

Programme d'études techniques

430.B0

Gestion d'un établissement de restauration

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

Décroche
tes **rêves**

Québec 



Programme d'études techniques

430.B0

Gestion d'un établissement de restauration

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

Formation professionnelle et technique
et formation continue

Direction générale des programmes
et du développement

Équipe de production

Coordination

André Vincent

Responsable de l'ingénierie de la formation
Direction générale des programmes et du développement
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Conception et rédaction

François Pageau

Enseignant
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

André Adan

Conseiller 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 page et édition

Sous la responsabilité de la Direction générale des
programmes et du développement du ministère de
l'Éducation, du Loisir et du Sport

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport 2005–05-00580

ISBN 2-550-45415-4 (Version imprimée)
ISBN 2-550-45416-2 (PDF)

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2005

Remerciements

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

Milieu du travail

Lise Baillargeon
Conseil québécois des ressources humaines en tourisme

Louise Bégin
Laliberté et associés

Steve Bergeron

Salvatore Bon Giovanni
Pizza Hut

Chantal Bouchard
Laliberté et associés

David-Étienne Bouchard
Country Club de Montréal

Sandra Choquette
Le St-Ambroise Restaurant Pub

Cécile Collinge
Commission de la santé et de la sécurité du travail

Marc Dauchy
Maître saladier

Serge Desrosiers
Restaurants Giorgio

Jean Gibeau
Aramark

Adèle Girard
Conseil québécois des ressources humaines en tourisme

Paul-André Lamontagne
Centre hospitalier Robert-Giffard

Audrey Larochelle
Le Poivre rose

André Lebel
Mont Sainte-Anne

Sylvain Lévesque
Restaurants Le Commensal

Mario Mailhot
Résidence Laurendeau

Daniel McCutcheon
Centre hospitalier du Haut-Richelieu

Laurent Miot
Château Mont-Tremblant

Valérie Moffat
Sodexo Québec inc.

Doris Moïse
Les Halles des Pères Nature

Marie-Claude Papineau
Delta Centre-Ville Montréal

Jean-Louis Reneaume
Sodexo Québec inc.

Daniel Rivard
École nationale de police du Québec

Luce Robitaille
Laliberté et associés

Denis Saint-Pierre
Rôtisseries St-Hubert

Milieu de l'éducation

Bernard Aurouze
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Diane Barrette
Groupe Vision Compétence

Dominique Beaussier
Commission scolaire de Charlevoix

Lyne Bélanger
Commission scolaire Marie-Victorin

Jean-Pierre Bigras
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Mohamed Bouchard
Collège LaSalle

Louise Bouvier
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Clifford Boyd
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Louise Cartier
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Lucie Charland
Collège Mérici

Pierre Diamond
Collège LaSalle

Léonard Dumas
Université du Québec à Montréal – Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Richard Giguère
Collège Mérici

Éric Jolicoeur
Cégep de Limoilou

Jean-Michel Lacroix
Collège LaSalle

Jean Lapointe
Cégep de Limoilou

Pierre Lapointe
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

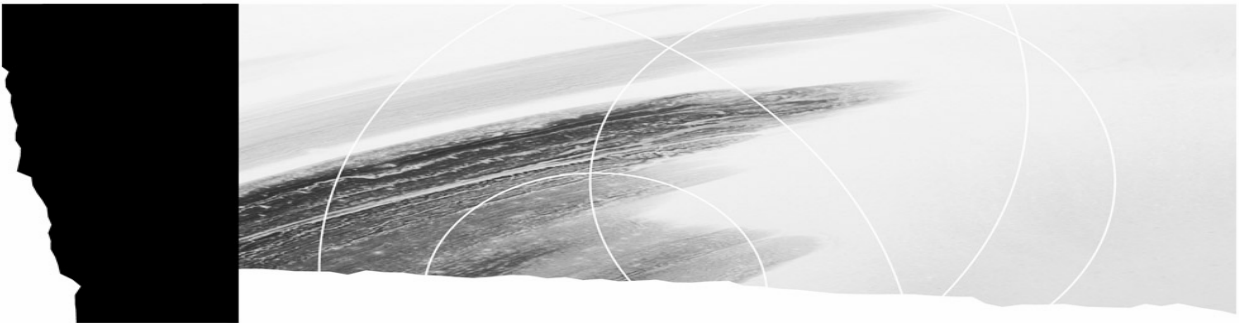
Nicole Rousseau
Cégep de Limoilou

David Sagot
Commission scolaire des Laurentides

Alain Tellier
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Table des matières

Présentation du programme d'études.....	1
Vocabulaire	5
Première partie	
Buts de la formation générale	9
Intentions éducatives en formation générale	11
Formation générale commune	19
Formation générale propre.....	31
Formation générale complémentaire	37
Deuxième partie	
Buts de la formation spécifique	53
Intentions éducatives en formation spécifique	55
Matrice des compétences	57
Harmonisation	59
Formation spécifique	
Analyser la fonction de travail.	61
Établir des relations professionnelles.	63
Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.	65
Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.	67
Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.	69
Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.	71
Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.	73
Élaborer et standardiser une recette.....	75
Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.	77
Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.	79
Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.	81
Assurer un service en salle à manger.....	83
Gérer les opérations comptables.	85
Commercialiser des produits et des services de restauration.	87
Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.	89
Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs.	91
Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.....	93
Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration.	95
Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.....	97
Gérer le personnel d'un service.	99
Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.	101
Diriger le service en salle à manger.....	103
Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.	105
Mesurer la performance d'un établissement de restauration.....	107
Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.	109



430.B0

Gestion d'un établissement de restauration

Année d'approbation : 2005

Type de sanction :

Diplôme d'études collégiales

Nombre d'unités :

91 2/3 unités

Durée totale :

2 790 heures-contact

Formation générale :

660 heures-contact

Formation spécifique :

2 130 heures-contact

Conditions d'admission :

Est admissible au programme la personne qui satisfait aux conditions générales d'admission définies à l'article 2 du Règlement sur le régime des études collégiales (RREC) et à la condition particulière suivante :

- Mathématique 426.

Présentation du programme d'études

Le programme *Gestion d'un établissement de restauration* s'inscrit dans les finalités et les orientations de la formation technique qui guident l'action du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport; en fonction du cadre réglementaire, le programme est défini par compétences et formulé par objectifs et par standards.

Le programme *Gestion d'un établissement de restauration* comprend une composante de formation générale qui est commune à tous les programmes d'études (16 2/3 unités), une composante de formation générale qui est propre au programme (6 unités), une composante de formation générale qui est complémentaire aux autres composantes (4 unités) et une composante de formation spécifique de 65 unités.

Pour sa composante de formation spécifique, ce programme a été conçu suivant le cadre d'élaboration des programmes d'études techniques. L'approche implique la participation de partenaires des milieux du travail et de l'éducation et elle tient compte de facteurs tels que les besoins de formation, la situation de travail et les buts généraux de la formation technique. Les objectifs et standards servent à la définition des activités d'apprentissage et à leur évaluation, cette dernière responsabilité appartenant aux établissements d'enseignement collégial. La réussite du programme d'études permet à l'élève de se qualifier pour exercer sa profession en fonction des compétences attendues à l'entrée sur le marché du travail et la teneur de ses apprentissages contribue à assurer sa polyvalence.

Formation générale commune

(16 2/3 unités)

- 0001 Analyser des textes littéraires de genres variés et de différentes époques.
- 0002 Expliquer les représentations du monde contenues dans des textes littéraires de genres variés et de différentes époques.
- 0003 Apprécier des textes de la littérature québécoise.
- 00B1 Traiter d'une question philosophique de façon rationnelle.
- 000E Discuter des conceptions philosophiques de l'être humain.
- 0015 Comprendre et exprimer des messages simples en anglais.
- ou
- 0007 Communiquer en anglais avec une certaine aisance.
- ou
- 0008 Communiquer avec aisance en anglais sur des thèmes sociaux, culturels ou littéraires.
- ou
- 0009 Traiter en anglais de thèmes culturels et littéraires.
- 0064 Situer sa pratique de l'activité physique parmi les habitudes de vie favorisant la santé.
- 0065 Améliorer son efficacité lors de la pratique d'une activité physique.
- 0066 Démontrer sa capacité à prendre en charge sa pratique de l'activité physique dans une perspective de santé.

Formation générale propre**(6 unités)**

- 000K Produire différents types de discours oraux et écrits.
- 000T Porter un jugement sur des problèmes éthiques de la société contemporaine.
- 0016 Communiquer en anglais de façon simple en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées à son champ d'études.
- ou
- 000M Communiquer en anglais avec une certaine aisance en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées à son champ d'études.
- ou
- 000N Communiquer avec aisance en anglais en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées à son champ d'études.
- ou
- 000P Communiquer de façon nuancée en anglais dans différentes formes de discours.

Formation générale complémentaire**(4 unités)**

- 000V Situer l'apport particulier des sciences humaines au regard des enjeux contemporains.
- 000W Analyser l'un des grands problèmes de notre temps selon une ou plusieurs approches propres aux sciences humaines.
- 000X Expliquer la nature générale et quelques-uns des enjeux actuels de la science et de la technologie.
- 000Y Résoudre un problème simple par l'application de la démarche scientifique de base.
- 000Z Communiquer dans une langue moderne de façon restreinte.
- 0010 Communiquer dans une langue moderne sur des sujets familiers.
- 0067 Communiquer avec une certaine aisance dans une langue moderne.
- 0011 Reconnaître le rôle des mathématiques ou de l'informatique dans la société contemporaine.
- 0012 Se servir d'une variété de notions et de procédés et utiliser des outils mathématiques ou informatiques à des fins d'usage courant.
- 0013 Apprécier diverses formes d'art issues de pratiques d'ordre esthétique.
- 0014 Réaliser une production artistique.

- 047Z Analyser la fonction de travail.
- 0480 Établir des relations professionnelles.
- 0481 Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.
- 0482 Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.
- 0483 Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.
- 0484 Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.
- 0485 Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.
- 0486 Élaborer et standardiser une recette.
- 0487 Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.
- 0488 Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.
- 0489 Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.
- 048A Assurer un service en salle à manger.
- 048B Gérer les opérations comptables.
- 048C Commercialiser des produits et des services de restauration.
- 048D Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.
- 048E Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs.
- 048F Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.
- 048G Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration.
- 048H Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.
- 048J Gérer le personnel d'un service.
- 048K Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.
- 048L Diriger le service en salle à manger.
- 048M Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.
- 048N Mesurer la performance d'un établissement de restauration.
- 048P Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.

Vocabulaire

Programme

Le programme est constitué d'un ensemble intégré d'activités d'apprentissage visant l'atteinte d'objectifs de formation en fonction de standards déterminés (*Règlement sur le régime des études collégiales*, article 1).

Compétence

Pour la composante de formation spécifique, à un programme d'études techniques, la compétence est définie comme un pouvoir d'agir, de réussir et de progresser qui permet de réaliser adéquatement des tâches ou des activités de travail et qui se fonde sur un ensemble organisé de savoirs (ce qui implique certaines connaissances, habiletés dans divers domaines, perceptions, attitudes, etc.) (*Élaboration des programmes d'études techniques, Cadre-général – Cadre technique 2002*, p. 15).

Objectif

L'objectif englobe la compétence, l'habileté ou la connaissance à acquérir ou à maîtriser (*Règlement sur le régime des études collégiales*, article 1). Plus précisément, il présente la compétence à acquérir. Il comprend l'énoncé même de la compétence ainsi que les éléments nécessaires à sa compréhension.

Énoncé de la compétence

Pour la composante de formation spécifique à un programme d'études techniques, l'énoncé de la compétence résulte de l'analyse de la situation de travail, des buts généraux de la formation technique et, dans certains cas, d'autres déterminants. Pour la composante de formation générale, il est issu de l'analyse des besoins de formation générale.

Éléments de la compétence

Pour la composante de formation spécifique à un programme d'études techniques, les éléments de la compétence se limitent aux précisions nécessaires à sa compréhension. On y évoque les grandes étapes d'exécution d'une tâche ou les principales composantes de la compétence.

Pour la composante de formation générale, les éléments de l'objectif, formulés sous la forme d'une compétence, en précisent les composantes essentielles. Ils se limitent à ce qui est nécessaire à la compréhension et à l'acquisition de la compétence.

Standard

Le standard se définit comme le niveau de performance considéré comme le seuil à partir duquel on reconnaît qu'un objectif est atteint (*Règlement sur le régime des études collégiales*, article 1).

Contexte de réalisation

Pour la composante de formation spécifique à un programme d'études techniques, le contexte de réalisation correspond à la situation de mise en œuvre de la compétence, à l'entrée sur le marché du travail. Le contexte ne vise pas à décrire la situation d'apprentissage ou d'évaluation.

Critères de performance

Pour la composante de formation spécifique à un programme d'études techniques, les critères de performance définissent les exigences qui permettent de déterminer si l'élève a acquis chaque élément de la compétence et, par voie de conséquence, la compétence elle-même. Les critères de performance sont fondés sur les exigences à l'entrée sur le marché du travail. Ils ne constituent pas l'instrument d'évaluation pour lequel ils servent plutôt de références. Chaque élément de la compétence est assorti d'un critère de performance au moins.

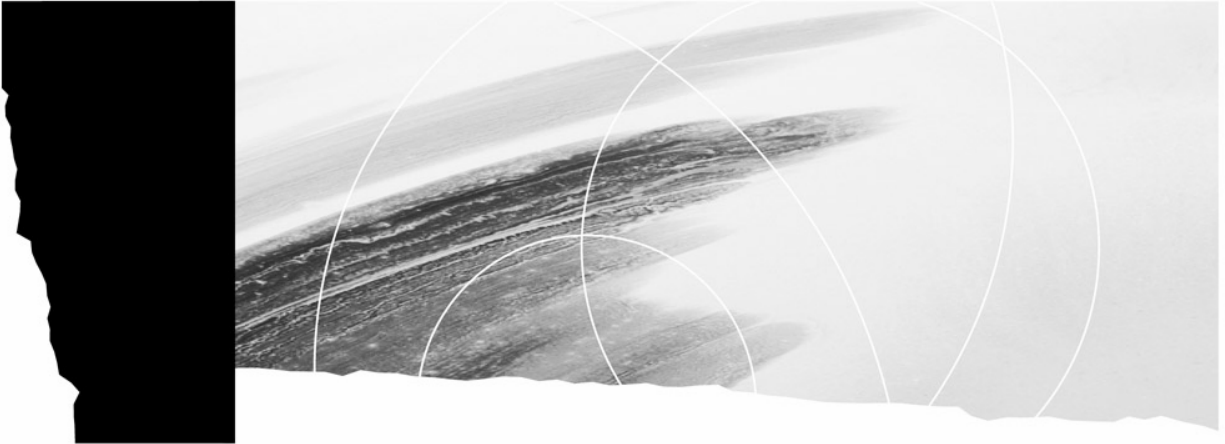
Pour la composante de formation générale, les critères de performance définissent les exigences permettant de reconnaître le standard.

Dans les deux composantes, tous les critères doivent être respectés pour que l'objectif soit atteint.

Activités d'apprentissage

Pour la composante de formation spécifique à un programme d'études techniques, il s'agit de cours destinés à assurer l'atteinte des objectifs et le respect des standards. Ils sont donnés entre autres en laboratoire, d'ateliers, de séminaires, de stages ou d'autres activités pédagogiques. Les établissements d'enseignement collégial ont la responsabilité de la définition des activités d'apprentissage et de l'aménagement des programmes.

Pour la composante de formation générale, il s'agit des éléments d'apprentissage dont le ministre peut déterminer l'ensemble ou simplement une partie sont le champ d'études, la ou les disciplines, la pondération, les heures-contact, le nombre d'unités et des précisions jugées essentielles.



Première partie

Buts de la formation générale

**Intentions éducatives en formation
générale**

**Objectifs et standards de la formation
générale**

Buts de la formation générale

Au Québec, l'enseignement collégial fait suite au cycle de la scolarité obligatoire (enseignement primaire et secondaire) qui assure l'acquisition des savoirs primordiaux. Il marque un changement de cap important en ce qui a trait au niveau culturel de la formation et oriente directement vers le marché du travail ou la formation universitaire. L'enseignement collégial répond aux besoins actuels de la formation technique ou préuniversitaire. Il assure un niveau de formation supérieur tout en préservant la polyvalence de l'étudiant ou de l'étudiante et la possibilité de passage de la formation technique à la formation préuniversitaire. Il garantit une cohérence interne et l'équilibre de la formation.

Dans cette perspective, la formation générale est partie intégrante de chaque programme à titre de formation commune, propre et complémentaire. Elle a une triple finalité, soit l'acquisition d'un fonds culturel commun, l'acquisition et le développement d'habiletés génériques et le développement de qualités et d'attitudes souhaitables. Ces trois aspects visent à former la personne en elle-même, à la préparer à vivre en société de façon responsable et à lui faire partager les acquis de la culture.

Le fonds culturel commun

La transmission du fonds culturel commun a pour objet d'amener l'étudiant ou l'étudiante à :

- maîtriser la langue d'enseignement en tant qu'outil de communication et de pensée;
- maîtriser des règles de base de la pensée rationnelle, du discours et de l'argumentation;
- communiquer en d'autres langues, au premier chef en anglais ou en français;
- s'ouvrir au monde et à la diversité des cultures;
- connaître des richesses de l'héritage culturel par l'ouverture aux œuvres de civilisation;
- se situer par rapport aux grands pôles de l'évolution de la pensée humaine;
- développer une pensée réflexive autonome et critique;
- développer une éthique personnelle et sociale;
- maîtriser des connaissances nécessaires à son bien-être physique et intellectuel;
- prendre conscience de la nécessité d'adopter des habitudes de vie qui favorisent une bonne santé.

Les habiletés génériques

Les habiletés génériques que permet d'acquérir et de développer la formation générale sont les suivantes :

- conceptualisation, analyse et synthèse;
- cohérence du raisonnement;
- jugement critique;
- qualité de l'expression;
- application des savoirs à l'analyse de situations;
- application des savoirs à la détermination de l'action;
- maîtrise de méthodes de travail;
- retour réflexif sur les savoirs.

Les qualités et les attitudes à développer

Les acquis culturels et les habiletés génériques concourent au développement des qualités et des attitudes suivantes :

- autonomie;
- sens critique;
- conscience de ses responsabilités envers soi-même et autrui;
- ouverture d'esprit;

- créativité;
- ouverture sur le monde.

Cette triple finalité s'applique aux trois composantes de la formation générale, soit :

- la formation commune qui est similaire pour tous les programmes. Cette formation totalise 16 2/3 unités réparties comme suit :
 - langue d'enseignement et littérature : 7 1/3 unités;
 - philosophie ou *Humanities* : 4 1/3 unités;
 - éducation physique : 3 unités;
 - langue seconde : 2 unités;
- la formation propre qui permet d'introduire des tâches ou des situations d'apprentissage favorisant leur réinvestissement dans la composante de formation spécifique au programme. Cette formation totalise 6 unités réparties comme suit :
 - langue d'enseignement et littérature : 2 unités;
 - philosophie ou *Humanities* : 2 unités;
 - langue seconde : 2 unités;
- la formation complémentaire qui permet à l'étudiant ou à l'étudiante de compléter sa formation par des activités d'apprentissage choisies dans une perspective d'équilibre et de complémentarité par rapport à la formation spécifique à son programme. Cette formation totalise 4 unités et comprend des éléments de formation parmi les domaines suivants :
 - sciences humaines;
 - culture scientifique et technologique;
 - langue moderne;
 - langage mathématique et informatique;
 - art et esthétique.

La formation générale et la formation spécifique contribuent mutuellement à la formation de l'étudiant et de l'étudiante. En ce sens, les savoirs et les habiletés transmis dans le contexte d'une composante du programme doivent être valorisés et, dans la mesure du possible, réinvestis dans l'autre composante.

Dans le respect des finalités, des disciplines et des devis ministériels, chaque établissement doit actualiser la formation générale dans des activités d'apprentissage assurant la cohérence de son projet éducatif.

Les objectifs et les standards des ensembles de formation générale sont établis conformément au *Règlement sur le régime des études collégiales* (L.R.Q. , c. C-29, a. 18; 1993, c. 25, a. 11, édition révisée, octobre 2001).

Intentions éducatives en formation générale

Les intentions éducatives précisent la contribution de chaque domaine d'études de la formation générale commune, propre et complémentaire en vue de l'atteinte des buts de la formation générale. Pour ce qui est de la formation commune et propre, les intentions éducatives comprennent : un énoncé général du rôle de chaque domaine d'études; les principes qui sous-tendent ce rôle; la contribution de chaque domaine, sous forme de résultats attendus, à l'atteinte des buts de la formation générale en fonction des connaissances culturelles, des habiletés génériques à acquérir, des qualités et des attitudes à développer; enfin, une explication de la séquence des objectifs et des standards.

Formation générale commune et formation générale propre

Français, langue d'enseignement et littérature

Par l'enseignement de la littérature, la formation générale en français a pour objet autant d'enrichir les connaissances dans les domaines littéraire et culturel que d'améliorer la maîtrise de la langue, laquelle constitue la base de l'apprentissage dans tous les domaines du savoir. De plus, cette formation vise à développer les capacités d'analyse, de synthèse et de critique indispensables au travail intellectuel. Enfin, elle est conçue en vue d'une meilleure intégration sociale de l'individu qui peut, ainsi, mieux se situer par rapport à son milieu culturel et mieux s'exprimer oralement et par écrit.

Principes

- 1) La fréquentation constante de la littérature permet à l'étudiant ou l'étudiante d'établir des liens entre des œuvres, des époques et des idées. Elle lui permet aussi de s'inscrire dans une culture vivante, actualisée et diversifiée. Elle lui permet enfin de favoriser le développement d'habitudes de lecture et de s'ouvrir davantage à la culture. L'étude d'un minimum de huit œuvres, dont au moins deux par ensemble de la formation générale commune, permet d'atteindre ces objectifs.
- 2) Les œuvres et les textes littéraires choisis respectent les caractéristiques suivantes : ils ont marqué l'histoire de la littérature d'expression française; ils appartiennent à des époques différentes; ils touchent aux quatre principaux genres littéraires (poésie, théâtre, discours narratif, essai) qui se trouvent répartis dans les trois ensembles de la formation générale commune. De plus, chacun des ensembles doit toucher à au moins deux genres différents. Ces choix assurent une place équilibrée à la littérature québécoise. Les œuvres additionnelles et un certain nombre des textes littéraires choisis peuvent être des traductions d'œuvres ou de textes appartenant aux littératures étrangères.
- 3) La pratique régulière de la lecture et de l'écriture procure à l'étudiant ou à l'étudiante une plus grande autonomie de pensée et une plus grande qualité d'expression. De même, le souci de la maîtrise de la langue amène progressivement l'étudiant ou l'étudiante, d'un ensemble à l'autre, à mieux reconnaître ses erreurs et à les corriger.

Résultats attendus

Tout étudiant ou toute étudiante qui a atteint les objectifs cognitifs et culturels de la formation générale en français, langue d'enseignement et littérature, pourra montrer

- que, sur le plan des acquis cognitifs, il ou elle peut :
 - analyser, expliquer et apprécier des textes littéraires, ainsi que d'autres types de discours et en rendre compte par écrit de façon cohérente, organisée et dans une langue correcte;
 - reconnaître des procédés littéraires et langagiers et en apprécier la contribution dans un projet de texte;
 - reconnaître et analyser les particularités d'une situation de communication et y adapter son discours, que ce soit oralement ou par écrit;
 - organiser logiquement sa pensée et son discours en fonction d'une intention;
 - porter un regard critique sur ses productions afin d'en percevoir les particularités et les forces, et d'en corriger les faiblesses, tant sur le plan des idées que sur celui de la langue;

- que, sur le plan des acquis culturels, il ou elle peut :
 - reconnaître des représentations du monde attachées à des œuvres et à des époques;
 - apprécier les représentations du monde qu'offrent les textes littéraires et se situer par rapport à elles;
 - préciser les éléments majeurs de l'héritage culturel vivant et en saisir les résonances dans le monde actuel;
 - reconnaître en quoi la littérature peut être un outil de compréhension du monde.

Séquence des objectifs et des standards

La formation générale en français, langue d'enseignement et littérature, qui comprend quatre ensembles, tient compte de la coordination nécessaire entre les objectifs de la cinquième année du secondaire et ceux du collégial.

Les trois ensembles de la composante de formation générale commune à tous les programmes sont expressément conçus en une séquence comportant une logique pédagogique graduée : de l'analyse à l'explication et de l'explication à la critique. Le respect de cette séquence est garant de la progression des apprentissages.

Dans ces trois ensembles, la littérature est au cœur de l'acquisition des compétences intellectuelles et des apprentissages langagiers. L'étude des œuvres et des textes littéraires permet de reconnaître des éléments du langage littéraire, de situer ces œuvres et ces textes dans leur contexte culturel et sociohistorique et d'en dégager les significations. Cette étude s'exprime par la rédaction de commentaires et d'analyses de textes littéraires et de dissertations explicatives ou critiques.

L'ensemble de la composante de formation générale propre aux programmes a été conçu de manière que l'étudiant ou l'étudiante s'ouvre aux différents champs d'études. L'accent est mis sur la communication écrite et orale, et le but ultime est l'acquisition d'habiletés transférables, notamment dans des situations particulières de communication liées au champ d'études de l'étudiant ou de l'étudiante.

Philosophie

L'enseignement de la philosophie a pour objet la formation de la personne pour elle-même et en tant que citoyen ou citoyenne ayant un rôle politique, social et professionnel à jouer. Cet enseignement forme à la réflexion critique et méthodique sur des questions qui préoccupent l'être humain dans sa quête de sens ou de vérité.

Principes

- 1) La philosophie participe en Occident d'une culture qui s'appuie sur la raison pour étudier les questions fondamentales. En conséquence, la formation en philosophie permet d'initier l'étudiant ou l'étudiante aux apports de la méthode et de la réflexion philosophiques pour façonner sa pensée et orienter son action. À cette fin, elle permet de lui transmettre des connaissances sur les œuvres et la pensée de certains philosophes et elle l'aide à acquérir et à développer les capacités nécessaires à l'exercice rigoureux de la raison.
- 2) L'esprit de libre examen que propose la philosophie conduit l'étudiant ou l'étudiante au questionnement et à l'exercice du jugement critique, ce qui l'habitue à revoir sa façon de penser afin d'en considérer le bien-fondé. En conséquence, la formation en philosophie rend l'étudiant ou l'étudiante apte à interroger les évidences et à nuancer sa réflexion.
- 3) La philosophie tend vers des réponses universelles. En conséquence, la formation dans cette discipline permet à l'étudiant ou à l'étudiante de développer l'aptitude à la pensée abstraite.

Résultats attendus

Tout étudiant ou toute étudiante qui a atteint les objectifs de formation générale en philosophie pourra montrer

- que, sur le plan théorique, il ou elle connaît :
 - des éléments majeurs de l'héritage vivant de la culture philosophique;
 - différentes formes de rationalité à l'œuvre dans les discours sur la réalité et leur situation dans l'histoire de l'Occident;
 - des concepts clés, des principes et des théories à la base de conceptions philosophiques permettant de définir l'être humain;
 - les outils conceptuels et théoriques nécessaires à la réflexion sur des problèmes éthiques;
 - les règles de base du discours et de l'argumentation philosophiques;
- que, sur le plan des habiletés, il ou elle est apte :
 - à questionner, à conceptualiser, à analyser, à synthétiser, à raisonner, à argumenter, à juger;
 - à comparer des idées pour élaborer sa pensée;
 - à formuler des jugements critiques en tenant compte de principes généralisables;
 - à utiliser les connaissances philosophiques dans le déploiement d'une réflexion autonome;
 - à appliquer ses connaissances et ses jugements théoriques à l'analyse de situations et à l'action;
 - à poursuivre une discussion de façon rationnelle, tant oralement que par écrit, dans le respect des règles de base de la logique et de l'argumentation;
- que, sur le plan des qualités et des attitudes à développer, il ou elle :
 - valorise la raison et le dialogue dans l'analyse de toute question;
 - reconnaît la nécessité de la réflexion critique;
 - a conscience de l'importance des idées et de leur histoire;
 - situe sa réflexion sur le plan de l'universel;
 - fait preuve d'ouverture par rapport à des façons de penser différentes de la sienne;
 - perçoit la nécessité d'entretenir une vie intellectuelle;
 - reconnaît sa responsabilité en tant que personne et à titre de citoyen ou de citoyenne.

Séquence des objectifs et des standards

Les trois ensembles en philosophie sont conçus en une séquence d'apprentissage sur le plan des contenus thématiques, des habiletés intellectuelles et de l'histoire de la pensée. Ils sont élaborés en continuité de manière que les acquis théoriques et pratiques du premier ensemble soient réinvestis dans les deux ensembles suivants.

Le premier ensemble porte sur l'apprentissage de la démarche philosophique dans le contexte de l'avènement et du développement de la rationalité occidentale. La rationalité grecque s'étant grandement développée par le questionnement et l'argumentation, l'étude de la pensée gréco-latine est mise au service des objectifs d'acquisition personnelle d'une habileté à questionner et à argumenter. L'étudiant ou l'étudiante prend ainsi connaissance de la façon dont des penseurs traitent philosophiquement d'une question et il ou elle se livre personnellement à cet exercice en élaborant une argumentation philosophique. L'analyse de texte et la rédaction d'un texte argumentatif sont des moyens privilégiés pour lui permettre d'acquérir et de développer la compétence.

Le deuxième ensemble permet d'allier les acquis de la démarche philosophique à l'élaboration de problématiques reliées à des conceptions de l'être humain, ce qui a une incidence sur la compréhension et l'application des théories éthiques et politiques. L'étudiant ou l'étudiante prend connaissance des concepts clés et des principes à l'aide desquels des conceptions modernes et contemporaines permettent de définir l'être humain et il ou elle s'ouvre à l'importance de ces dernières dans la culture occidentale. Il ou elle analyse ces conceptions, les commente et les compare à propos de certains thèmes ou problématiques afin de s'en faire une représentation cohérente. Le commentaire critique et la dissertation philosophique sont des moyens privilégiés pour lui permettre d'acquérir et de développer la compétence.

Le troisième ensemble vise à ce que l'on amène l'étudiant ou l'étudiante à se situer de façon critique et autonome par rapport aux valeurs éthiques. Il ou elle prend connaissance de différentes théories éthiques et politiques et les applique à des situations contemporaines de la vie personnelle, sociale et politique. L'analyse de problématiques actuelles, rattachées au champ d'études de l'étudiant ou de l'étudiante, et la dissertation philosophique sont des moyens privilégiés pour lui permettre d'acquérir et de développer la compétence.

Les trois ensembles en philosophie contribuent à la transmission de la culture comme héritage de civilisation, au développement de la pensée rationnelle, à l'élaboration d'une conception éclairée de l'être humain et à la consolidation d'une éthique personnelle et sociale. Ils ont pour objet subsidiaire de permettre de développer l'aptitude à la lecture et à l'écriture. En ce sens, un accent est mis dans chaque ensemble sur la fréquentation d'une œuvre dans son intégralité ou sur l'analyse d'extraits majeurs, ainsi que sur la production écrite.

Anglais, langue seconde

La formation générale en anglais, langue seconde, a pour objet d'amener l'étudiant ou l'étudiante à maîtriser davantage la langue anglaise et à s'ouvrir à une autre culture. Appelé à communiquer dans un monde où la connaissance de l'anglais a une grande importance, l'étudiant ou l'étudiante devra acquérir au collégial des habiletés de communication pratiques ayant trait à des situations de travail ou à des études supérieures.

Principes

- 1) La formation générale en anglais, langue seconde, permet à l'étudiant ou à l'étudiante d'atteindre un niveau de compréhension de cette langue qui va au-delà de données strictement factuelles, de communiquer avec aisance dans des situations variées dont le degré de complexité correspond à celui que l'on rencontre habituellement au collégial, de s'exprimer avec plus de précision et de développer l'habileté de s'autocorriger.
- 2) La formation générale en anglais, langue seconde, permet à l'étudiant ou à l'étudiante d'intégrer progressivement certains éléments de la culture anglophone et de s'ouvrir davantage au monde.
- 3) L'étude de l'anglais, puisqu'elle fait partie intégrante de la formation générale, permet à l'étudiant ou à l'étudiante de développer son esprit critique et de structurer sa pensée, tout en lui faisant prendre davantage conscience des mécanismes et des moyens d'expression particuliers à cette langue aussi bien qu'à sa langue d'enseignement.

Résultats attendus

Tout étudiant ou toute étudiante qui a atteint les objectifs de formation générale en anglais, langue seconde, pourra, selon son niveau de compétence, montrer

- que, sur le plan des connaissances, il ou elle :
 - connaît le vocabulaire nécessaire pour faire des études supérieures ou s'insérer au marché du travail;
 - connaît différentes techniques de lecture nécessaires pour faire des études supérieures ou s'insérer au marché du travail;
 - connaît la structure et la forme de différents documents relatifs aux études supérieures ou au marché du travail;
 - connaît différents ouvrages de références rédigés en anglais;
 - connaît des éléments de la culture du monde anglophone;

- que, sur le plan des habiletés, il ou elle peut :
 - communiquer clairement en respectant le code grammatical de la langue anglaise;
 - communiquer de façon structurée dans des situations dont le degré de complexité correspond à celui des études supérieures ou du marché du travail;
 - obtenir de l'information pertinente provenant d'ouvrages rédigés en langue anglaise et l'utiliser;
 - établir des rapports sociaux et professionnels en anglais;
 - accéder à la culture anglophone;
 - intégrer dans une communication en anglais les connaissances et les habiletés acquises dans l'ensemble de sa formation collégiale;
- que, sur le plan des qualités et des attitudes à développer, il ou elle :
 - a conscience de la contribution de l'anglais dans son domaine;
 - a conscience de différents aspects de la culture anglophone.

Séquence des objectifs et des standards

Pour répondre aux divers besoins d'apprentissage des étudiants et des étudiantes du collégial, les ensembles en anglais, langue seconde, sont répartis en quatre niveaux. Pour chaque niveau, les deux ensembles sont conçus en séquence de façon que les acquis liés au premier ensemble demeurent implicites dans les standards du deuxième ensemble.

Le premier ensemble, celui de la formation générale commune à tous les programmes d'études, a pour objet le passage à un niveau supérieur de maîtrise de la langue anglaise en proposant une variété de thèmes et de situations qui demandent une compréhension plus profonde que celle qui est exigée au secondaire et qui conduisent à des communications impliquant un enrichissement du vocabulaire et une plus grande précision grammaticale.

Le second ensemble, celui de la formation propre aux programmes, a pour objet de consolider la compétence acquise en formation générale commune, tout en l'enrichissant d'éléments particuliers correspondant au champ d'études de l'étudiant ou de l'étudiante. De plus, cet ensemble favorise chez l'étudiant ou l'étudiante la clarté de l'expression et l'aisance de la communication dans des tâches pratiques appropriées.

Éducation physique

L'enseignement de l'éducation physique a pour objet le développement de la personne pour elle-même ainsi que l'adoption de comportements responsables en matière de santé et de mieux-être.

Principes

- 1) L'éducation physique permet d'initier l'étudiant ou l'étudiante à une pratique de l'activité physique inscrite dans une prise en charge de sa santé. À cette fin, la formation en éducation physique lui permet de s'approprier des concepts et des connaissances issus des recherches et de les appliquer méthodiquement à des activités physiques susceptibles de l'amener à adopter des comportements correspondant à de saines habitudes de vie.
- 2) L'éducation physique permet d'augmenter, chez l'étudiant ou l'étudiante, la motivation et la persévérance à pratiquer une activité physique, par une amélioration de son efficacité. À cette fin, la formation en éducation physique lui permet d'appliquer une démarche d'apprentissage en vue d'améliorer ses aptitudes (habiletés et attitudes) à pratiquer une activité physique et de prendre conscience des facteurs ayant contribué à augmenter sa motivation et sa persévérance.
- 3) L'éducation physique contribue à rendre l'étudiant ou l'étudiante responsable de la prise en charge de sa santé par le maintien ou l'amélioration de sa condition physique et la pratique raisonnable de l'activité physique. À cette fin, la formation en éducation physique lui permet d'harmoniser la pratique efficace de l'activité physique avec les facteurs favorisant la santé.

- 4) L'éducation physique permet de sensibiliser l'étudiant ou l'étudiante à la pertinence de diffuser dans son milieu les connaissances apprises et de faire adopter par autrui les comportements acquis. À cette fin, par l'entremise du plaisir retiré et du mieux-être ressenti dans les activités d'apprentissage, l'étudiant ou l'étudiante acquiert la motivation nécessaire pour inciter les autres à la pratique régulière de l'activité physique et à l'adoption de saines habitudes de vie.

Résultats attendus

Tout étudiant ou toute étudiante qui a atteint les objectifs de formation générale en éducation physique pourra montrer

- que, sur le plan théorique, il ou elle connaît :
 - les liens entre l'activité physique, les habitudes de vie et la santé par le recours à des données issues des recherches scientifiques;
 - les principes issus des recherches pour améliorer ou maintenir sa condition physique;
 - des moyens d'évaluer ses capacités et ses besoins par rapport à des activités pouvant optimiser sa santé;
 - les règles, les techniques et les conditions de réalisation d'un certain nombre d'activités physiques;
 - une méthode de formulation d'objectifs;
 - les facteurs facilitant la pratique durable d'activités physiques;
- que, sur le plan des habiletés, il ou elle est capable :
 - de choisir des activités physiques tenant compte de ses facteurs de motivation, de ses capacités et de ses besoins;
 - d'établir des relations entre les habitudes de vie et la santé;
 - d'appliquer les règles, les techniques et les conditions de réalisation d'un certain nombre d'activités physiques;
 - de formuler des objectifs réalistes, mesurables, motivants et situés dans le temps;
 - de raffiner la maîtrise de techniques, de tactiques et de stratégies de base associées aux activités sportives, d'expression corporelle ou de plein air;
 - d'utiliser ses ressources de créativité et de communication, notamment dans le contexte d'activités physiques impliquant la relation à autrui;
 - d'évaluer ses habiletés, ses attitudes et ses progrès faits dans la pratique d'activités physiques;
 - de maintenir ou d'améliorer de façon personnelle et autonome son niveau de pratique de l'activité physique ainsi que sa condition physique;
 - d'assumer la gestion d'un programme personnel d'activités physiques et des responsabilités dans l'organisation d'activités physiques;
- que, sur le plan des qualités et des attitudes à développer, il ou elle peut :
 - percevoir l'importance d'être responsable de sa santé;
 - avoir conscience de la nécessité d'évaluer et de respecter ses capacités et les conditions de réalisation d'une activité physique avant de s'y engager;
 - valoriser, par les connaissances acquises et la pratique de l'activité physique, la confiance en soi, la maîtrise de soi, le respect d'autrui et l'esprit de coopération;
 - respecter l'environnement dans lequel se déroulent les activités physiques;
 - apprécier la valeur esthétique et ludique de l'activité physique;
 - promouvoir une vie active et équilibrée comme valeur sociale.

Séquence des objectifs et des standards

Les trois ensembles en éducation physique sont conçus en une séquence d'apprentissage. Les deux premiers sont préalables au troisième.

Le premier ensemble porte sur le rapport entre une bonne santé et la pratique de l'activité physique associée à de saines habitudes de vie. L'étudiant ou l'étudiante doit expérimenter une ou quelques activités physiques et les mettre en relation avec ses capacités, ses besoins, sa motivation, ses habitudes de vie et les connaissances en matière de prévention, de manière à faire un choix pertinent et justifié de ces activités.

Le deuxième ensemble concerne le processus d'amélioration de l'efficacité par l'intermédiaire d'une démarche par objectifs, et ce, dans le contexte d'une activité sportive, d'expression corporelle ou de plein air. Dans ce contexte, l'étudiant ou l'étudiante doit faire un relevé initial et évaluer ses habiletés et ses attitudes dans la pratique d'une activité physique, se fixer des objectifs et interpréter les progrès faits afin de s'améliorer.

Le troisième ensemble vise à amener l'étudiant ou l'étudiante à intégrer la pratique de l'activité physique à son mode de vie, notamment par une meilleure gestion des facteurs facilitant cette intégration. Pendant les heures-contact, l'étudiant ou l'étudiante applique les acquis des deux premiers ensembles par une pratique efficace de l'activité physique dans une perspective de santé, d'une part, et par la conception, l'exécution et l'évaluation d'un programme personnel d'activités physiques qu'il ou elle a l'occasion de pratiquer et de valider sous la supervision de son professeur ou de sa professeure, d'autre part. De plus, les heures allouées au travail personnel permettent à l'étudiant ou à l'étudiante de mener à terme son programme personnel.

Formation générale complémentaire

Sciences humaines

Dans le domaine des sciences humaines, les deux ensembles d'objectifs et de standards visent à familiariser l'étudiant ou l'étudiante avec les sciences humaines en tant qu'elles constituent une approche particulière de la réalité humaine.

Le premier ensemble comporte des activités d'apprentissage qui relèvent des sciences humaines permettant à l'étudiant ou à l'étudiante de percevoir l'apport d'une ou de plusieurs de ces sciences au regard des grands enjeux contemporains : les objets d'étude des sciences humaines, la contribution des sciences humaines à la compréhension des enjeux contemporains et les questions futures auxquelles les sciences humaines seront confrontées.

Le second ensemble donne lieu à des activités d'apprentissage qui relèvent des sciences humaines permettant à l'étudiant ou à l'étudiante d'analyser, de façon rigoureuse, l'un des grands problèmes de notre temps, selon une ou des approches particulières aux sciences humaines.

Culture scientifique et technologique

Dans le domaine de la culture scientifique et technologique, l'intention éducative est de présenter la science et la technologie comme approche particulière du réel, dans une perspective de familiarisation avec ce domaine du savoir. Cette intention générale peut revêtir différents aspects, principalement l'expérimentation d'outils méthodologiques et l'étude de l'évolution, des défis et des répercussions des découvertes scientifiques et technologiques.

Le premier ensemble met l'accent sur la nature générale et la portée de la science et de la technologie, tandis que le second propose l'expérimentation de l'approche scientifique.

Langue moderne

Les trois ensembles d'objectifs et de standards en langue moderne permettent d'initier l'étudiant ou l'étudiante aux structures et au vocabulaire de base d'une troisième langue, tout en le sensibilisant à la culture propre des personnes qui parlent cette langue.

Certaines langues modernes utilisent différentes structures et systèmes d'écriture. Les trois ensembles ont été conçus en tenant compte de cette réalité. Le degré d'acquisition de la compétence varie donc selon que ces langues sont plus ou moins éloignées de la nôtre ou de notre système de pensée. De plus, la sensibilisation à la culture des personnes qui utilisent une langue moderne ne fait pas l'objet d'un élément de compétence, puisque l'apprentissage d'une langue moderne entraîne nécessairement une telle sensibilisation.

Langage mathématique et informatique

Dans le domaine du langage mathématique et informatique, les deux ensembles d'objectifs et de standards s'appuient sur l'intention éducative qui consiste à développer la culture mathématique ou informatique.

L'intention éducative poursuivie par le premier ensemble est d'amener l'étudiant ou l'étudiante à considérer la place, le rôle et l'évolution de ces savoirs et de ces outils dans notre société et à caractériser leurs différents usages. Il s'agit d'une formation générale sur le langage mathématique ou sur l'informatique, et non d'une formation spécialisée.

Le second ensemble vise la compréhension et l'utilisation du langage mathématique ou de l'informatique à des fins d'usage courant. Cette intention renvoie notamment aux concepts, aux outils et aux utilisations générales du langage mathématique ou de l'informatique dans la vie quotidienne.

Les objectifs et les standards des ensembles du domaine du langage mathématique et informatique sont suffisamment généraux pour permettre la définition de plusieurs activités d'apprentissage pouvant favoriser le développement d'une compétence axée sur la mathématique ou sur l'informatique, ou encore sur une combinaison de ces deux champs de connaissance.

Art et esthétique

En art et esthétique, l'intention éducative est de favoriser le développement de la culture générale de l'étudiant ou de l'étudiante en explorant diverses formes d'art, dans un ou dans quelques champs artistiques. La fréquentation d'œuvres ou l'expérimentation d'un médium artistique, vise, dans cette formation de base, à développer la sensibilité esthétique. De plus, elle vise l'apprentissage des éléments fondamentaux du langage artistique et elle habilite à faire des liens entre les éléments de ce langage.

Dans le premier ensemble, l'étudiant ou l'étudiante est mis en contact avec des œuvres de la culture contemporaine et d'autres époques, de manière à percevoir la dynamique de l'imaginaire en art et à s'initier à des méthodes d'analyse de la production artistique.

Dans le second ensemble, l'étudiant ou l'étudiante réalise des activités de création ou d'interprétation en utilisant un médium artistique. De plus, il ou elle est mis en contact avec des œuvres relevant du médium choisi afin d'en reconnaître les principaux mode d'expression.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Analyser des textes littéraires de genres variés et de différentes époques.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| 1 Reconnaître le propos du texte. | <ul style="list-style-type: none"> • Formulation juste des éléments importants du propos du texte. |
| 2 Repérer et classer des thèmes et des procédés stylistiques. | <ul style="list-style-type: none"> • Relevé des principales manifestations thématiques et stylistiques. • Classement approprié des principales manifestations thématiques et stylistiques. |
| 3 Choisir les éléments d'analyse. | <ul style="list-style-type: none"> • Liens pertinents entre le propos du texte, les manifestations thématiques et les manifestations stylistiques. |
| 4 Élaborer un plan de rédaction. | <ul style="list-style-type: none"> • Choix judicieux des idées principales et des idées secondaires du plan de rédaction. • Pertinence et cohérence du plan. • Structure du plan de rédaction en trois parties : introduction, développement et conclusion. |
| 5 Rédiger et réviser une analyse littéraire ou un commentaire composé ou une explication de texte. | <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée des éléments d'analyse. • Pertinence des exemples choisis. • Organisation logique du paragraphe et des paragraphes entre eux. • Précision et richesse du vocabulaire. • Respect des règles orthographiques, grammaticales, syntaxiques et de ponctuation. • Respect du registre de langue approprié. • Respect des règles de présentation d'une production écrite. • Rédaction d'un texte d'au moins 700 mots. |

Activités d'apprentissage

Discipline : Français
 Pondération : 2-2-3 ou 1-3-3
 Nombre d'unités : 2 1/3

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Expliquer les représentations du monde contenues dans des textes littéraires de genres variés et de différentes époques.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|--|
| 1 Reconnaître le traitement d'un thème dans un texte. | <ul style="list-style-type: none"> • Relevé des procédés stylistiques et littéraires utilisés pour le développement du thème. |
| 2 Situer le texte dans son contexte culturel et sociohistorique. | <ul style="list-style-type: none"> • Mention des éléments significatifs du contexte culturel et sociohistorique. |
| 3 Dégager les rapports entre le réel, le langage et l'imaginaire. | <ul style="list-style-type: none"> • Liens pertinents entre le thème, les procédés stylistiques et littéraires, et les éléments significatifs du contexte culturel et sociohistorique. |
| 4 Élaborer un plan de dissertation. | <ul style="list-style-type: none"> • Choix judicieux des idées principales et des idées secondaires du plan de la dissertation. • Pertinence et cohérence du plan. • Structure du plan de rédaction en trois parties : introduction, développement et conclusion. |
| 5 Rédiger et réviser une dissertation explicative. | <ul style="list-style-type: none"> • Respect des limites du sujet de la dissertation. • Développement approprié des idées. • Pertinence des exemples choisis. • Organisation logique du paragraphe et des paragraphes entre eux. • Précision et richesse du vocabulaire. • Respect des règles orthographiques, grammaticales, syntaxiques et de ponctuation. • Respect du registre de langue approprié. • Respect des règles de présentation d'une production écrite. • Rédaction d'une dissertation explicative d'au moins 800 mots. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Français
Pondération :	3-1-3
Nombre d'unités :	2 1/3

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Apprécier des textes de la littérature québécoise.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Reconnaître les caractéristiques de textes de la littérature québécoise. 2 Comparer des textes. 3 Déterminer un point de vue critique. 4 Élaborer un plan de rédaction. 5 Rédiger et réviser une dissertation critique. | <ul style="list-style-type: none"> • Description appropriée des représentations du monde contenues ou exprimées dans des textes de la littérature québécoise. • Choix pertinent des critères de comparaison. • Relevé des ressemblances et des différences significatives entre des textes littéraires. • Pertinence du point de vue critique. • Pertinence et cohérence du plan. • Structure du plan de rédaction en trois parties : introduction, développement et conclusion. • Respect des limites du sujet de la dissertation. • Emploi d'arguments appropriés. • Justification du point de vue critique. • Pertinence des exemples choisis. • Organisation logique du paragraphe et des paragraphes entre eux. • Précision et richesse du vocabulaire. • Respect des règles orthographiques, grammaticales, syntaxiques et de ponctuation. • Respect du registre de langue approprié. • Respect des règles de présentation d'une production écrite • Rédaction d'une dissertation critique d'au moins 900 mots. |
|---|---|

Activités d'apprentissage

Discipline : Français
 Pondération : 3-1-4
 Nombre d'unités : 2 2/3

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Traiter d'une question philosophique de façon rationnelle.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|---|
| 1 Distinguer la philosophie des autres discours sur la réalité. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance des principales caractéristiques de la philosophie : projets, objets, méthodes. • Identification des principales différences entre le discours philosophique et les discours scientifique et religieux. • Présentation de l'avènement de la philosophie et de quelques moments de son évolution. |
| 2 Présenter la contribution de philosophes de la tradition gréco-latine au traitement de questions. | <ul style="list-style-type: none"> • Formulation cohérente de la pensée de l'auteur. • Référence au contexte sociohistorique de la contribution présentée. • Reconnaissance de l'intérêt actuel de la contribution présentée. |
| 3 Produire une argumentation sur une question philosophique. | <ul style="list-style-type: none"> • Élaboration d'une problématique philosophique sur une question : énoncé de la question, définition des concepts clés, présentation des aspects philosophiques du problème et des enjeux, référence à un ou des philosophes. • Formulation d'une thèse et présentation d'arguments, d'objections et de réfutations. • Respect des règles de l'argumentation. • Rédaction d'un texte argumentatif d'au moins 700 mots. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Philosophie
Pondération :	3-1-3
Nombre d'unités :	2 1/3

Philosophie

Code : 000E

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Discuter des conceptions philosophiques de l'être humain.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| 1 Caractériser quelques conceptions philosophiques modernes et contemporaines de l'être humain. | <ul style="list-style-type: none"> • Présentation des principales caractéristiques des conceptions : concepts, principes et présupposés. • Usage approprié des concepts clés. |
| 2 Situer les conceptions examinées dans leur contexte et dans les courants de pensée correspondants. | <ul style="list-style-type: none"> • Exposition de certains aspects significatifs du contexte historique dans lequel ces conceptions sont nées. • Démonstration suffisante de liens entre les conceptions et les courants de pensée dans lesquels elles s'inscrivent. |
| 3 Comparer des conceptions philosophiques de l'être humain à propos de problèmes actuels ou de thèmes communs. | <ul style="list-style-type: none"> • Exposé des principales ressemblances et différences entre les conceptions. • Reconnaissance des conséquences pour la pensée et l'action des conceptions examinées. • Prise de position critique et argumentée à l'égard d'une conception. • Rédaction d'une dissertation d'au moins 800 mots. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Philosophie
Pondération :	3-0-3
Nombre d'unités :	2

Langue seconde (niveau I)

Code : 0015

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Comprendre et exprimer des messages simples en anglais.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|--|
| 1 Dégager le sens d'un message oral simple. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées essentielles d'un message d'au moins trois minutes exprimé à un débit normal et dans un vocabulaire d'usage courant. |
| 2 Dégager le sens d'un texte d'intérêt général. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées principales d'un texte d'environ 500 mots. |
| 3 S'exprimer oralement. | <ul style="list-style-type: none"> • Communication intelligible d'environ deux minutes à partir de consignes précises. • Formulation acceptable de questions et réponses en situation d'interaction. • Échanges d'idées pertinents. • Prononciation, intonation et débit acceptables. |
| 4 Rédiger un texte. | <ul style="list-style-type: none"> • Rédaction, sur un sujet familier, d'un texte clair et cohérent d'environ 200 mots, constitué de phrases complètes. • Application satisfaisante du code grammatical et orthographique avec une attention plus particulière accordée à quelques <i>modals</i> et à des temps du verbe parmi les suivants : <i>simple present</i> et <i>present continuous</i>, <i>simple past</i> et <i>past continuous</i>, <i>future</i>. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Pondération :	2-1-3
Nombre d'unités :	2

Langue seconde (niveau II)

Code : 0007

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Communiquer en anglais avec une certaine aisance.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| 1 Dégager le sens d'un message oral authentique. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées essentielles d'un message d'environ cinq minutes. • Reconnaissance de la suite logique d'éléments du message. |
| 2 Dégager le sens d'un texte d'intérêt général. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées principales d'un texte d'environ 750 mots. • Reconnaissance d'une suite logique des éléments du texte. |
| 3 S'exprimer oralement. | <ul style="list-style-type: none"> • Communication intelligible, structurée et cohérente d'au moins trois minutes sur un sujet d'intérêt général. • Formulation de questions pertinentes, dont la grammaire est généralement correcte, en situation d'interaction. • Emploi généralement correct de verbes au passé. • Prononciation, intonation et débit convenables. |
| 4 Rédiger un texte. | <ul style="list-style-type: none"> • Rédaction d'un texte clair et cohérent d'environ 300 mots. • Application convenable du code grammatical et orthographique avec une attention plus particulière accordée à quelques <i>modals</i> et à des temps du verbe parmi les suivants : <i>simple present</i> et <i>present continuous</i>, <i>simple past</i> et <i>past continuous</i>, <i>present perfect</i>, <i>future</i>. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Pondération :	2-1-3
Nombre d'unités :	2

Langue seconde (niveau III)

Code : 0008

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Communiquer avec aisance en anglais sur des thèmes sociaux, culturels ou littéraires.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|--|
| 1 Dégager le sens d'un message oral authentique à portée socioculturelle ou littéraire. | <ul style="list-style-type: none"> • Identification des idées essentielles d'un message après une seule écoute. |
| 2 Dégager le sens d'un texte authentique à portée socioculturelle ou littéraire. | <ul style="list-style-type: none"> • Identification du sens général. • Distinction précise des principaux éléments du texte. • Identification de la structure du texte. • Identification de l'intention de l'auteur. |
| 3 Exprimer oralement un message sur des sujets à portée socioculturelle ou littéraire. | <ul style="list-style-type: none"> • Communication claire et cohérente d'au moins cinq minutes faisant référence à un ou à des documents. • Utilisation généralement correcte du code grammatical et du niveau de langue. • Emploi du vocabulaire pertinent par rapport au sujet traité. • Prononciation, intonation et débit généralement corrects. |
| 4 Rédiger un texte sur une question à portée socioculturelle ou littéraire. | <ul style="list-style-type: none"> • Texte clair et cohérent d'environ 400 mots comportant au moins trois idées distinctes liées logiquement entre elles. • Application convenable du code grammatical et orthographique. • Utilisation généralement correcte des temps du verbe exigés par le contexte. • Utilisation satisfaisante d'une variété de structures de phrases. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Pondération :	2-1-3
Nombre d'unités :	2

Langue seconde (niveau IV)

Code : 0009

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Traiter en anglais de thèmes culturels et littéraires.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|---|
| <p>1 Présenter oralement l'analyse d'une production socioculturelle ou littéraire en version originale anglaise.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Communication claire, cohérente et structurée d'au moins six minutes. • Utilisation d'arguments pertinents et justifiés. • Utilisation du niveau de langue et du registre appropriés. • Emploi nuancé du vocabulaire approprié au sujet traité. • Degré assez élevé de précision dans l'application du code grammatical. |
| <p>2 Rédiger l'analyse d'une œuvre littéraire en version originale anglaise ou d'un thème à portée socioculturelle.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Analyse structurée, cohérente et claire d'au moins 600 mots. • Utilisation appropriée d'une variété de structures de phrases. • Emploi d'un vocabulaire diversifié et nuancé. • Emploi approprié d'une variété de marqueurs de relation. • Degré assez élevé de précision dans l'application du code grammatical et orthographique. • Utilisation d'un style, d'un niveau de langue et d'un registre appropriés à l'analyse. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Pondération :	2-1-3
Nombre d'unités :	2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Situer sa pratique de l'activité physique parmi les habitudes de vie favorisant la santé.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| 1 Établir la relation entre son mode de vie et sa santé. | <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée de la documentation. • Liens pertinents entre ses principales habitudes de vie et leurs incidences sur sa santé. |
| 2 Pratiquer l'activité physique selon une approche favorisant la santé. | <ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles inhérentes aux activités physiques pratiquées, dont les règles de sécurité. • Respect de ses capacités dans la pratique d'activités physiques. |
| 3 Reconnaître ses besoins, ses capacités et ses facteurs de motivation liés à la pratique de l'activité physique de façon régulière. | <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation correcte des données d'évaluation quantitative et qualitative sur le plan physique. • Relevé de ses principaux besoins et de ses principales capacités sur le plan physique. • Relevé de ses principaux facteurs de motivation liés à la pratique régulière de l'activité physique. |
| 4 Proposer des activités physiques favorisant sa santé. | <ul style="list-style-type: none"> • Choix pertinent et justifié d'activités physiques selon ses besoins, ses capacités et ses facteurs de motivation. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Éducation physique
Pondération :	1-1-1
Nombre d'unités :	1

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Améliorer son efficacité lors de la pratique d'une activité physique.

Élément**Critères de performance**

1 Appliquer une démarche conduisant à l'amélioration de son efficacité dans la pratique d'une activité physique.

- Relevé initial de ses habiletés et de ses attitudes dans la pratique de l'activité.
- Mention de ses attentes et de ses besoins au regard de ses capacités liées à la pratique de l'activité.
- Formulation correcte d'objectifs personnels.
- Mention des moyens choisis pour atteindre ses objectifs.
- Respect des règles inhérentes à l'activité physique pratiquée, dont les règles de sécurité.
- Évaluation périodique de ses habiletés et de ses attitudes liées à la pratique de l'activité.
- Interprétation significative des progrès faits et des difficultés éprouvées lors de la pratique de l'activité.
- Adaptations périodiques et pertinentes de ses objectifs ou des moyens utilisés.
- Amélioration sensible des habiletés motrices exigées par l'activité.

Activités d'apprentissage

Discipline : Éducation physique
 Pondération : 0-2-1
 Nombre d'unités : 1

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Démontrer sa capacité à prendre en charge sa pratique de l'activité physique dans une perspective de santé.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Harmoniser les éléments d'une pratique efficace de l'activité physique dans une approche favorisant la santé. 2 Gérer un programme personnel d'activités physiques. | <ul style="list-style-type: none"> • Pratique d'une activité physique respectant l'équilibre entre la recherche d'efficacité et les facteurs favorisant la santé. • Mention de ses priorités selon ses besoins, ses capacités et ses facteurs de motivation liés à la pratique régulière de l'activité physique. • Formulation correcte d'objectifs à atteindre dans son programme personnel. • Choix pertinent de l'activité ou des activités à pratiquer dans son programme personnel. • Planification appropriée des conditions de réalisation de l'activité ou des activités à pratiquer dans son programme personnel. • Choix pertinent des critères mesurant l'atteinte des objectifs du programme. • Relevé périodique du temps investi et des activités physiques accomplies durant le programme. • Interprétation significative des progrès faits et des difficultés éprouvées lors de la pratique d'activités physiques. • Adaptations périodiques et pertinentes de ses objectifs ou des moyens utilisés. |
|--|---|

Activités d'apprentissage

Discipline :	Éducation physique
Pondération :	1-1-1
Nombre d'unités :	1

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Produire différents types de discours oraux et écrits.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|--|
| 1 Reconnaître les caractéristiques de la situation de communication dans des discours d'ordre culturel ou d'un autre ordre. | <ul style="list-style-type: none"> • Mise en évidence précise des composantes de la situation de communication. • Relevé des facteurs contextuels de la situation de communication. • Établissement de liens entre les composantes et les facteurs de la situation de communication. |
| 2 Déterminer un sujet et un objectif de communication. | <ul style="list-style-type: none"> • Choix justifié d'un sujet et d'un objectif de communication. |
| 3 Rechercher l'information dans des discours littéraires ou non littéraires. | <ul style="list-style-type: none"> • Choix approprié des sources d'information. • Choix pertinent des éléments d'information. |
| 4 Élaborer une stratégie en fonction de la situation et de l'objectif de communication. | <ul style="list-style-type: none"> • Choix judicieux des procédés à utiliser dans la situation de communication. • Choix judicieux des moyens d'expression. |
| 5 Rédiger et présenter des textes du type informatif, critique ou expressif, liés notamment au champ d'études de l'étudiant ou de l'étudiante. | <ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles définissant les différents types de textes. • Respect de la situation et de l'objectif de communication dans le texte écrit. • Précision et richesse du vocabulaire. • Respect des règles orthographiques, grammaticales, syntaxiques et de ponctuation. • Respect des règles de présentation d'un texte écrit. |
| 6 Préparer et présenter des discours oraux du type informatif, critique ou expressif, liés notamment au champ d'études de l'étudiant ou de l'étudiante. | <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation pertinente des éléments liés à la présentation d'un discours oral. • Respect de la situation et de l'objectif de communication dans le discours oral. • Précision et richesse du vocabulaire. • Respect des aspects du code linguistique propres au discours oral. |

Activités d'apprentissage

Discipline : Français
 Nombre d'heures-contact : 60
 Nombre d'unités : 2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Porter un jugement sur des problèmes éthiques de la société contemporaine.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|--|
| 1 Dégager la dimension éthique de l'action dans ses aspects personnels, sociaux et politiques. | <ul style="list-style-type: none"> • Définition des notions de base de l'éthique. • Utilisation appropriée des notions. • Élaboration de la problématique éthique d'une situation personnelle, sociale et politique. |
| 2 Présenter quelques théories philosophiques, éthiques et politiques. | <ul style="list-style-type: none"> • Présentation de quelques grands modèles philosophiques d'interprétation des problèmes relatifs à l'action et aux valeurs : contexte historique, concepts et principes. |
| 3 Appliquer ces théories à des situations actuelles, choisies notamment dans le champ d'études de l'étudiant ou de l'étudiante. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance des principales composantes de la situation : contexte, faits et personnes. • Formulation des questions éthiques relatives à la situation. • Mise en évidence des conflits de valeurs et des enjeux. • Application de deux discours philosophiques à la discussion de ces questions. |
| 4 Défendre une position critique à propos d'une situation problématique. | <ul style="list-style-type: none"> • Appréciation de divers choix, quant à l'action, à l'aide de théories philosophiques. • Justification rationnelle de la position choisie. • Rédaction d'une dissertation d'au moins 900 mots. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Philosophie
Nombre d'heures-contact :	45
Nombre d'unités :	2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Communiquer en anglais de façon simple en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées à son champ d'études.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| 1 Dégager le sens d'un message oral lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées essentielles du message. |
| 2 Dégager le sens d'un texte authentique lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées principales du message. |
| 3 Communiquer un bref message oral lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Communication intelligible d'une durée de quelques minutes. • Emploi de termes liés à son champ d'études. • Propos pertinents. • Application satisfaisante du code grammatical. |
| 4 Rédiger un court texte lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Texte clair et cohérent d'environ 200 mots. • Emploi de termes liés à son champ d'études. • Application satisfaisante du code grammatical et orthographique. • Utilisation satisfaisante de procédés de communication liés à son champ d'études. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Nombre d'heures-contact :	45
Nombre d'unités :	2

Langue seconde (niveau II)

Code : 000M

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Communiquer en anglais avec une certaine aisance en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées à son champ d'études.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| <p>1 Dégager le sens d'un message oral lié à son champ d'études.</p> <p>2 Dégager les éléments utiles d'un texte authentique lié à son champ d'études pour accomplir une tâche précise.</p> <p>3 Communiquer un message oral lié à son champ d'études.</p> <p>4 Rédiger un texte lié à son champ d'études.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées essentielles d'un message d'environ cinq minutes. • Reconnaissance de la suite logique des éléments du message. • Reconnaissance du sens général. • Repérage des éléments utiles pour accomplir une tâche précise. • Utilisation convenable de l'information pour accomplir une tâche précise. • Communication claire et cohérente accessible à un non expert. • Communication appropriée à la situation. • Utilisation convenable de termes liés au champ d'études. • Application convenable du code grammatical. • Rédaction claire et cohérente d'un texte lié à son champ d'études, d'environ 300 mots, accessible à un non expert. • Application convenable du code grammatical et orthographique. • Emploi convenable de termes de base liés à son champ d'études. • Utilisation convenable de procédés de communication liés à son champ d'études. |
|--|---|

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Nombre d'heures-contact :	45
Nombre d'unités :	2

Langue seconde (niveau III)

Code : 000N

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Communiquer avec aisance en anglais en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées à son champ d'études.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|---|
| 1 Dégager le sens d'un message oral lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées essentielles du message. • Utilisation pertinente de l'information pour accomplir une tâche précise. |
| 2 Dégager les éléments pertinents d'un texte authentique lié à son champ d'études pour accomplir une tâche précise. | <ul style="list-style-type: none"> • Identification du sens général. • Repérage des éléments pertinents pour accomplir une tâche précise. • Utilisation pertinente de l'information pour accomplir une tâche précise. |
| 3 Communiquer un message oral lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Communication substantielle, riche en information, accessible à un non expert. • Adéquation entre le message, l'intention et la situation de communication. • Emploi approprié des termes liés à son champ d'études. |
| 4 Produire des communications écrites liées à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Rédaction cohérente et claire d'un texte, d'environ 500 mots, accessible à un non expert. • Emploi efficace de termes liés à son champ d'études. • Application convenable du code grammatical et orthographique. • Adéquation entre les procédés de communication choisis, le type de document et la situation de communication. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Nombre d'heures-contact :	45
Nombre d'unités :	2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Communiquer de façon nuancée en anglais dans différentes formes de discours.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| 1 Communiquer un message oral lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Communication substantielle, riche en information, accessible à un non expert. • Adéquation entre le message, l'intention et la situation de communication. • Emploi judicieux du vocabulaire. • Utilisation correcte du code grammatical. • Démonstration de sa capacité à défendre son point de vue. |
| 2 Analyser des textes complexes. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance de différents types de discours : expressif et littéraire, informatif, incitatif, critique, scientifique et technique. • Reconnaissance des facteurs linguistiques, socioculturels et contextuels qui enrichissent et limitent la communication écrite. • Établissement des liens entre les éléments de la communication : intention, interlocutrice ou interlocuteur, situation, code, message, interaction implicite et explicite. |
| 3 Rédiger un texte lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Rédaction cohérente, claire et nuancée d'un texte d'environ 600 mots, accessible à un non expert. • Adéquation entre les procédés de communication choisis, le type de document et la situation de communication. • Utilisation précise, nuancée et efficace du code grammatical et de la terminologie. |
| 4 S'exprimer en anglais à partir de sources en français. | <ul style="list-style-type: none"> • Respect du sens. • Formulation généralement appropriée avec une attention plus particulière accordée aux niveaux de langue et aux sources d'interférence telles que les faux amis et les différences syntaxiques. • Emploi d'une terminologie équivalente. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Nombre d'heures-contact :	45
Nombre d'unités :	2

Sciences humaines

Code : 000V

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Situer l'apport particulier des sciences humaines au regard des enjeux contemporains.

Contexte de réalisation

- Individuellement.
- À l'occasion d'un exposé écrit d'environ 750 mots portant sur l'apport des sciences humaines au regard d'enjeux contemporains.
- À partir de documents et de données du domaine des sciences humaines.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| <p>1 Reconnaître les objets d'étude d'une ou de plusieurs sciences humaines et leurs principales approches.</p> <p>2 Identifier quelques-unes des questions qui se posent actuellement dans le domaine des sciences humaines.</p> <p>3 Démontrer la contribution d'une ou de plusieurs sciences humaines dans la compréhension d'enjeux contemporains.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Formulation des objets d'étude particuliers à une ou à plusieurs sciences humaines. • Description des principales approches utilisées en sciences humaines. • Association de ces questions avec des champs pertinents de recherche en sciences humaines. • Présentation d'enjeux contemporains en mettant en évidence l'interprétation des sciences humaines. • Illustration de l'interaction entre quelques changements sociaux et la contribution des sciences humaines. |
|--|--|

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
 Nombre d'unités : 2

Sciences humaines

Code : 000W

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Analyser l'un des grands problèmes de notre temps selon une ou plusieurs approches propres aux sciences humaines.

Contexte de réalisation

- Individuellement.
- À l'occasion d'un exposé écrit d'environ 750 mots portant sur un sujet relatif à l'être humain.
- À partir de données documentaires provenant d'une ou de plusieurs disciplines des sciences humaines.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| <p>1 Poser une problématique selon une ou plusieurs approches propres aux sciences humaines.</p> <p>2 Traiter d'une question selon une ou des approches propres aux sciences humaines.</p> <p>3 Établir des conclusions.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Présentation de l'historique de la problématique. • Utilisation des concepts et du langage appropriés. • Description sommaire des dimensions individuelles, collectives, spatio-temporelles et culturelles de la problématique.
<ul style="list-style-type: none"> • Formulation claire d'une question. • Sélection de données documentaires pertinentes. • Description sommaire des méthodes historique, expérimentale et par enquête.
<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée de la méthode choisie. • Détermination de critères d'appréciation appropriés. • Reconnaissance des forces et des faiblesses des conclusions. • Élargissement de la question analysée. |
|--|--|

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
 Nombre d'unités : 2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Expliquer la nature générale et quelques-uns des enjeux actuels de la science et de la technologie.

Contexte de réalisation

- Individuellement.
- À partir d'un commentaire écrit qui présente une découverte scientifique ou une percée technologique.
- À l'occasion d'une production écrite d'environ 750 mots.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|---|
| 1 Caractériser le mode de pensée et la démarche scientifiques types. | <ul style="list-style-type: none"> • Explication sommaire des caractéristiques essentielles du mode de pensée scientifique, dont la quantification et la démonstration. • Énumération ordonnée et description sommaire des caractéristiques essentielles des principales étapes de la démarche scientifique type. |
| 2 Montrer la complémentarité de la science et de la technologie. | <ul style="list-style-type: none"> • Définition des termes et description des principales interrelations entre la science, la technique et la technologie : liens logiques et temporels, et apports mutuels. |
| 3 Expliquer le contexte et les étapes de quelques découvertes scientifiques et technologiques. | <ul style="list-style-type: none"> • Mise en relation pertinente et cohérente des contextes déterminants de quelques découvertes scientifiques et technologiques. • Énumération des principales étapes de découvertes scientifiques et technologiques. |
| 4 Dédire différentes conséquences et questions qui découlent de certaines innovations scientifiques et technologiques récentes. | <ul style="list-style-type: none"> • Description sommaire des conséquences importantes (de différentes natures) et des défis majeurs actuels qui découlent de quelques découvertes scientifiques et technologiques. • Formulation de questions pertinentes et plausibilité des éléments de réponse aux questions formulées. |

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
 Nombre d'unités : 2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Résoudre un problème simple par l'application de la démarche scientifique de base.

Contexte de réalisation

- Individuellement ou en équipe.
- À partir d'un problème non complexe d'ordre scientifique et technologique qui peut être résolu par l'application de la démarche scientifique type.
- En utilisant des instruments scientifiques disponibles d'usage courant.
- À l'aide de documents de référence (écrits ou autres).

Éléments**Critères de performance**

1 Décrire les principales étapes de la démarche scientifique type.

- Énumération ordonnée et description sommaire des caractéristiques des étapes de la démarche scientifique type.

2 Formuler une hypothèse visant à résoudre un problème simple de nature scientifique et technologique.

- Description claire et précise du problème.
- Respect des caractéristiques de formulation d'une hypothèse (caractère observable et mesurable des données, plausibilité, etc.).

3 Vérifier une hypothèse en appliquant les principes élémentaires de la démarche expérimentale de base.

- Pertinence, fiabilité et validité de la procédure expérimentale mise au point.
- Respect de la procédure expérimentale établie.
- Choix judicieux et utilisation adéquate des instruments.
- Présentation claire et adéquate des résultats.
- Validité des relations établies entre l'hypothèse, la vérification et la conclusion.

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45

Nombre d'unités : 2

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence	Contexte de réalisation
Communiquer dans une langue moderne de façon restreinte ¹ .	• Soit dans des langues modernes qui utilisent l'alphabet latin : – à l'occasion d'une conversation comportant un minimum de huit répliques; – à l'occasion d'une communication écrite comportant un minimum de huit phrases. • Soit dans des langues modernes qui utilisent un système d'écriture autre que l'alphabet latin : – à l'occasion d'une conversation comportant un minimum de six répliques; – à l'occasion d'une communication écrite comportant un minimum de six phrases. • À partir de mises en situation sur des thèmes connus. • À l'aide d'outils de référence.
Éléments	Critères de performance
1 Saisir le sens d'un message oral.	L'apprentissage d'une langue moderne nécessite la sensibilisation à la culture des personnes qui utilisent cette langue. • Identification juste des mots et des expressions idiomatiques. • Reconnaissance explicite du sens général de messages simples. • Association logique entre les éléments du message.
2 Saisir le sens d'un message lu.	• Identification juste des mots et des expressions idiomatiques. • Reconnaissance explicite du sens général de messages simples. • Association logique entre les éléments du message.

¹ On entend par « restreinte » l'utilisation limitée des structures, du code grammatical et du vocabulaire de la langue étudiée. Cette limitation varie selon les difficultés propres à certaines langues modernes.

Langue moderne

Code : 000Z

- 3 Exprimer oralement un message simple.
- Utilisation convenable des structures de la langue dans des propositions principales et coordonnées.
 - Application appropriée des règles grammaticales.
 - Utilisation des verbes au présent de l'indicatif.
 - Utilisation appropriée du vocabulaire de base et d'expressions idiomatiques.
 - Prononciation intelligible.
 - Enchaînement cohérent d'une suite de phrases simples.
 - Enchaînement spontané et cohérent de phrases dans un dialogue.
- 4 Écrire un texte sur un sujet donné.
- Utilisation appropriée des structures de la langue dans des propositions principales et coordonnées.
 - Application appropriée des règles grammaticales de base.
 - Utilisation des verbes au présent de l'indicatif.
 - Utilisation appropriée du vocabulaire de base et d'expressions idiomatiques.
 - Enchaînement cohérent d'une suite de phrases simples.
 - Application acceptable des règles graphiques pour les systèmes d'écriture autres que l'alphabet latin.

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
 Nombre d'unités : 2

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence Communiquer dans une langue moderne sur des sujets familiers.	Contexte de réalisation • À l'occasion d'une conversation comportant un minimum de quinze répliques. • À l'occasion d'une communication écrite d'un minimum de vingt phrases pour les langues qui utilisent l'alphabet latin. • À l'occasion d'une communication écrite comportant un minimum de dix phrases pour les langues qui utilisent un système d'écriture autre que l'alphabet latin. • À partir : – de situations de la vie courante; – de sujets simples de la vie courante. • À l'aide d'outils de référence.
Éléments	Critères de performance
1 Saisir le sens d'un message entendu.	L'apprentissage d'une langue moderne nécessite la sensibilisation à la culture des personnes qui utilisent cette langue. • Identification juste des mots et des expressions idiomatiques. • Reconnaissance explicite du sens général et des idées essentielles de messages de complexité moyenne. • Association logique entre les éléments du message.
2 Saisir le sens d'un message lu.	• Identification juste des mots et des expressions idiomatiques. • Reconnaissance explicite du sens général et des idées essentielles de messages de complexité moyenne. • Association logique entre les éléments du message.

Langue moderne

Code : 0010

- | | |
|---|---|
| <p>3 Exprimer oralement un message simple avec des phrases de complexité moyenne.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée des structures de la langue dans des propositions principales ou subordonnées. • Application appropriée des règles grammaticales. • Utilisation des verbes au présent de l'indicatif. • Utilisation d'un vocabulaire de base enrichi et d'expressions idiomatiques. • Prononciation intelligible. • Enchaînement cohérent d'une suite de phrases de complexité moyenne. • Dialogue cohérent de complexité moyenne. |
| <p>4 Écrire un texte sur un sujet donné avec des phrases de complexité moyenne.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée des structures de la langue dans des propositions principales ou subordonnées. • Application appropriée des règles grammaticales. • Utilisation des verbes au présent et au passé de l'indicatif. • Utilisation appropriée d'un vocabulaire de base enrichi et d'expressions idiomatiques. • Enchaînement cohérent d'une suite de phrases de complexité moyenne. • Application acceptable des règles graphiques pour les systèmes d'écriture autres que l'alphabet latin. |

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
 Nombre d'unités : 2

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence Communiquer avec une certaine aisance dans une langue moderne.	Contexte de réalisation • Individuellement. • À l'occasion d'un échange verbal comportant un minimum de 20 répliques. • À l'occasion de la rédaction d'un texte de longueur moyenne (minimum de 25 phrases pour les langues qui utilisent l'alphabet latin et de 15 phrases pour les autres langues). • À partir des documents à portée socioculturelle. • À l'aide d'ouvrages de référence dans le cas de la communication écrite.
Éléments	Critères de performance
1 Dégager le sens d'un message oral en langage courant.	L'apprentissage d'une langue moderne nécessite la sensibilisation à la culture des personnes qui utilisent cette langue. • Explication juste du sens général et des idées essentielles du message. • Distinction claire des éléments structuraux de la langue.
2 Dégager le sens d'un texte de complexité moyenne.	• Explication juste du sens général et des idées essentielles du texte. • Distinction claire des éléments structuraux de la langue.
3 Échanger verbalement des idées sur un sujet.	• Utilisation appropriée des éléments structuraux de la langue en fonction du message à exprimer. • Utilisation appropriée du vocabulaire courant. • Prononciation et intonation justes. • Débit moyen dans un dialogue en langage courant. • Cohérence dans l'expression du message. • Réponses pertinentes aux questions posées.
4 Rédiger un texte de complexité moyenne.	• Utilisation appropriée des éléments structuraux de la langue en fonction du texte à rédiger. • Justesse du vocabulaire. • Cohérence de l'ensemble du texte. • Respect des règles de présentation et de rédaction.

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
 Nombre d'unités : 2

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence	Contexte de réalisation
Reconnaître le rôle des mathématiques ou de l'informatique dans la société contemporaine.	• Individuellement. • À l'occasion de la rédaction d'un texte d'environ 750 mots. • À partir de plusieurs exemples concrets choisis par la personne qui doit démontrer sa compétence.
Éléments	Critères de performance
1 Démontrer l'acquisition de connaissances générales de base en mathématiques ou en informatique.	• Distinction de notions et de concepts de base. • Identification des principales branches des mathématiques ou de l'informatique. • Utilisation adéquate de la terminologie.
2 Décrire l'évolution des mathématiques ou de l'informatique.	• Résumé descriptif de quelques grandes étapes.
3 Reconnaître la contribution des mathématiques ou de l'informatique au développement des autres domaines du savoir.	• Démonstration de l'existence de contributions importantes, à l'aide d'exemples.
4 Illustrer la diversité des applications des mathématiques ou de l'informatique.	• Présentation d'un éventail d'usages dans diverses sphères de l'activité humaine, à l'aide d'exemples concrets.
5 Évaluer l'influence des mathématiques ou de l'informatique sur les individus et sur les organisations.	• Identification de quelques grandes influences. • Explication de la façon dont les mathématiques ou l'informatique ont modifié certaines réalités humaines et organisationnelles. • Reconnaissance d'avantages et d'inconvénients à ces influences.

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
 Nombre d'unités : 2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Se servir d'une variété de notions et de procédés et utiliser des outils mathématiques ou informatiques à des fins d'usage courant.

Contexte de réalisation

- Individuellement.
- À l'occasion de l'exécution d'une tâche ou de la résolution d'un problème.
- À partir des besoins de la vie courante.
- À l'aide d'outils familiers et de documents de référence.

Éléments**Critères de performance**

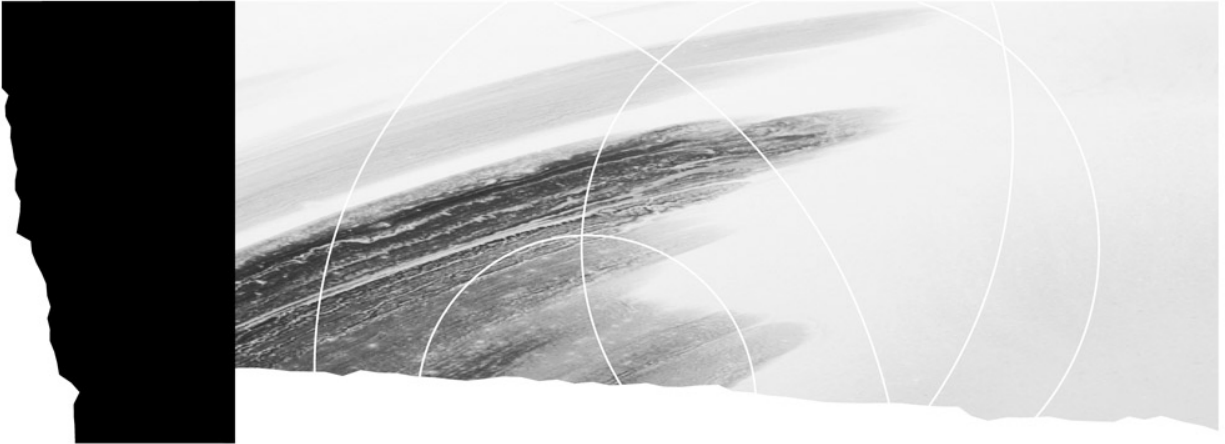
- | | |
|---|---|
| 1 Démontrer l'acquisition de connaissances utilitaires de base en mathématiques ou en informatique. | <ul style="list-style-type: none"> • Brève définition des notions. • Exécution correcte des opérations de base. • Utilisation adéquate de la terminologie. |
| 2 Choisir des outils et des procédés mathématiques ou informatiques en fonction de besoins précis. | <ul style="list-style-type: none"> • Énumération de multiples possibilités offertes par les outils et les procédés mathématiques ou informatiques. • Analyse de situations concrètes et reconnaissance de la pertinence du recours aux outils ou aux procédés mathématiques ou informatiques. • Choix approprié en fonction des besoins. |
| 3 Utiliser des outils et des procédés mathématiques ou informatiques pour exécuter des tâches et résoudre des problèmes. | <ul style="list-style-type: none"> • Démarche planifiée et méthodique. • Utilisation correcte des outils et des procédés. • Résultats satisfaisants par rapport au contexte. • Utilisation adéquate de la terminologie propre à un outil ou à un procédé. |
| 4 Interpréter des données quantitatives ou des résultats obtenus à l'aide de procédés ou d'outils mathématiques ou informatiques. | <ul style="list-style-type: none"> • Interprétation juste en tenant compte du contexte. • Formulation claire et précise de l'interprétation. |

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
 Nombre d'unités : 2

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence Apprécier diverses formes d'art issues de pratiques d'ordre esthétique.	Contexte de réalisation • Individuellement. • À partir d'une production artistique désignée. • À l'occasion d'un commentaire écrit d'environ 750 mots.
Éléments	Critères de performance
1 Percevoir la dynamique de l'imaginaire en art.	• Explication précise d'un procédé de création lié à la construction d'un univers imaginaire.
2 Caractériser des courants artistiques.	• Énumération descriptive des principales caractéristiques de trois courants artistiques de différentes époques, incluant un courant actuel.
3 Commenter un produit artistique.	• Organisation cohérente des observations, incluant l'identification de quatre éléments fondamentaux de forme et de structure du langage utilisé ainsi qu'une proposition justifiée de signification.
Activités d'apprentissage	
Nombre d'heures-contact :	45
Nombre d'unités :	2

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence Réaliser une production artistique.	Contexte de réalisation • Individuellement. • À l'occasion d'un exercice pratique. • Dans un contexte de création ou d'interprétation. • À partir des éléments de base du langage et des techniques propres au médium utilisé.
Précisions sur la compétence	Critères de performance
1 Reconnaître les principaux modes d'expression d'un médium artistique. 2 Utiliser le médium.	• Identification des particularités : originalité, qualités essentielles, moyens de communication, styles, genres. • Utilisation personnelle et cohérente des éléments du langage. • Application adéquate des techniques artistiques. • Respect des exigences du mode de production.
Activités d'apprentissage	
Nombre d'heures-contact : 45 Nombre d'unités : 2	



Deuxième partie

Buts de la formation spécifique

**Intentions éducatives de la formation
spécifique**

Matrice des compétences

Harmonisation

**Objectifs et standards de la formation
spécifique**

Buts de la formation spécifique

Le programme *Gestion d'un établissement de restauration* vise à former des personnes aptes à exercer la profession de superviseuse ou superviseur d'un service alimentaire.

La fonction de superviseuse ou superviseur d'un service alimentaire consiste principalement à gérer les opérations de production, de distribution ou de service de mets et de produits culinaires. Les différents contextes où s'exerce cette fonction de travail font que le titre d'emploi peut varier selon l'unité de service ou le type d'entreprise :

- technicienne ou technicien en gestion des services alimentaires;
- chef du service alimentaire;
- superviseuse ou superviseur de la restauration;
- responsable de la production;
- responsable de la standardisation;
- responsable de la distribution;
- gérante ou gérant de restaurant;
- assistante gérante ou assistant gérant de restaurant;
- contrôlease ou contrôleur de restaurant de chaîne;
- superviseuse-directrice ou superviseur-directeur de cafétéria;
- contrôlease ou contrôleur de la nourriture et des boissons.

Les personnes qui termineront le programme seront en mesure d'exercer leur profession dans divers établissements commerciaux ou institutionnels du secteur de la restauration : restaurants indépendants, restaurants franchisés, traiteurs, restaurants gastronomiques, chaînes de restauration rapide, cuisines centrales, bars, brasseries et tavernes, cantines, épiceries-traiteurs, restaurants-boutiques, cafés, restaurants de casino, restaurants ethniques, services alimentaires institutionnels, etc.

Ces personnes seront en mesure de gérer les ressources humaines, matérielles et financières ainsi que l'information en ce qui concerne un service alimentaire. Elles seront capables de respecter des contraintes d'efficacité, de rentabilité et de qualité. Elles seront en mesure également d'assurer le développement du service qu'elles dirigeront.

Plus particulièrement, les diplômées et diplômés de ce programme seront en mesure de :

- Planifier des menus en fonction des attentes de la clientèle et du concept de restauration ou des services.
- Prévoir et favoriser l'achalandage et les ventes.
- Estimer les besoins de matières premières, de main-d'œuvre (cuisine, salle à manger, entretien) et de matériel.
- Assurer l'approvisionnement en matières premières et en matériel.
- Assurer l'organisation générale de la main-d'œuvre (acquisition, formation, direction et évaluation).
- Diriger la réalisation de la production et du service afin de satisfaire la clientèle.
- Mesurer les résultats opérationnels et financiers.
- Apporter les corrections nécessaires afin d'améliorer la satisfaction de la clientèle et les résultats financiers.
- Assurer le respect des règles d'hygiène et de salubrité ou de santé et de sécurité au travail ainsi que les normes environnementales.

Conformément aux buts généraux de la formation, la composante de formation spécifique du programme *Gestion d'un établissement de restauration* vise à :

- Rendre la personne efficace dans l'exercice d'une profession, 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 associés à une profession;
 - 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 de la profession choisie;
 - lui faire connaître ses droits et ses responsabilités comme travailleur ou travailleuse.
- Favoriser l'évolution de la personne et l'approfondissement de savoirs professionnels, soit :
 - lui permettre de développer son autonomie et 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.
- Favoriser 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'entrepreneurship.

Intentions éducatives en formation spécifique

Les intentions éducatives en formation spécifique s'appuient sur des valeurs et préoccupations importantes qui servent de guide aux interventions auprès de l'étudiante ou de l'étudiant. Elles touchent généralement des dimensions significatives du développement professionnel et personnel qui n'ont pas fait l'objet de formulations explicites au regard des buts de la formation ou des objectifs et standards. Elles peuvent porter sur des attitudes importantes, des habitudes de travail, des habiletés intellectuelles, etc.

Pour le programme *Gestion d'un établissement de restauration*, les intentions éducatives en formation spécifique sont les suivantes :

- Permettre l'acquisition des connaissances et des habiletés nécessaires pour ce qui est de la cuisine et du service et favoriser la compréhension et le contrôle des différents procédés.
- Favoriser le développement d'une bonne compréhension des principes, des fondements et des modes possibles de communication liés au secteur de la restauration et l'acquisition d'une maîtrise des outils de communication et des langages oraux, écrits et informatiques de même que de qualités psychologiques personnelles.
- Préparer à l'exercice d'un rôle de plus en plus critique dans l'implantation et le suivi des programmes de contrôle en matière d'hygiène et de salubrité de même que des programmes de contrôle de la qualité mis en place par les entreprises.
- Permettre de développer une préoccupation constante à l'égard de l'impact des décisions prises concernant la santé de la clientèle et du personnel sur les pratiques environnementales, sur la rentabilité de l'entreprise et sur la satisfaction de la clientèle.
- Permettre de reconnaître son influence par rapport à l'importance et à l'impact économique des produits existants et nouveaux dans l'évolution de la cuisine dite « québécoise ».
- Permettre de développer une attitude positive à l'égard de l'évolution rapide de l'industrie des services alimentaires et de la restauration.

Matrice des compétences

La matrice des compétences permet d'avoir un aperçu global du programme d'études techniques. Elle regroupe l'ensemble des composantes du programme, et situe chacune des compétences de la formation spécifique.

La matrice des compétences comprend :

- les compétences générales de la formation spécifique qui portent sur des activités de travail communes à différentes tâches ou situations;
- les compétences particulières, qui portent sur des tâches directement rattachées à l'exercice de la profession.

La matrice des compétences permet de voir les liens qui existent entre les compétences générales, placées à l'horizontale, et les compétences particulières, placées à la verticale. Le symbole (o) indique un lien, dans l'exercice de la profession, entre une compétence particulière et une compétence générale.

L'ordre de présentation des compétences de la formation spécifique reflète la conception du programme d'études, mais n'infère pas l'application qu'on en fera. La matrice des compétences est fournie à titre indicatif.

MATRICE DES COMPÉTENCES

COMPÉTENCES PARTICULIÈRES	Numéro de la compétence	COMPÉTENCES GÉNÉRALES																	
		1	2	3	4	5	6	7	9	10	12	13	15	16	17	18	20		
Élaborer et standardiser une recette	8	o	o	o	o	o	o	o	o										
Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire	11	o	o	o	o	o			o	o					o	o	o		
Commercialiser des produits et des services de restauration	14	o	o	o						o									
Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire	19	o	o		o				o			o	o	o	o	o	o		
Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte	21	o	o		o	o	o	o	o	o				o	o	o	o	o	
Diriger le service en salle à manger	22	o	o		o		o			o	o		o	o	o	o	o	o	
Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire	23	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o			o	o	o	o	o	
Mesurer la performance d'un établissement de restauration	24	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration	25	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	

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 et elle est intersectorielle lorsqu'elle porte sur des programmes d'études de secteurs de formation différents.

Les travaux menés dans une perspective d'harmonisation des programmes d'études permettent notamment, et le cas échéant, la mise à 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 *Gestion d'un établissement de restauration* 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 Gestion d'un établissement de restauration*.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Analyser la fonction de travail.

Contexte de réalisation

- À partir d'information récente sur la situation du travail des superviseurs et superviseuses de services alimentaires et sur les entreprises du secteur, ainsi que de témoignages de gens de métier, d'expériences et de visites dans des entreprises représentant les milieux d'exercice potentiels.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Caractériser la fonction de travail.

- Association pertinente du rôle et des responsabilités relatifs à la profession aux différentes fonctions de supervision propres à l'industrie.
- Référence juste et claire au cadre légal de l'industrie de la restauration.
- Distinction claire des clientèles desservies par les établissements du secteur.
- Interprétation juste de l'organisation des différents types de services alimentaires.
- Reconnaissance juste des différents contextes de travail et d'exercice de la fonction de superviseur ou superviseuse d'un service alimentaire.
- Reconnaissance juste des points majeurs de l'évolution historique et contemporaine dans le domaine.

2 Examiner les tâches et les opérations liées à la fonction de travail.

- Perception juste de toutes les tâches et opérations liées à la fonction de supervision.
- Distinction juste des tâches et des opérations particulières à chaque sous-secteur.

3 Examiner les habiletés et les comportements nécessaires à l'exercice de la fonction de travail.

- Perception juste des habiletés et des comportements nécessaires à l'exercice de la fonction de supervision.
- Distinction juste des habiletés et des comportements attendus dans chacun des sous-secteurs.

- 4 Examiner les possibilités de carrière.
- Projection concrète d'une planification personnelle de carrière.
 - Utilisation efficace d'outils et de méthodes de recherche d'emploi.
 - Reconnaître les exigences liées à la pratique entrepreneuriale.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Établir des relations professionnelles.

Contexte de réalisation

- À partir des politiques et des procédures de l'entreprise.
- En relation avec des collègues de travail, des fournisseurs de biens et de services, des supérieures et supérieurs hiérarchiques, des membres du personnel du service et des clientèles.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| <p>1 Communiquer à l'intérieur d'un groupe de travail.</p> <p>2 Interagir avec différents intervenants et intervenantes dans le milieu de travail.</p> <p>3 Adopter un comportement professionnel.</p> <p>4 Intervenir dans des situations conflictuelles.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Communication verbale efficace et harmonieuse. • Utilisation pertinente du langage non verbal. • Animation efficace de réunions. • Présentation efficace d'exposés oraux.. <ul style="list-style-type: none"> • Interactions efficaces à l'interne et à l'externe. • Contribution positive aux situations de collaboration. • Influence positive des décisions de groupe. • Recherche de solutions négociées. • Autoévaluation de ses forces et faiblesses en communication. <ul style="list-style-type: none"> • Ouverture personnelle aux principes et aux règles d'éthique. • Application judicieuse du code de conduite en vigueur. • Respect rigoureux des liens hiérarchiques. • Souci constant de la qualité de la communication. <ul style="list-style-type: none"> • Application efficace de méthodes et de techniques de résolution de problèmes. • Recherche objective d'information. • Manifestation perceptible d'empathie et d'écoute active. |
|--|--|

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.

Contexte de réalisation

- À partir d'information sur l'actualité locale et internationale du secteur de la restauration.
- À l'aide de guides et de répertoires d'entreprise, de classifications sectorielles, de documents de référence sectoriels, de bases de données et de documents d'entreprise.
- Seul ou en relation avec l'équipe de gestionnaires de l'établissement.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Utiliser les outils d'information propres au domaine de la restauration.

- Interprétation juste des typologies d'établissement.
- Désignation juste des aires, des postes et de l'équipement.
- Interprétation juste des termes et des indices de gestion.
- Consultation judicieuse des sources d'information.

2 Repérer les opérations propres à la gestion d'entreprises du domaine de la restauration.

- Distinction claire et complète de la mission et des objectifs spécifiques de l'entreprise.
- Association juste de chaque unité ou service à une fonction.
- Établissement de liens pertinents entre les ressources et la réalisation des objectifs fixés.
- Perception juste de la circulation de l'information.

3 Caractériser l'environnement de l'établissement.

- Interprétation juste du contexte politique, économique, culturel et social de l'entreprise.
- Prise en compte judicieuse de l'historique et des tendances du secteur de la restauration.
- Prise en compte judicieuse de l'emplacement de l'établissement.
- Interprétation juste du contexte concurrentiel.

4 Examiner les pratiques de gestion de l'établissement.

- Application pertinente d'un modèle de saines pratiques.
- Appréciation juste de la cohérence de l'organisation avec la mission et les objectifs de celle-ci.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.

Contexte de réalisation

- À partir de la Loi sur la santé et la sécurité du travail, des procédures de l'entreprise, des manuels d'utilisation de l'équipement ainsi que des rapports d'inspection et des recommandations de la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST).
- En relation avec des collègues de travail et le personnel de la CSST.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | | |
|---|---|
| <p>1 Reconnaître les situations à risque en matière de santé et de sécurité au travail.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Repérage juste des sources potentielles de blessures et d'accidents. • Repérage juste des sources potentielles d'intoxication. • Repérage juste des manifestations de tension et de fatigue chez le personnel. • Identification juste des situations irrégulières. |
| <p>2 Adopter un comportement personnel sécuritaire dans les différentes aires du service alimentaire.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation adéquate du Système d'identification des matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT). • Mise en application correcte des principes ergonomiques. • Respect des règles sécuritaires de manipulation et d'entretien des principales pièces d'équipement. |
| <p>3 Assurer le respect des règles en matière de santé et de sécurité au travail.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Interprétation correcte des responsabilités à l'égard de l'application de la Loi sur la santé et la sécurité du travail. • Communication claire des consignes relatives à la santé et à la sécurité. • Identification juste des situations irrégulières. • Correction adéquate et pertinente des situations potentiellement dangereuses pour la santé de la clientèle et du personnel. |
| <p>4 Intervenir en situation d'urgence.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Mise en application juste de mesures d'urgence. • Mise en application correcte des règles de prévention. • Intervention adéquate et nécessaire en ce qui concerne les premiers soins. |

Code : 0482

- | | |
|--|---|
| 5 Effectuer les tâches administratives liées à la santé et à la sécurité au travail. | <ul style="list-style-type: none">• Rédaction correcte de rapports d'événement.• Déclarations et suivis efficaces auprès des autorités et des assureurs.• Application conforme aux procédures pour ce qui est des arrêts de travail et des retours au travail. |
| 6 Préparer des outils de formation en matière de santé et de sécurité au travail. | <ul style="list-style-type: none">• Détermination juste et pertinente des besoins à partir de l'observation du personnel au travail.• Détermination juste et pertinente des informations ou des pratiques à promouvoir.• Élaboration ou adaptation complète des outils et des activités de formation en emploi. |

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.	Contexte de réalisation • À partir de directives, de cahiers de recettes et de menus. • À partir des procédures générales de l'établissement concernant les règles d'hygiène et de salubrité et les règles de santé et de sécurité. • En relation avec la ou le chef de production de même que le personnel de la cuisine.
Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Traiter l'information préliminaire.	• Consultation efficace d'un livre de recettes standardisées. • Calcul exact des quantités de matières premières. • Planification efficace du temps à consacrer à la production, à la cuisson, à la préparation et au conditionnement des mets. • Planification efficace de l'utilisation de l'équipement.
2 Préparer les ingrédients et le matériel.	• Mesure exacte des ingrédients nécessaires. • Pesage exact des ingrédients nécessaires. • Préparation sécuritaire et conforme de l'équipement, de l'outillage et des accessoires de cuisine.
3 Exécuter les recettes.	• Manipulation sécuritaire et efficace de l'équipement. • Manipulation sécuritaire et adéquate du petit outillage. • Application pertinente et efficace de techniques culinaires. • Suivi rigoureux des standards. • Suivi rigoureux des méthodes prescrites. • Contrôle adéquat de la qualité. • Maintenance et entretien adéquats de l'équipement et des zones de travail.
4 Assurer le conditionnement des mets.	• Partage exact des quantités produites. • Étiquetage précis et complet des produits. • Entreposage adéquat des mets en fonction de leur nature et de leur utilisation. • Contrôle exact des températures.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.

Contexte de réalisation

- À partir de la feuille de fonction, d'un cahier de recettes, d'un menu et des procédures de l'entreprise.
- Selon des techniques culinaires classiques et contemporaines.
- En relation avec la ou le chef de cuisine, le personnel de la cuisine et le personnel du service.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier le travail à effectuer.

- Analyse détaillée des feuilles de fonction.
- Prévion exacte des mets à produire.
- Prévion exacte des quantités d'aliments à produire.
- Planification adéquate de l'utilisation des espaces et des systèmes de production et de service.
- Prise en compte appropriée de la séquence et de l'horaire de l'événement.

2 Exécuter les recettes prévues.

- Utilisation adéquate des répertoires de cuisine et des cahiers de recettes.
- Manipulation efficace des aliments.
- Application pertinente et efficace des techniques culinaires.
- Utilisation sécuritaire et efficace de l'équipement de production et de service.
- Maintien d'une bonne cadence de travail.
- Respect fidèle des délais de production et de service.

3 Monter les plateaux et les tables d'un buffet.

- Décoration appropriée des tables et des plats de service.
- Montage adéquat des réchauds.
- Montage adéquat des plateaux froids et chauds de même que des plateaux de desserts.
- Respect intégral des règles de santé et de sécurité au travail.

- | | |
|--|--|
| 4 Prendre part au service des mets. | <ul style="list-style-type: none">• Montage des assiettes adapté au type d'événement.• Application stricte du modèle de présentation des assiettes.• Respect fidèle de la cadence du service.• Application efficace de techniques de service. |
| 5 Assurer la qualité des mets. | <ul style="list-style-type: none">• Maintien continu de la qualité de présentation visuelle.• Vérification efficace de la fraîcheur des ingrédients et des mets.• Respect fidèle des quantités et des portions prévues.• Respect des températures et des délais de maintien et de conservation des mets.• Respect intégral des règles de salubrité des aliments. |
| 6 Nettoyer les espaces de production, de service des aliments et de laverie. | <ul style="list-style-type: none">• Utilisation appropriée et sécuritaire de l'équipement, des produits et du matériel de nettoyage.• Inspection efficace des lieux après le nettoyage. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.

Contexte de réalisation

- À partir des standards de l'entreprise, de bons de commande, de commandes verbales, d'un cahier de recettes et d'un menu.
- En relation avec la ou le chef de cuisine, le personnel de la cuisine et le personnel du service.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Utiliser les espaces de travail et le matériel nécessaires à la production du menu.

- Exploitation efficace des espaces de travail en fonction des mets à préparer.
- Exploitation efficace du matériel de cuisine en fonction des mets à préparer.
- Exploitation optimale des ressources matérielles en fonction de la nature et de la quantité des mets à préparer.

2 Établir le lien entre les mets du menu et les techniques culinaires à appliquer.

- Désignation juste des techniques et de l'équipement appropriés.
- Recours aux techniques culinaires appropriées.
- Anticipation des résultats selon la technique culinaire choisie.

3 Réaliser les recettes du menu.

- Préparation préliminaire adéquate et précise des ingrédients à utiliser.
- Interprétation adéquate de la terminologie culinaire.
- Exploitation optimale de l'équipement et du petit outillage.
- Application correcte des techniques culinaires de préparation et de service à l'ordre.
- Respect fidèle des règles d'hygiène et de salubrité de même que des règles de santé et de sécurité au travail.
- Respect adéquat de l'organisation du travail en brigade.
- Respect de la cadence du service.

- | | |
|--|--|
| 4 Assurer la mise en place et la finition des mets froids et chauds. | <ul style="list-style-type: none">• Prévision exacte des quantités à produire en ce qui concerne la mise en place.• Préparation adéquate des produits semi-finis.• Prévision exacte de la finition des mets.• Adaptation de la recette aux demandes de la cliente ou du client.• Vérification et contrôle des conditions de conservation.• Finition adéquate des mets en fonction des standards de l'entreprise et des particularités de la commande. |
| 5 Contrôler la qualité des mets. | <ul style="list-style-type: none">• Tests critiques et adéquats au regard du goût des mets.• Contrôle adéquat de la cuisson.• Contrôle adéquat de la présentation.• Contrôle précis du portionnement. |
| 6 Assurer le nettoyage après le service. | <ul style="list-style-type: none">• Nettoyage adéquat de l'équipement et du petit matériel.• Nettoyage efficace et complet des espaces de rangement.• Nettoyage correct des planchers.• Nettoyage adéquat des aires de production et de laverie. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Élaborer et standardiser une recette.

Contexte de réalisation

- À partir de livres de cuisine et de divers livres de référence, de tables de valeurs nutritives, de répertoires culinaires, de menus, de sites Web et de règles de rédaction.
- En relation avec des cuisinières et des cuisiniers.
- En consultant des spécialistes en nutrition.
- Selon des objectifs établis en ce qui concerne la satisfaction et la rentabilité ainsi que les contraintes et les attentes de la clientèle.
- À l'aide d'un traitement de texte.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| 1 Effectuer la recherche de recettes de référence. | <ul style="list-style-type: none"> • Recherche efficace de livres et de répertoires. • Utilisation efficace de moteurs de recherche. • Consultation efficace des sources documentaires. • Prise en compte judicieuse de l'actualité. • Prise en compte des tendances en matière de consommation. • Prise en considération concrète des contraintes liées au budget et aux limites de l'organisation. |
| 2 Concevoir, rédiger et nommer une recette. | <ul style="list-style-type: none"> • Respect fidèle des règles de rédaction. • Respect fidèle de la terminologie. • Calcul exact des quantités métriques au regard du poids et du volume. • Prise en considération pertinente des contraintes de la clientèle. |
| 3 Déterminer un profil culinaire pour les mets élaborés. | <ul style="list-style-type: none"> • Établissement juste de la grosseur de la portion. • Détermination juste de l'équipement à utiliser en fonction des quantités à produire. • Détermination juste de la présentation des mets. |

- | | |
|---|---|
| 4 Préciser et vérifier les indications de qualité de la nouvelle recette. | <ul style="list-style-type: none">• Estimation juste de la valeur nutritionnelle de la recette.• Choix pertinent des caractéristiques sensorielles.• Contrôle minutieux des risques d'allergies.• Adaptation garantie et fiable aux contraintes spécifiques de certaines clientèles. |
| 5 Calculer le coût de la recette. | <ul style="list-style-type: none">• Calcul précis des rendements.• Calcul précis du coût des ingrédients.• Calcul précis du coût par portion. |
| 6 Tester la recette selon un processus d'expérimentation. | <ul style="list-style-type: none">• Application méticuleuse du protocole d'expérimentation.• Mesure des résultats de la recette en fonction des objectifs fixés.• Correction et validation efficaces de la recette expérimentée. |
| 7 Consigner la recette. | <ul style="list-style-type: none">• Sélection pertinente de l'information à communiquer dans la recette.• Enregistrement efficace et sans erreur de la recette dans un fichier. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.

Contexte de réalisation

- À l'aide de listes d'ingrédients, de recettes, d'information sur l'équipement et le matériel de cuisine ainsi que d'outils d'évaluation.
- En relation avec le personnel de la cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| 1 Apprécier les qualités organoleptiques des différents types de mets. | <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation judicieuse et efficace des cinq sens. • Évaluation sensorielle juste de matières premières et de mets. |
| 2 Apprécier l'apport nutritionnel des aliments. | <ul style="list-style-type: none"> • Décodage juste de l'information nutritionnelle dans la description des aliments. • Identification juste des ingrédients qui composent un produit alimentaire et un met. • Association correcte des aliments à privilégier ou à éviter selon les régimes alimentaires. • Repérage efficace des substances allergènes. |
| 3 Différencier les matières premières brutes des produits transformés. | <ul style="list-style-type: none"> • Identification juste des caractéristiques des produits alimentaires bruts. • Identification juste des ingrédients composant certains produits transformés. |
| 4 Déterminer le traitement selon le type d'aliment à préparer. | <ul style="list-style-type: none"> • Choix pertinent d'un mode de manipulation culinaire. • Choix pertinent d'une technique culinaire. • Choix pertinent d'un mode de conditionnement. |
| 5 Interpréter les phénomènes culinaires à partir d'explications physico-chimiques. | <ul style="list-style-type: none"> • Anticipation juste des effets de la cuisson. • Anticipation juste des effets des conditions d'entreposage et de conservation. • Anticipation juste des effets des manipulations subies par les matières premières. • Anticipation juste de l'interaction des ingrédients. • Explication des résultats culinaires en faisant référence aux réactions physico-chimiques. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.

Contexte de réalisation

- À partir des conventions associées aux différents types de menus : menu à la carte et table d'hôte; menu de banquet et traiteur; menu cyclique de services alimentaires; menu de comptoir et de mets à emporter, ainsi que des règles de rédaction des menus.
- À l'aide de répertoires et de livres de cuisine, de dictionnaires et d'autres outils linguistiques.
- En relation avec des cuisinières et des cuisiniers, des fournisseurs, un maître d'hôtel et l'équipe de gestion de l'établissement.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Déterminer les objectifs et les paramètres d'un menu.

- Prise en considération concrète des attentes et des contraintes de la clientèle cible.
- Prise en considération concrète de la mission et des objectifs de l'entreprise.
- Choix pertinent d'un style de cuisine.
- Choix pertinent d'un type de menu.

2 Concevoir le menu.

- Choix pertinent des catégories de mets pour les différents types de menus.
- Choix pertinent des mets de chaque catégorie.
- Choix de mets compatible avec le style de cuisine.
- Détermination judicieuse de la fréquence et de la rotation des mets.

3 Rédiger le menu.

- Application correcte des règles de rédaction des menus.
- Consultation efficace des répertoires classiques et contemporains.
- Respect fidèle de l'appellation des mets et de leur orthographe.
- Soins appropriés à la présentation des documents.

- | | |
|---|--|
| 4 Évaluer l'équilibre nutritionnel du menu. | <ul style="list-style-type: none"> • Prise en considération concrète des besoins nutritionnels selon les différents groupes de la population. • Utilisation efficace du Guide alimentaire canadien. • Préoccupation concrète et préventive en ce qui concerne les maladies et les allergies liées à l'alimentation. |
| 5 Introduire des éléments promotionnels dans le menu. | <ul style="list-style-type: none"> • Identification juste des stratégies de promotion des mets dans le menu. • Choix pertinent des dessins, des photos, des prix et des articles à placer en promotion. |
| 6 Estimer le potentiel de succès du menu. | <ul style="list-style-type: none"> • Appréciation juste de l'originalité du menu. • Prévion juste de l'achalandage. • Évaluation correcte du potentiel de rentabilité du menu. |
| 7 Déterminer l'apparence du menu. | <ul style="list-style-type: none"> • Choix pertinent de l'image que le menu doit projeter. • Détermination judicieuse des caractéristiques physiques et visuelles du menu. • Prise en compte judicieuse des besoins liés aux mises à jour. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.

Contexte de réalisation

- À partir d'information sur les quantités à produire, d'un menu, de recettes ainsi que de l'équipement et de la main-d'œuvre disponibles.
- À l'aide de logiciels appropriés.
- En consultant le personnel de la cuisine et de la distribution.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| 1 Établir le sommaire des mets à produire. | <ul style="list-style-type: none"> • Prise en considération complète des recettes à produire. • Prise en considération complète des volumes à produire. • Prise en considération complète des coûts. |
| 2 Préparer les réquisitions des matières premières à utiliser. | <ul style="list-style-type: none"> • Rédaction correcte des réquisitions d'achat. • Choix judicieux des matières premières et des formats d'achat. |
| 3 Prévoir les besoins de personnel. | <ul style="list-style-type: none"> • Estimation juste des heures de travail. • Choix pertinent des différents postes de travail. • Calcul exact des besoins de main-d'œuvre. |
| 4 Optimiser l'utilisation du matériel. | <ul style="list-style-type: none"> • Planification pertinente de l'utilisation de l'équipement. • Exploitation optimale de la capacité de production et de distribution. |
| 5 Organiser les unités de production et de distribution. | <ul style="list-style-type: none"> • Répartition judicieuse des recettes et des tâches à réaliser entre les postes de la brigade. • Prévision efficace du besoin, de l'utilisation et de la disponibilité de matériel et d'équipement. • Planification chronologique précise du travail à effectuer. • Ajustement pertinent de la charge de travail. • Contrôle précis des coûts. |
| 6 Organiser les modes de distribution. | <ul style="list-style-type: none"> • Détermination adéquate de la disposition des mets chauds. • Organisation optimale des systèmes de chariots et de plateaux. • Détermination adéquate de la disposition des comptoirs, des courroies et des passes. |

Code : 0489

7 Communiquer le plan de production et de distribution.

- Élaboration adéquate de la structure du tableau de répartition.
- Rédaction claire, succincte et précise des directives à l'intention du personnel.
- Diffusion efficace du plan de production.
- Réponses et réactions adéquates aux demandes de précisions.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Assurer un service en salle à manger.

Contexte de réalisation

- Pour un restaurant de type grand public.
- À partir des procédures de l'établissement, d'un système de réservation, d'un plan de salle et des normes en matière de professionnalisme.
- À l'aide d'un menu, d'un équipement de service, d'un système de commande et d'un système de caisse.
- En relation avec la clientèle et le personnel du service et de la cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Monter la salle.

- Disposition pertinente des tables, des chaises et des autres éléments de service.
- Installation judicieuse des éléments de décoration.
- Montage adéquat des couverts et des tables.
- Vérification efficace du confort de la salle.

2 Accueillir la cliente ou le client.

- Expression d'empathie.
- Utilisation efficace d'un langage approprié et des techniques de communication.
- Soins corrects de l'apparence physique.
- Affectation adéquate à une table.
- Perception juste des attentes de la cliente ou du client.

3 Expliquer le menu à la cliente ou au client.

- Explication détaillée et exacte du menu et de la carte des vins.
- Conversation agréable et réservée avec la cliente ou le client.
- Réponses adéquates aux questions, aux commentaires et aux plaintes de la cliente ou du client.

4 Prendre la commande.

- Formulation de suggestions diplomates et subtiles à la cliente ou au client.
- Inscription correcte de la commande.
- Transmission rapide et claire de la commande à la cuisine.

- | | |
|--|---|
| 5 Servir les mets, les boissons et les vins. | <ul style="list-style-type: none">• Suivi rigoureux de l'ordre de service des mets.• Respect fidèle de la cadence du service.• Respect rigoureux des règles de service et de préséance.• Réaction pertinente aux imprévus.• Débarrassage efficace des tables.• Relation harmonieuse avec le personnel de la cuisine.• Vérification adéquate de la satisfaction de la cliente ou du client. |
| 6 Préparer et remettre l'addition au client. | <ul style="list-style-type: none">• Manipulation efficace de la caisse enregistreuse.• Production correcte de la facture.• Remise de la facture à la cliente ou au client avec diplomatie.• Manipulation efficace et sécuritaire de l'argent et des cartes de crédit et de débit.• Manipulation efficace des appareils relatifs au mode de paiement.• Conservation adéquate de l'information sur les transactions. |
| 7 Nettoyer la salle, le bar et l'office. | <ul style="list-style-type: none">• Rangement adéquat et sécuritaire des aliments, des boissons et des condiments.• Nettoyage adéquat des planchers, des tables et des chaises.• Rangement adéquat de l'équipement, du matériel et du mobilier. |

Gestion d'un établissement de restauration 85

- | | |
|---|--|
| 4 Suivre les budgets. | <ul style="list-style-type: none">• Enregistrement efficace des résultats périodiques.• Calcul exact des coûts.• Analyse et interprétation correctes des résultats.• Élaboration pertinente de solutions correctives. |
| 5 Communiquer les résultats aux personnes concernées. | <ul style="list-style-type: none">• Prise en compte pertinente du statut de la ou du destinataire.• Choix pertinent du mode de présentation des rapports d'opérations.• Présentation efficace des constats et des recommandations. |
| 6 Prévoir les fluctuations du fonds de roulement. | <ul style="list-style-type: none">• Suivi quotidien efficace de l'encaisse.• Anticipation juste des entrées et des sorties de fonds.• Anticipation juste des surplus ou des déficits de l'encaisse. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Commercialiser des produits et des services de restauration.

Contexte de réalisation

- À partir des objectifs de l'entreprise; d'études sur la clientèle; d'information sur l'industrie, les concurrents et les tendances ainsi que d'un portefeuille de produits.
- À l'aide de bases de données, de rapports de vente et d'un plan de communication.
- En relation avec le personnel du service et les gestionnaires de l'entreprise.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Analyser le marché.

- Analyse juste des facteurs de l'environnement.
- Distinction claire des tendances.
- Distinction précise des segments de marché.
- Distinction précise des attentes de la clientèle.
- Analyse détaillée de la concurrence.
- Suivi correct de l'évolution des ventes de l'industrie.

2 Définir l'offre de produits et de services.

- Composition pertinente des éléments de produits et de services ainsi que de la prestation de services.
- Définition précise des variables de commercialisation (marchéage).
- Choix judicieux des caractéristiques des produits et des services offerts.
- Fixation correcte des prix de vente.

3 Élaborer une stratégie de mise en marché.

- Détermination judicieuse des objectifs.
- Établissement correct du budget publicitaire et promotionnel.

4 Implanter une stratégie de mise en marché.

- Suivi rigoureux du plan de marketing.
- Suivi efficace auprès du personnel de service.
- Organisation et suivi efficaces du service à la clientèle.

5 Évaluer la stratégie de mise en marché implantée.

- Évaluation précise de la satisfaction de la clientèle.
- Évaluation pertinente des résultats.
- Analyse adéquate des écarts entre les résultats et les objectifs.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.

Contexte de réalisation

- À partir du cadre législatif en vigueur.
- En relation avec le personnel de l'entreprise et des professionnelles ou des professionnels du droit.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Saisir la portée des lois générales et des lois particulières.

- Distinction juste des objets et des objectifs des chartes et des codes.
- Distinction juste des applications des lois générales du secteur de la restauration.
- Distinction juste des objets et des objectifs des lois et règlements particuliers au secteur de la restauration.

2 Veiller à l'application des lois et règlements propres au secteur.

- Examen sommaire des activités de l'entreprise au regard des lois générales applicables.
- Examen sommaire des activités de l'entreprise au regard des lois particulières applicables.
- Anticipation juste de situations irrégulières et de leur gravité.
- Recours judicieux à des conseils professionnels juridiques.
- Application appropriée de mesures correctives.

3 Informer le personnel quant aux contraintes légales à respecter.

- Sensibilisation adéquate du personnel au regard des obligations à respecter.
- Signalement immédiat des situations irrégulières observées.
- Communication de consignes précises sur les actions à prendre.

4 Interpréter les dispositions légales dans les contrats de gestion.

- Saisie adéquate de la portée des articles du contrat de gestion.
- Respect rigoureux des clauses contractuelles.
- Recours judicieux à des conseillers juridiques.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs.

Contexte de réalisation

- Dans des situations de communication orales et écrites représentatives du domaine de la restauration.
- À partir des normes du secteur et de situations courantes.
- À l'aide d'outils de référence linguistique, de systèmes de communication, des documents d'entreprise et de documents des fournisseurs.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Établir le contact avec une cliente ou un client.

- Utilisation des formules de politesse appropriées.
- Formulation de questions pertinentes concernant les besoins de la personne.
- Adaptation du niveau de langage compte tenu de la personne.
- Expression orale de qualité.
- Attribution efficace des tables.

2 Répondre à une demande de la cliente ou du client.

- Interprétation juste de la demande.
- Éclaircissement des besoins exprimés.
- Transmission d'explications claires, concises et pertinentes.
- Utilisation juste de la terminologie culinaire.
- Construction correcte des phrases.
- Prononciation juste des termes utilisés.

3 Donner des explications à la cliente ou au client.

- Explication correcte des menus, recettes et prix.
- Description correcte des produits alimentaires.
- Description correcte du déroulement du service.
- Explication correcte des transactions monétaires.

4 Prendre en considération les objections d'une cliente ou d'un client.

- Compréhension de la nature de l'objection.
- Présentation d'arguments clairs et cohérents destinés à prouver ou à réfuter l'exactitude des affirmations énoncées.
- Utilisation d'un vocabulaire correct et adapté au contexte.
- Manifestation de patience et de diplomatie.

Code : 048E

- | | |
|---|---|
| 5 Négocier avec des fournisseurs. | <ul style="list-style-type: none">• Formulation de demandes d'information claires et précises.• Échange de propos judicieux dans la négociation et la conclusion d'ententes.• Utilisation de la terminologie propre au domaine de la commercialisation.• Manifestation de respect dans les discussions.• Qualité de l'expression orale et écrite. |
| 6 Rédiger des documents de transactions commerciales. | <ul style="list-style-type: none">• Utilisation du document approprié.• Inscription correcte de la totalité des renseignements à fournir sur les formulaires.• Qualité de la rédaction des documents de transactions et d'accompagnement.• Respect des règles grammaticales et orthographiques. |

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence Contrôler les risques liés à l'hygiène et à la salubrité.	Contexte de réalisation • À partir des lois et des règlements en vigueur; des normes, des standards et des codes de l'industrie ainsi que des politiques de l'entreprise. • En ce qui concerne les aliments, l'équipement et les locaux. • À l'aide de systèmes de contrôle de points critiques, de documents et d'outils de formation. • En relation avec le personnel de la cuisine et du service, l'équipe de gestionnaires de l'entreprise et les agentes et agents d'inspection.
Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Reconnaître les situations à risque et leurs conséquences potentielles.	• Référence juste aux normes d'hygiène et de salubrité. • Distinction correcte des phénomènes biologiques liés aux contaminations. • Distinction correcte des phénomènes biologiques liés aux intoxications alimentaires. • Reconnaissance juste des milieux et des actions propices aux contaminations et aux intoxications. • Estimation juste de la gravité d'une situation.
2 Appliquer le code d'hygiène et de salubrité en vigueur.	• Respect rigoureux des règles et des procédures de l'entreprise. • Suivi efficace des pratiques d'entreposage, de production, de service et de conditionnement. • Suivi efficace et rigoureux du comportement du personnel du service et de l'équipe de gestionnaires. • Contrôle adéquat de la salubrité du matériel et de l'équipement de même que de l'aménagement des lieux. • Suivi rigoureux du plan d'entretien général. • Correction adéquate des situations à risque.
3 Collaborer aux inspections et donner suite aux rapports d'inspection officiels.	• Connaissance à jour des lois, des règlements et des normes impliquant des inspections. • Lecture attentive des rapports d'inspection. • Correction adéquate des situations non conformes.

Code : 048F

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 4 Appliquer des systèmes de contrôle. | <ul style="list-style-type: none">• Détermination précise d'indicateurs de contrôle pertinents.• Élaboration et implantation d'outils de contrôle adéquats.• Mobilisation efficace du personnel et des fournisseurs.• Inspections internes et externes pertinentes.• Gestion documentaire rigoureuse des données et des résultats. |
| 5 Promouvoir les bonnes pratiques. | <ul style="list-style-type: none">• Réponse efficace aux besoins individuels de formation.• Mise en place concrète d'activités d'animation et de formation pour le personnel de production, de distribution et de gestion.• Sensibilisation continue des collaboratrices et collaborateurs externes ainsi que des fournisseurs. |

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration.	Contexte de réalisation • À partir des normes et des standards de l'industrie, des lois et des règlements en vigueur ainsi que de politiques d'entretien. • À l'aide de manuels d'entretien, de plans d'aménagement et de fiches techniques. • En relation avec des professionnelles et des professionnels de l'aménagement (architectes, ingénieures et ingénieurs, designers); des entrepreneures et des entrepreneurs spécialisés; des ouvrières et des ouvriers spécialisés; des fournisseurs d'équipement et l'équipe de gestionnaires de l'entreprise.
Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Déterminer la dimension des aires et l'équipement nécessaire.	• Anticipation juste des besoins en fonction des modes de production et de distribution. • Anticipation juste des besoins en fonction des contraintes et des objectifs liés à la protection de l'environnement. • Calcul exact des espaces.
2 Participer au choix du petit matériel et du gros équipement.	• Consultation efficace des spécifications et des fiches techniques. • Analyse précise des coûts d'achat et d'utilisation. • Analyse précise des capacités et de la performance. • Communication claire d'une recommandation.
3 Collaborer à l'aménagement physique.	• Analyse efficace des plans proposés par des professionnelles et professionnels. • Interactions diplomates et efficaces avec les professionnelles et professionnels impliqués dans un projet d'aménagement.
4 Élaborer un plan d'entretien.	• Recensement complet des tâches à effectuer. • Évaluation judicieuse des problèmes techniques à résoudre. • Utilisation adéquate des manuels d'entretien. • Planification et répartition efficaces des tâches à effectuer.

5 Veiller à la conservation des ressources matérielles.

- Suivi rigoureux de l'application du plan d'entretien.
- Surveillance continue des systèmes mécaniques.
- Résolution efficace de bris, de pannes et autres problèmes techniques.
- Interactions efficaces avec les entreprises d'entretien et de réparation.
- Maintien efficace de l'inventaire permanent de l'équipement.
- Protection adéquate de l'équipement contre le vol et les accidents.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.

Contexte de réalisation

- À partir de procédures d'achat et d'acquisition, des normes d'entreposage et de conservation, de conventions pour les achats de groupe et de contrats de services.
- À l'aide de menus et de recettes, de catalogues de fournisseurs, de listes de produits et d'outils de télécommunication.
- En relation avec le personnel de la cuisine, le personnel du service et l'équipe de gestionnaires de l'entreprise.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Repérer les produits, les services et les fournisseurs.

- Présélection judicieuse des produits alimentaires, des produits d'entretien et de leurs fournisseurs.
- Consultation efficace des répertoires de vins, de spiritueux, de bières et de boissons alcooliques.
- Consultation efficace des catalogues de matériel de cuisine et de matériel de service.
- Consultation efficace des catalogues de pièces d'équipement.

2 Déterminer les besoins d'approvisionnement.

- Rédaction précise des spécifications de produits.
- Calcul précis de la quantité des matières premières requises.

3 Commander des produits et des services.

- Sélection judicieuse du fournisseur.
- Prise en compte pertinente des délais de livraison.
- Respect rigoureux des procédures de l'entreprise.

4 Négocier des ententes avec des fournisseurs.

- Prise en compte rigoureuse des procédures de l'entreprise.
- Préparation efficace d'appels d'offres.
- Analyse judicieuse des soumissions.
- Sélection judicieuse du fournisseur.
- Conventions avantageuses en ce qui concerne les conditions du contrat.

Code : 048H

- | | |
|--|--|
| 5 Assurer la réception des produits achetés. | <ul style="list-style-type: none">• Vérification efficace de la qualité des produits et des services offerts.• Vérification efficace de la quantité de produits offerts.• Suivi efficace des retours de marchandises non conformes.• Distribution interne conforme aux besoins. |
| 6 Assurer l'entreposage des produits reçus. | <ul style="list-style-type: none">• Préparation adéquate des locaux et de l'équipement.• Vérification minutieuse de la salubrité.• Maintien et protection adéquats et efficaces des stocks. |
| 7 Effectuer le suivi des opérations d'approvisionnement. | <ul style="list-style-type: none">• Prise d'inventaire complète, exacte et sans erreur.• Calcul exact des coûts.• Évaluation ponctuelle des fournisseurs.• Suivi rigoureux des contrats et des garanties. |

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence Gérer le personnel d'un service.	Contexte de réalisation • À partir des politiques et des objectifs de l'entreprise, des conventions collectives en vigueur et de la législation sur les normes minimales du travail. • À l'aide de dossiers relatifs au personnel et d'un plan de production et de distribution. • En relation avec l'équipe de gestionnaires et le personnel de l'entreprise.
Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Recruter et embaucher du personnel.	• Estimation juste des besoins de main-d'œuvre. • Description correcte des postes de travail. • Animation efficace d'entrevues de recrutement. • Choix judicieux du personnel. • Application rigoureuse d'une politique de rémunération.
2 Évaluer le rendement du personnel.	• Détermination précise des indices de performance. • Utilisation correcte d'outils d'évaluation. • Communication efficace de l'évaluation.
3 Former le personnel.	• Estimation adéquate des besoins de formation. • Mise en place efficace d'activités de formation. • Encadrement adéquat des stagiaires et du nouveau personnel.
4 Mobiliser les membres du personnel en vue de l'atteinte des objectifs de l'entreprise.	• Manifestation concrète de leadership. • Motivation efficace de la main-d'œuvre. • Animation efficace de réunions et d'activités. • Soin attentif à l'ambiance et aux relations de travail.
5 Intervenir dans des situations délicates.	• Gestion efficace des conflits. • Interventions disciplinaires adéquates.

Code : 048J

- | | |
|--|--|
| 6 Assurer l'application d'un contrat de travail. | <ul style="list-style-type: none">• Application conforme des normes du travail.• Communication d'une information complète et pertinente au personnel.• Respect intégral des clauses de la convention collective.• Interprétation judicieuse des cas particuliers.• Réaction adéquate aux situations litigieuses. |
| 7 Réaliser des tâches administratives. | <ul style="list-style-type: none">• Élaboration correcte d'un horaire de travail.• Préparation et vérification efficaces et sans erreur de la paie.• Tenue rigoureuse des dossiers relatifs au personnel.• Rédaction correcte des déclarations requises.• Rédaction correcte des rapports administratifs. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.

Contexte de réalisation

- À partir de techniques culinaires, de menus et de recettes, de plans de production et de distribution ainsi que des lois et des normes applicables.
- À l'aide de matières premières ainsi que de l'équipement et de l'outillage spécialisés.
- En relation avec le personnel de la cuisine et le maître d'hôtel.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Consulter le menu et les recettes à produire.

- Établissement complet de la liste des mets à produire.
- Établissement complet et rigoureux de la liste des ingrédients à utiliser.
- Relevé complet de l'ensemble des méthodes à appliquer.

2 Anticiper et définir les produits finis.

- Anticipation pertinente des caractéristiques physiques des mets.
- Détermination juste du temps de préparation.
- Spécifications adéquates et originales au regard de la présentation esthétique.
- Précisions pertinentes pour ce qui est du contrôle du coût de la nourriture.

3 Superviser la réalisation de la recette.

- Supervision efficace de l'utilisation des matières premières.
- Supervision continue des méthodes de travail.
- Vérification adéquate du respect des séquences.
- Supervision adéquate de l'application des techniques culinaires.
- Supervision adéquate de la manipulation de l'équipement.

4 Intervenir dans la réalisation des mets.

- Soutien ponctuel et efficace de l'équipe de production.
- Démonstrations pertinentes.
- Prise en charge d'opérations complexes.
- Rappel pertinent des bonnes conduites à adopter en cuisine.

- | | |
|---|---|
| 5 Contrôler la qualité des aliments pendant la production. | <ul style="list-style-type: none">• Vérification juste des caractéristiques organoleptiques des aliments.• Vérification juste du rendement et des portions des aliments.• Contrôle rigoureux de l'innocuité des aliments. |
| 6 Contrôler la mise en place des aliments pour le service. | <ul style="list-style-type: none">• Suivi rigoureux de l'ordre de service des mets.• Supervision adéquate des étapes de finition des mets servis à l'ordre.• Supervision adéquate de l'utilisation de produits préfabriqués.• Supervision adéquate de l'organisation et de l'utilisation du petit matériel et de la vaisselle.• Supervision adéquate de l'organisation de l'espace de service.• Contrôle rigoureux du montage des assiettes. |
| 7 Assurer le traitement immédiat des surplus de production. | <ul style="list-style-type: none">• Réduction optimale des risques d'intoxication.• Réduction optimale des coûts et des pertes.• Communication de consignes claires et concrètes relativement au conditionnement des surplus.• Communication de consignes claires et concrètes relativement à l'utilisation des surplus. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Diriger le service en salle à manger.

Contexte de réalisation

- À partir de menus, des techniques de service, des règles de protocole en vigueur, d'un code de conduite, des politiques de l'entreprise et d'un plan de salle.
- À l'aide du cahier de réservations, d'un système de caisse et des divers systèmes de paiement.
- En relation avec le personnel du service et la ou le chef de cuisine.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| <p>1 Réunir les informations nécessaires pour réaliser le travail.</p> <p>2 Élaborer un horaire de travail.</p> <p>3 Aménager la salle à manger.</p> <p>4 Mobiliser l'équipe de service.</p> <p>5 Accueillir la clientèle.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Analyse détaillée des menus offerts. • Prise en compte complète des réservations et des prévisions. • Prise en compte complète des exigences particulières aux événements et aux banquets. • Prévision juste du matériel nécessaire.
<ul style="list-style-type: none"> • Affectation efficace du personnel aux différentes sections de la salle. • Constitution efficace des équipes de travail. • Utilisation pertinente du personnel de réserve.
<ul style="list-style-type: none"> • Disposition optimale des tables. • Montage efficace des tables. • Création efficace d'une ambiance.
<ul style="list-style-type: none"> • Animation correcte du breffage avant le service. • Vérification correcte de la tenue et de l'hygiène personnelles des membres du personnel.
<ul style="list-style-type: none"> • Respect rigoureux des règles de préséance. • Respect rigoureux des normes d'accueil et de service. • Suivi efficace des réservations. |
|--|--|

Code : 048L

- | | |
|---|--|
| 6 Assurer le bon déroulement du service des aliments et des boissons. | <ul style="list-style-type: none">• Respect rigoureux des règles de l'art.• Maintien ou adaptation pertinents de la cadence de travail.• Réactions pertinentes aux imprévus.• Vérification ponctuelle des transactions de paiement.• Vérification ponctuelle de la pertinence des conseils donnés à la clientèle. |
| 7 Fermer la salle à manger. | <ul style="list-style-type: none">• Enregistrement exact et distribution correcte des pourboires.• Conciliation de la caisse sans erreur.• Fermeture adéquate de la caisse.• Prise de mesures adéquates pour protéger les recettes de la caisse.• Sécurisation efficace des locaux.• Enregistrement complet de la feuille de temps. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.

Contexte de réalisation

- À partir de menus, de plans de production et de distribution ainsi que d'un horaire de travail.
- À l'aide de recettes.
- Durant le coup de feu.
- En relation avec le personnel de la cuisine, du service et de la distribution.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | | |
|---|--|
| 1 Adapter le plan de production et de distribution à la situation courante. | <ul style="list-style-type: none"> • Corrections pertinentes apportées aux menus. • Corrections pertinentes apportées aux prix. • Estimation précise de l'achalandage. |
| 2 Assurer la disponibilité des ressources. | <ul style="list-style-type: none"> • Affectation efficace de la main-d'œuvre. • Répartition correcte des matières premières. • Répartition correcte des ressources matérielles. |
| 3 Superviser les activités de la cuisine. | <ul style="list-style-type: none"> • Suivi rigoureux de la réalisation des mets. • Suivi rigoureux du nettoyage et du débarrassage. • Suivi rigoureux de l'utilisation des chaudrons et de la vaisselle. • Réaction efficace aux situations de pénurie ou aux délais. |
| 4 Superviser les activités du comptoir. | <ul style="list-style-type: none"> • Contrôle rigoureux de l'interaction entre la cuisine et le comptoir de service. • Suivi constant de la cadence du service. • Encadrement efficace du personnel. • Approvisionnement continu des tablettes, des présentoirs et des machines distributrices. • Suivi constant des encaissements. • Réaction efficace aux événements imprévus. |
| 5 Saisir et analyser sommairement les résultats. | <ul style="list-style-type: none"> • Contrôle efficace de la caisse. • Établissement d'un bilan pertinent avec le personnel. • Enregistrement correct des résultats sommaires. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Mesurer la performance d'un établissement de restauration.

Contexte de réalisation

- À partir des indices et des ratios de l'industrie ainsi que des objectifs de l'entreprise.
- À l'aide de bases de données, d'outils informatiques, de la documentation pertinente et d'un logiciel de gestion des points de vente.
- En relation avec l'équipe de gestionnaires de l'entreprise.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Colliger les résultats opérationnels et économiques.

- Exploitation correcte de bases de données.
- Utilisation correcte de l'équipement informatique ainsi que des documents et des formulaires de l'entreprise.
- Utilisation pertinente de sources indépendantes.

2 Utiliser des outils de contrôle.

- Sélection judicieuse des points critiques à surveiller.
- Distribution efficace de sondages portant sur la satisfaction de la clientèle.
- Suivi rigoureux de budgets prévisionnels.
- Calcul exact d'inventaires.
- Calcul exact d'indices et de ratios.

3 Interpréter les indices de performance.

- Comparaison pertinente des résultats obtenus aux objectifs fixés.
- Comparaison pertinente des indices de performance aux normes et aux standards.
- Mesure précise des écarts.
- Analyse rigoureuse des causes possibles.

4 Produire des rapports opérationnels.

- Choix judicieux d'indicateurs pertinents.
- Construction efficace de tableaux et de graphiques.
- Rédaction adéquate de constats et d'interprétations.
- Expression claire et concise de recommandations et de suggestions de correctifs.
- Présentations écrites et verbales efficaces.

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.	Contexte de réalisation • À partir de contrats et d'un carnet de commande; de menus et de recettes; des normes, des politiques et des procédures de l'entreprise; de la convention collective en vigueur ainsi que des lois et des règlements applicables. • À l'aide de documents administratifs d'entreprise, de systèmes informatiques, de plans de production et de distribution ainsi que des inventaires de matières premières et d'équipement. • En relation avec tout le personnel de l'établissement.
Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Établir la programmation des activités de gestion.	• Révision pertinente de l'agenda courant. • Relevé exact des événements à venir. • Fixation judicieuse des priorités. • Établissement précis du calendrier d'activités.
2 Assurer la disponibilité des ressources.	• Animation efficace de réunions de personnel. • Communications électroniques, écrites et orales efficaces. • Vérification efficace de la disponibilité des ressources matérielles. • Suivi rigoureux de la programmation et des projets spéciaux.
3 Assurer la réalisation des activités relatives à chaque fonction.	• Organisation adéquate et pertinente des ressources en ce qui concerne les matières premières, humaines et matérielles. • Organisation adéquate de la production et de la distribution des mets et des boissons. • Prise en considération pertinente de la satisfaction de la clientèle. • Prise en considération pertinente de la sécurité des lieux et des biens de l'entreprise. • Prise en considération pertinente de la rentabilité des opérations.

- 4 Exploiter les systèmes d'information de gestion.
 - Opération adéquate d'un système de caisse.
 - Suivi continu des ventes.
 - Suivi continu des inventaires.
 - Validation rigoureuse de l'exactitude de la paie.
 - Suivi continu des dépenses.
 - Suivi continu de la rentabilité et des indices de performance.
 - Suivi rigoureux des programmes d'amélioration de la qualité.
- 5 Résoudre les problèmes organisationnels.
 - Solutions adéquates apportées aux problèmes liés à la qualité des produits.
 - Solutions adéquates apportées aux problèmes liés à la gestion du personnel.
 - Solutions adéquates apportées aux problèmes de rentabilité.
- 6 Colliger et analyser les résultats opérationnels et économiques.
 - Choix judicieux d'indices pertinents.
 - Mesures de performance appropriées.
 - Interprétation judicieuse des constats.
 - Production efficace de rapports périodiques d'opérations.
 - Participation active aux réunions de gestion.

