**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES
 ET TECHNOLOGIES — Art culinaire 12e année**

**GRANDES IDÉES**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Le type de service et la créativité orientent les arts culinaires. |  | Les projets de conception culinaire nécessitent l’évaluation, par l’élève, de principes et de pratiques culinaires et le perfectionnement de ceux-ci. |  | Les outils et les technologies peuvent être adaptés à des usages particuliers. |

**Normes d’apprentissage**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétences disciplinaires** | **Contenu** |
| *L’élève sera capable de :*ConceptionComprendre le contexte* Déterminer la **clientèle** et le **type de service**, et en tenir compte dans la prestation des services

Définir* Démontrer les tâches à exécuter pour concevoir et planifier un mets bien équilibré
* Explorer les éléments culinaires artistiques et les mettre en pratique
* **Ordonner les étapes** nécessaires à l’accomplissement d’une tâche
* Établir la séquence des étapes nécessaires à 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**
* Déterminer les capacités et les **limites** physiques de la cuisine d’apprentissage, et s’y adapter

Concevoir des idées* Examiner et évaluer de manière critique l’incidence des décisions culinaires sur des considérations liées à la vie sociale, à l’éthique et à la durabilité
* Analyser et sélectionner une recette, et évaluer sa compréhension de celle-ci
* Déterminer et utiliser les outils, les **technologies** et les systèmes existants et nouveaux qui permettent d’accomplir une tâche
* Contribuer à l’amélioration de l’**espace de cuisine**
 | *L’élève connaîtra :** **Pratiques exemplaires en cuisine**
* Conception de menu, y compris la détermination des proportions dans les recettes, les ratios et l’établissement des coûts
* Cuisines et méthodes de préparation diversifiées, notamment les cuisines ethniques, multiculturelles et autochtones
* **Éléments culinaires artistiques**
* Considérations d’ordre éthique concernant l’**appropriation culturelle**
* Choix adéquat de coupes primaires et secondaires de viande et de volaille
* **Caractéristiques et propriétés** des ingrédients
* Méthodes et principes de l’**assaisonnement** et de la présentation
* **Substitutions** permettant d’adapter les recettes aux allergies et aux restrictions alimentaires
 |

**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES
 ET TECHNOLOGIES — Art culinaire 12e année**

**Normes d’apprentissage (suite)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétences disciplinaires** | **Contenu** |
| Prototypage* Choisir, analyser de manière critique et utiliser une variété de **sources d’inspiration** et de **sources d’information**
* Choisir des recettes, des techniques et des procédures qui permettent d’obtenir le résultat souhaité
* Analyser l’efficacité et la biodégradabilité de divers ingrédients et du matériel, ainsi que leur potentiel de réutilisation et de recyclage
* Apporter des changements aux outils, aux ingrédients et aux procédures, afin de concevoir, puis de perfectionner, une tâche ou un procédé

Mettre à l’essai* Relever des **sources de rétroaction** et y faire appel
* Employer une **procédure d’essai adéquate** pour l’évaluation d’un mets, d’une technique ou d’une compétence
* Tirer des leçons des résultats des essais et des commentaires constructifs, afin d’apporter les modifications adéquates

Réaliser* Déterminer et utiliser les outils, les technologies, le matériel et les processus nécessaires à la production, et estimer le temps de travail
* Appliquer divers aspects artistiques à des créations culinaires
* Créer et utiliser des garnitures variées
* Démontrer diverses méthodes d’assaisonnement
* Utiliser le matériel de façon à réduire le gaspillage
 | * Sécurité dans la cuisine professionnelle, notamment en ce qui concerne les responsabilités des fournisseurs de services alimentaires
* **Innovations dans les outils de cuisine**
* Répercussions sociales, économiques et environnementales de l’**approvisionnement en aliments**
* Perspectives d’emploi dans le secteur des arts culinaires
* Perceptions sociales des cuisiniers, des passionnés de gastronomie et des tendances alimentaires
 |

**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES
 ET TECHNOLOGIES — Art culinaire 12e année**

**Normes d’apprentissage (suite)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétences disciplinaires** | **Contenu** |
| Présenter* Déterminer comment et à qui présenter ses produits et ses créations culinaires
* Réfléchir de manière critique à l’efficacité de son exécution des tâches culinaires ou des procédés utilisés, et décrire les améliorations qui pourraient y être apportées
* Démontrer et évaluer sa capacité à travailler efficacement seul ou en équipe, notamment sa capacité à œuvrer dans un espace de travail efficace axé sur la collaboration et à veiller au maintien de celui-ci

Compétences pratiques* Appliquer, pour soi-même, pour ses collègues et pour les autres utilisateurs de la cuisine d’apprentissage les **pratiques exemplaires associées au professionnalisme et à la sécurité en cuisine**
* Démontrer et évaluer ses compétences culinaires, sa créativité et sa capacité à assurer la prestation des services
* Élaborer et mettre en pratique des plans précis pour perfectionner les compétences existantes ou en acquérir de nouvelles

Technologies* Choisir et adapter, en se renseignant davantage au besoin, les outils et lestechnologiesà utiliser dans l’exécution des tâches culinaires
* Évaluer les répercussions, y compris les conséquences négatives possibles, de ses choix technologiques
* Analyser et évaluer l’influence du territoire, des ressources naturelles et de la culture sur le développement et l’usage des ingrédients, des outils et des technologies culinaires
 |  |