

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
<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"> 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 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 <p><i>Concevoir des idées</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p><i>L'élève connaîtra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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

Normes d'apprentissage (suite)

Compétences disciplinaires	Contenu
<p>Prototypage</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Mettre à l'essai</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Réaliser</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Normes d'apprentissage (suite)

Compétences disciplinaires	Contenu
<p>Présenter</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Compétences pratiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Technologies</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisir et adapter, en se renseignant davantage au besoin, les outils et les technologies à 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 	

Compétences disciplinaires – Approfondissements

- **clientèle** : p. ex. des élèves ou des adultes
- **type de service** : p. ex. un buffet ou un service à la carte
- **Ordonner les étapes** : déterminer la première chose à faire et ce qui doit être fait avant de passer à l'étape suivante d'une recette ou d'un service
- **difficultés** : p. ex. la signification des nouveaux termes de cuisine, les précautions à prendre relativement à la manipulation de la nourriture et à sa 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 l'impact environnemental
- **technologies** : les outils qui accroissent les capacités du cuisinier
- **espace de cuisine** : espace d'apprentissage positif, collaboration et leadership
- **Prototypage** : p. ex. créer, cuisiner et améliorer des recettes
- **sources d'inspiration** : p. ex. des expériences personnelles, l'exploration des perspectives et du savoir des peuples autochtones, le milieu naturel, des lieux, des influences culturelles, les médias sociaux et des professionnels
- **sources d'information** : p. ex. des professionnels, des experts issus des communautés inuites, métisses et des Premières Nations, des sources secondaires, des fonds de connaissances collectifs au sein de communautés et de milieux axés sur la collaboration
- **sources de rétroaction** : 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 associées au professionnalisme et à la sécurité en cuisine** : notamment l'assainissement des aliments, l'hygiène personnelle, la sécurité dans la cuisine, la tenue vestimentaire et les procédures recommandées par FOODSAFE

Contenu – Approfondissements

- **Pratiques exemplaires en cuisine** : p. ex.
 - 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
- **Éléments culinaires artistiques** : p. ex.
 - l’art de cuisiner et de présenter des mets de manière à rehausser l’expérience gastronomique
 - l’utilisation de couleurs, de textures et de saveurs contrastées et complémentaires
 - l’utilisation de l’espace non utile d’une assiette ainsi que de la hauteur, des formes, des lignes et des points d’intérêt
- **appropriation culturelle** : utilisation ou présentation de motifs, de thèmes, de « voix », d’images, de connaissances, de récits, de recettes ou de pratiques de nature culturelle 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
- **Caractéristiques et propriétés** : transformations physiques et chimiques imputables à la cuisson des ingrédients
- **assaisonnement** : ajout d’acides, de fines herbes, d’épices, de condiments ou de sels pour relever la saveur des aliments
- **Substitutions** : p. ex. les substitutions auxquelles on peut avoir recours dans la cuisine sans gluten, sans lactose ou sans sucre, dans la cuisine végétarienne et dans les recettes à teneur réduite en sodium
- **Innovations dans les outils de cuisine** : p. ex. les circulateurs à immersion, les fumoirs modernes, les fours combinés, la cuisson sous vide, le fumage, le saumurage et la gastronomie moléculaire
- **approvisionnement en aliments** : p. ex. le choix de produits alimentaires locaux, les aliments traditionnels ou biologiques, la sécurité alimentaire et l’utilisation des terres