

GRANDES IDÉES

Les besoins et les goûts du dîneur orientent les préparations culinaires.

Les considérations sociales, éthiques et tenant compte des facteurs de durabilité ont une incidence sur les arts culinaires.

L'exécution de tâches complexes se fait à l'aide d'outils et de technologies variés selon les étapes.

Normes d'apprentissage

Compétences disciplinaires	Contenu
<p><i>L'élève sera capable de :</i></p> <p>Conception</p> <p><i>Comprendre le contexte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer la clientèle et le type de service, et en tenir compte dans la prestation des services <p><i>Définir</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer les tâches que nécessite une recette ou un service • Ordonner les étapes nécessaires à l'accomplissement d'une tâche • Établir la séquence des étapes nécessaires à l'organisation sécuritaire de l'espace de travail, ainsi qu'à la sélection des outils et de l'équipement • Prévoir et surmonter les difficultés • Examiner et prendre en considération les capacités et les limites physiques de la cuisine d'apprentissage <p><i>Concevoir des idées</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Explorer l'incidence des décisions culinaires sur les considérations sociales éthiques et tenant compte des facteurs de durabilité • Interpréter des recettes et évaluer son niveau de compréhension • Évaluer l'efficacité d'outils, de technologies et de systèmes existants et nouveaux pour une tâche donnée 	<p><i>L'élève connaîtra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pratiques exemplaires en cuisine • Salubrité des aliments et sécurité personnelle • Outils et équipement utilisés en restauration • Types et unités de mesure • Types, variétés et classification des ingrédients culinaires • Éléments de la méthodologie culinaire • Aspects du professionnalisme dans la cuisine d'un service de restauration • Protocoles des peuples autochtones en matière d'alimentation, y compris l'intendance des terres, la récolte et la cueillette, la préparation et la conservation de la nourriture, les modes de célébration et la propriété culturelle • Considérations éthiques concernant l'appropriation culturelle • Produits alimentaires locaux issus de l'agriculture, de la pêche et de la cueillette, et leurs propriétés culinaires

Normes d'apprentissage (suite)

Compétences disciplinaires	Contenu
<p>Assembler un prototype</p> <ul style="list-style-type: none"> • Répertorier et utiliser des sources d'inspiration et d'information • Déterminer des recettes, des techniques et des méthodes permettant d'obtenir le résultat souhaité • Évaluer l'efficacité et la biodégradabilité de divers ingrédients et matériaux, ainsi que leur potentiel de réutilisation et de recyclage • Changer, au besoin, les outils, les ingrédients et les méthodes <p>Mettre à l'essai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer les sources de rétroaction • Concevoir une procédure d'essai adéquate pour évaluer le succès d'une recette classique, d'une technique ou d'une compétence • S'appuyer sur la rétroaction pour effectuer les changements adéquats <p>Réaliser</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer les outils, les technologies, les ingrédients, les méthodes et le temps nécessaires à la production • Utiliser les ingrédients de façon à réduire le gaspillage • Appliquer les compétences, la méthodologie et les pratiques de salubrité alimentaire nécessaires à la réussite d'une recette • Utiliser correctement et en toute sécurité l'équipement de cuisine <p>Présenter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer comment et à qui présenter ses produits et ses créations • Évaluer sa capacité à travailler efficacement seul et en équipe • Se livrer à une réflexion critique sur la réussite de ses productions alimentaires et proposer des améliorations pertinentes 	

Normes d'apprentissage (suite)

Compétences disciplinaires	Contenu
<p>Compétences pratiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les pratiques exemplaires associées au professionnalisme en cuisine • Connaître les précautions à prendre et les consignes de sécurité à respecter en cas d'urgence établies pour sa propre protection, pour celle de ses collègues et pour celle des consommateurs des aliments préparés dans la cuisine d'apprentissage • Évaluer ses compétences culinaires et sa capacité à assurer la prestation des services • Élaborer des plans précis pour perfectionner les compétences existantes ou en acquérir de nouvelles <p>Technologies</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisir et adapter, en se renseignant davantage au besoin, les outils et les technologies utilisés dans l'exécution des tâches culinaires • Évaluer la façon dont le territoire, les ressources naturelles et la culture influent sur le développement et l'usage des ingrédients, des outils et des technologies culinaires 	

Compétences disciplinaires – Approfondissements

- **clientèle** : p. ex. s'agit-il d'élèves ou d'adultes?
- **type de service** : p. ex. s'agit-il d'un buffet ou d'un service à la carte?
- **Ordonner** : déterminer ce que l'on doit faire en premier et ce qui doit être fait avant que l'on puisse passer à l'étape suivante d'une recette ou d'un service
- **difficultés** : notamment connaître la signification de nouveaux termes de cuisine, les précautions en matière de manipulation de la nourriture et de sécurité personnelle, ainsi que l'équipement requis et la manière de l'utiliser
- **limites** : notamment l'espace physique, la taille du groupe, le temps alloué, le budget, les ingrédients de saison et les répercussions sur l'environnement
- **technologies** : les outils qui accroissent les capacités du cuisinier
- **Assembler un prototype** : créer, cuisiner et améliorer des recettes
- **sources d'inspiration** : notamment des expériences personnelles, l'exploration des perspectives et du savoir des peuples autochtones, l'environnement naturel, des lieux, des influences culturelles, les médias sociaux, des consommateurs et des professionnels
- **sources de rétroaction** : rétroactions provenant p. ex. des membres de communautés inuites, métisses et des Premières Nations, des gardiens d'autres démarches et connaissances culturelles traditionnelles, des pairs, des consommateurs et des experts en art culinaire
- **procédure d'essai adéquate** : selon les conditions entourant la tâche mise à l'essai et le nombre d'essais
- **pratiques exemplaires** : notamment l'assainissement des aliments, l'hygiène personnelle, la sécurité dans la cuisine, la tenue vestimentaire et les méthodes recommandées par FOODSAFE
- **consignes de sécurité** : sécurité et assainissement des aliments, santé et littératie numérique

Contenu – Approfondissements

- **Pratiques exemplaires en cuisine** : notamment l'application de techniques culinaires juste-à-temps, la planification de mets savoureux et équilibrés, l'utilisation modérée du sel et du sucre dans l'élaboration de la saveur, l'utilisation d'ingrédients frais et saisonniers dans la mesure du possible, l'offre de choix intéressants en cas de restrictions alimentaires
- **Types et unités** : mesures impériales et métriques poids et volume
- **ingrédients culinaires** : légumes, fruits, pâtes, riz, céréales, farines, fromages, viandes, poissons et fruits de mer
- **méthodologie culinaire** : méthodes de préparation des bouillons, des soupes, des sauces et des agents épaississants; cuisson à la chaleur sèche ou humide; principes de pâtisserie
- **professionnalisme** : tenue vestimentaire, éthique du travail, rôles, travail de collaboration et code de conduite dans la cuisine
- **Protocoles** : varient en fonction des traditions et des pratiques des peuples autochtones de la région
- **appropriation culturelle** : utilisation de motifs, de thèmes, de « voix », d'images, de connaissances, de récits ou de recettes sans autorisation ou sans mise en contexte adéquate, ou encore d'une manière qui dénature l'expérience vécue par les personnes appartenant à la culture d'origine