

842600

Technologie culinaire 110

New  Brunswick

Ministère de l'Éducation
Direction des services pédagogiques
2005

Table des matières

Remerciements.....	1
Introduction	2
Plan de cours.....	3
Échéancier suggéré pour le cours	5
RAG 1 Définir le secteur de la restauration.....	6
RAG 2 Déterminer quelles sont les procédures de salubrité et de sécurité et les dangers potentiels courants sur le lieu de travail.	11
RAG 3 Faire la démonstration des procédures normalisées utilisées dans la préparation et le service des aliments.....	16
RAG 4 Appliquer les principes de la planification des menus et du contrôle des coûts dans la préparation des repas.	20
RAG 5 Acquérir des aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire dans le cadre d'activités en entreprise	27
Annexe A	i
Annexe B	20
Annexe C	iii
Annexe D.....	iv

Remerciements

Le ministère de l'Éducation exprime sa sincère gratitude aux membres du comité consultatif d'élaboration des programmes pour leur expertise et leurs idées dans l'élaboration de Technologie culinaire 110. Il convient par ailleurs de féliciter, pour leur engagement, les enseignants ayant pris part à l'initiative à titre pilote et ceux qui ont formulé des commentaires et suggestions.

Un merci tout spécial à :

- Carol Anne Underhill, école secondaire Miramichi Valley High School
- Kathy Gray, école secondaire Riverview High School
- Anne Gallant, école secondaire James M. Hill Memorial High School
- Marg Routledge, EFI, anciennement professeure d'économie domestique à l'UNB
- Sheila Carroll, école secondaire Miramichi Valley High School
- Jacinta Gallagher, école secondaire Harbour View High School

Introduction

Aperçu

Technologie culinaire 110 est un cours de formation pratique de base en restauration. Les ensembles de compétences culinaires comprennent : organisation de l'industrie, normes, sécurité et salubrité, utilisation d'outils et d'équipement et préparation d'aliments. Les élèves étudieront la théorie rattachée à chaque compétence et seront encouragés à mettre ces compétences en pratique dans le cadre d'activités en entreprise.

La taille des groupes doit être déterminée dans une perspective de sécurité. Le ministère de l'Éducation du Nouveau-Brunswick recommande que le nombre d'inscrits dans tous les cours de formation professionnelle n'excède pas 18 à 20.

Activités d'apprentissage

Tout au long du présent document, on fournit des suggestions d'activités et de projets d'enseignement et d'apprentissage. Des exemples de devoirs sont joints aux annexes C à E. Les élèves peuvent les faire seuls ou en groupes. Les enseignants sont encouragés à utiliser ces suggestions et à en formuler eux aussi. À mesure qu'ils progresseront dans le cours, les élèves compileront un livre de recettes personnel et seront incités à mettre en pratique la théorie qu'ils auront apprise dans le cadre d'activités en entreprise, par exemple en exploitant un chariot alimentaire ou un petit café.

Remarque : Lors de l'enseignement relatif au RAG 5, l'enseignant pourrait concevoir un menu en se fondant sur la situation locale, sans se limiter aux éléments qui figurent dans le programme.

Préalable

Aucun

Résultats d'apprentissage généraux

À l'issue du cours, les élèves auront atteint les résultats suivants :

- **RAG 1** Définir le secteur de la restauration.
- **RAG 2** Déterminer quels sont les procédures de salubrité et de sécurité et les dangers potentiels courants sur le lieu de travail.
- **RAG 3** Faire la démonstration des procédures normalisées utilisées dans la préparation et le service des aliments.
- **RAG 4** Appliquer les principes de la planification des menus et du contrôle des coûts dans la préparation des repas.
- **RAG 5** Acquérir des aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire dans le cadre d'activités en entreprise.



Durée

90 heures

Code du cours

1037830

Plan de cours

Contenu du cours**RAG 1 : Le secteur de la restauration**

- services commerciaux, d'établissement et de traiteur
- entreprises à but lucratif et sans but lucratif
- organisation de l'espace de travail et du personnel, c.-à-d. tâches relevant de la salle à manger et de la cuisine
- formation, expérience et qualités nécessaires à ce type de travail
- avantages et désavantages des carrières dans les services alimentaires

RAG 2 : Sécurité et salubrité

- Hygiène personnelle
- Prévention de la contamination croisée et des maladies d'origine alimentaire
- SIMDUT et prévention des accidents en milieu de travail
- Premiers soins pour les blessures mineures susceptibles de survenir en cuisine

RAG 3 : Procédures normalisées en restauration

- Recettes standardisées
- Techniques de mesure
- Techniques de contrôle des portions
- Terminologie culinaire/des recettes
- Petits outils, ustensiles et électroménagers
- Mise du couvert et service

RAG 4 : Planification des menus et contrôle des coûts

- Types de menus : fixes et cycliques

- Influences sur les menus des restaurants
- Principes de planification des menus
- Le menu comme outil de vente
- Influences sur la tarification des éléments figurant au menu

RAG 5 : Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise (les sujets peuvent être couverts dans n'importe quel ordre)

- Pains éclair
- Pain à la levure et pains mollets
- Gâteaux et biscuits
- Tartes et pâtisseries
- Boissons



Échéancier suggéré pour le cours

Le cours sera d'une durée d'un semestre (plus exactement 18 semaines) à compter de l'inscription.

Pour mener à bien toutes les tâches exigées, des aptitudes organisationnelles et la gestion du temps sont extrêmement importantes, tant à chacun des cours que pendant le semestre.

<i>RAG</i>	<i>À terminer au plus tard à la fin de :</i>
Aperçu du cours : grandes lignes, exigences, attentes et évaluation	la deuxième journée du cours
RAG 1 : Le secteur de la restauration	la deuxième semaine du cours
RAG 2 : Sécurité et salubrité	la quatrième semaine du cours
RAG 3 : Procédures normalisées	la sixième semaine du cours
RAG 4 : Planification des menus et contrôle des coûts	la huitième semaine du cours
RAG 5 : Aptitudes organisationnelles et activités en entreprise	la dix-huitième semaine du cours

RAG 1 : Définir le secteur de la restauration

<p>Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 1.1</p>	<p>Distinguer les services commerciaux, d'établissement (non commerciaux) et de traiteur</p>
<p>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.1.1 et 11.2.1</p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p> <p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions et arguments détaillés sur des sujets d'intérêts et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p>
<p>Concepts et contenu</p>	<p>Énoncés « Je peux... »</p>
<p>Concept : Le secteur de la restauration</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Les services commerciaux, d'établissement et de traiteur</i> • <i>Les entreprises à but lucratif et à but non-lucratif</i> • L'organisation de l'espace de travail et du personnel, c.-à-d. tâches relevant de la salle à manger et de la cuisine • La formation, l'expérience et les qualités nécessaires à ce type de travail • Les avantages et désavantages des carrières dans les services alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information. • Je peux comprendre ce qui est dit en langage standard, soit de vive voix ou enregistré, même dans un environnement bruyant. • Je peux bien utiliser le vocabulaire et les fonctions langagières de l'industrie des services alimentaires. • Je peux présenter des informations de manière claire et systématique en soulignant adroitement les points principaux et les détails essentiels. • Je peux identifier les services offerts par les entreprises commerciales, d'établissement et de traiteur de la région. • Je peux comparer les services offerts par les entreprises commerciales, d'établissement et de traiteur de la région.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les élèves trouvent des entreprises commerciales, d'établissement (non-commerciales) et de traiteur dans la région et comparent les services offerts par chacune. • En utilisant des ressources à leur disposition, les élèves compilent une liste et effectuent une catégorisation en fonction du type d'entreprise – traiteur, service commercial ou d'établissement. Activité de présentation visuelle – L'enseignant attribue des RAS précis aux différents groupes d'élèves, aux fins de recherche. Les élèves préparent une présentation créative pour faire connaître les résultats de leur recherche. Les présentations peuvent être élaborées en tenant compte de la population de l'école. 	



Ressources :

- *Culinary Essentials* (ISBN 0-07-822609-0), chap. 1, sections 1 et 2
- *Exploring Professional Cooking*
- (ISBN 0-02-668489-6), chap. 1
- Annuaires téléphoniques
- Sites Web touristiques
- Employeurs/employés en restauration
- Annexe C : Activité de présentation visuelle

<p align="center">Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 1.2</p>	<p>Comprendre comment sont structurées les activités d'exploitation en restauration : salle à manger ou possibilités de service, cuisine ou possibilités de production et niveau de compétences/formation</p>
<p>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.1.1 et 11.2.1</p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p> <p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions et arguments détaillés sur des sujets d'intérêts et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p>
<p align="center">Concepts et contenu</p>	<p align="center">Énoncés « Je peux... »</p>
<p>Concept : Le secteur de la restauration</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les services commerciaux, d'établissement et de traiteur • Les entreprises à but lucratif et sans but lucratif • <i>L'organisation de l'espace de travail et du personnel, c.-à-d. tâches relevant de la salle à manger et de la cuisine</i> • La formation, l'expérience et les qualités nécessaires à ce type de travail • Les avantages et désavantages des carrières dans les services alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information • Je peux comprendre ce qui est dit en langage standard au sujet de la restauration, soit de vive voix ou enregistré, même dans un environnement bruyant. • Je peux survoler des textes factuels simples au sujet de la restauration (p. ex. dans des revues, des dépliants, des manuels d'emploi, manuels scolaires, ou sur Internet) et relever de quoi ils traitent et s'ils contiennent des informations qui peuvent m'être utiles. • Je peux identifier divers emplois possible dans le secteur de la restauration. • Je peux catégoriser les emplois selon le niveau de compétences et de formations requises.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant fournit des descriptions de postes pour différents niveaux et types d'emplois en restauration. Les élèves lancent des idées et compilent une liste d'emplois possibles dans le secteur, avant de déterminer où ces postes s'inscrivent au sein de l'organisation et le niveau de compétences requis. Les élèves doivent aussi déterminer les postes pour lesquels ils posséderaient les qualifications nécessaires. • À partir de la liste d'emplois compilée, les élèves catégorisent les emplois selon qu'ils relèvent de la salle à manger (possibilités de service) ou de la cuisine (possibilités de production). Se reportant à la même liste, les élèves catégorisent les emplois en fonction du niveau de compétences et de la formation nécessaires. 	



Ressources : <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Culinary Essentials</i>, chap. 1, sections 1 et 2 ○ Tableau d'affichage des offres d'emploi en restauration de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires au http://www.workopolis.com/rechercheemploi/tout-tourisme-et-restauration#ch=26&lg=FR&st=RELEVANCE&lr=50&du=False 	
Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 1.3	Déterminer les qualités nécessaires pour travailler dans ce secteur
FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.1.1	Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone
Concepts et contenu	Énoncés « Je peux... »
Concept : Le secteur de la restauration Contenu : <ul style="list-style-type: none"> • Les services commerciaux, d'établissement et de traiteur • Les entreprises à but lucratif et sans but lucratif • <i>L'organisation de l'espace de travail et du personnel, c.-à-d. tâches relevant de la salle à manger et de la cuisine</i> • <u>La formation, l'expérience et les qualités nécessaires à ce type de travail</u> • Les avantages et désavantages des carrières dans les services alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information • Je peux comprendre ce qui est dit en langage standard, soit de vive voix ou enregistré, même dans un environnement bruyant. • Je peux identifier les qualités nécessaires requises selon différents emplois reliés au secteur de la restauration.
Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS : <ul style="list-style-type: none"> • Les élèves ou l'enseignant invitent des gens qui travaillent dans le secteur à visiter la classe et venir y raconter leurs expériences. • Les élèves réfléchissent à l'information obtenue des conférenciers, recourant à l'une de méthodes de consignation suivantes : présentation PowerPoint, rapport écrit, etc. Le projet doit comprendre une description de la carrière choisie, la justification de ce choix, la formation requise, les avantages et désavantages associés à l'emploi et la disponibilité des postes. 	
Ressources : <ul style="list-style-type: none"> ○ Employés locaux du secteur de la restauration invités en tant que conférenciers. ○ <i>Culinary Essentials</i>, chap. 1, sections 1 et 2 	

<p align="center">Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 1.4</p>	<p>Distinguer les avantages procurés par le travail en restauration des exigences qui y sont rattachées</p>
<p>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.1.1, 11.2.1 et 11.4.2</p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p> <p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions et arguments détaillés sur des sujets d'intérêts et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p> <p>Se servir de stratégies appropriées pour saisir le sens du vocabulaire et les éléments de la culture française d'un texte selon sa complexité</p>
<p align="center">Concepts et contenu</p>	<p align="center">Énoncés « Je peux... »</p>
<p>Concept : Le secteur de la restauration</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les services commerciaux, d'établissement et de traiteur • Les entreprises à but lucratif et sans but lucratif • <i>L'organisation de l'espace de travail et du personnel, c.-à-d. tâches relevant de la salle à manger et de la cuisine</i> • La formation, l'expérience et les qualités nécessaires à ce type de travail • <u>Les avantages et désavantages des carrières dans les services alimentaires</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information • Je peux comprendre ce qui est dit en langage standard, soit de vive voix ou enregistré, même dans un environnement bruyant. • Je peux trouver les renseignements les plus importants dans les documents authentiques comme des annonces, des brochures et des horaires selon le vocabulaire utilisé. • Je peux identifier les avantages liés aux carrières dans le secteur de la restauration. • Je peux identifier les désavantages liés aux carrières dans le secteur de la restauration.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les élèves interviewent une personne travaillant dans le secteur (voir l'annexe D). L'enseignant présente des scénarios liés aux expériences en restauration; à partir de ces scénarios, les élèves discutent et élaborent une liste d'avantages et d'exigences rattachés à l'emploi. • L'enseignant invite les élèves à prendre de trois à cinq minutes pour revenir de façon informelle sur leurs entrevues. <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Employés locaux du secteur de la restauration à interviewer. ○ Annexe D : Devoir : entrevue 	

RAG 2 : Déterminer quelles sont les procédures de salubrité et de sécurité et les dangers potentiels courants sur le lieu de travail

<p>Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 2.1</p>	<p>Montrer qu'il comprend les procédures d'hygiène et la manutention salubre des aliments, afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire</p>
<p>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.1.1</p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des sujets d'intérêts, d'actualité et d'information, en intégrant des éléments de la culture francophone</p>
<p>Concepts et contenu</p>	<p>Énoncés « Je peux... »</p>
<p>Concept : Sécurité et salubrité</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hygiène personnelle</i> • <i>Prévention de la contamination croisée et des maladies d'origine alimentaire</i> • SIMDUT et prévention des accidents en milieu de travail • Premiers soins pour les blessures mineures susceptibles de survenir en cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information. • Je peux bien utiliser le vocabulaire et les fonctions langagières. • Je peux identifier des mesurer afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire. • Je peux développer un rapport d'inspection afin d'évaluer la salubrité et la sécurité de la cuisine.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant présente de l'information sur les bactéries, ainsi que sur la façon dont elles se reproduisent et se propagent. • L'enseignant invite un inspecteur de la santé publique ou un travailleur en restauration à discuter de la manutention salubre des aliments et de l'hygiène. • Les élèves élaborent des lignes directrices pour prévenir les maladies d'origine alimentaire. • Les élèves créent un rapport d'inspection pour évaluer leur cuisine (exploitation d'un service de restauration à l'école/à la maison) sur les plans de la salubrité et de la sécurité. • Les élèves élaborent des lignes directrices à partir de l'information tirée de leur texte, obtenue auprès de personnes ressources ou extraite d'autres sources. <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Culinary Essentials</i>, chap. 7, section 1 	

- *Exploring Professional Cooking*, chap. 6
- Personnes-ressources
- Tutoriel de lavage des mains au www.gnb.ca
- www.gnb.ca/0053/foodsafety
- www.foodborneillness.com/ [en anglais seulement]
- befoodsafe.ca/fr/
- www.inspection.gc.ca/

<p align="center">Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 2.2</p>	<p>Expliquer pourquoi des accidents surviennent, et faire la démonstration des mesures préventives visant à atténuer les dangers et le risque de blessure</p>
<p>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.1.1 et 11.2.1</p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des sujets d'intérêts, d'actualité et d'information, en intégrant des éléments de la culture francophone</p> <p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions et arguments détaillés sur des sujets d'intérêts et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p>
<p align="center">Concepts et contenu</p>	<p align="center">Énoncés « Je peux... »</p>
<p>Concept : Sécurité et salubrité</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygiène personnelle • Prévention de la contamination croisée et des maladies d'origine alimentaire • <i>SIMDUT et prévention des accidents en milieu de travail</i> • <i>Premiers soins pour les blessures mineures susceptibles de survenir en cuisine</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux bien utiliser le vocabulaire et les fonctions langagières de la sécurité dans la cuisine. • Je peux présenter des informations de manière claire et systématique en soulignant adroitement les points principaux et les détails essentiels. • Je peux identifier des dangers potentiels liés à la restauration. • Je peux générer une liste de sécurité à appliquer en milieu de travail, en restauration.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les élèves cernent les dangers potentiels en restauration. • Les élèves génèrent une liste de règles de sécurité à appliquer dans leur milieu de travail. • Les élèves préparent une affiche, une brochure ou un autre type de présentation visuelle sur la sécurité. • L'enseignant observe et évalue les pratiques sanitaires et pratiques en matière de sécurité (hygiène, utilisation et entretien de l'équipement, etc.) des élèves sur leur lieu de travail. • Suggestion : recherche – annexe E <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Annexe E : Dangers en milieu de travail ○ <i>Culinary Essentials</i>, chap. 7, section 1 et chap. 8, section 1 ○ Exploring Professional Cooking, Chap 6 ○ http://www.travailsecuritairenb.ca/sujets-en-matière-de-santé-et-de-sécurité-5star22 ○ 	

<p align="center">Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 2.3</p>	<p>Décrire et appliquer les trois parties du SIMDUT : étiquettes et symboles, fiches signalétiques; et responsabilités du fournisseur, de l'employé et de l'employeur</p>
<p>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.2.1</p>	<p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions et arguments détaillés sur des sujets d'intérêts et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p>
<p align="center">Concepts et contenu</p>	<p align="center">Énoncés « Je peux... »</p>
<p>Concept : Sécurité et salubrité Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygiène personnelle • Prévention de la contamination croisée et des maladies d'origine alimentaire • <u><i>SIMDUT et prévention des accidents en milieu de travail</i></u> • <u><i>Premiers soins pour les blessures mineures susceptibles de survenir en cuisine</i></u> 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux bien utiliser le vocabulaire et les fonctions langagières de la sécurité dans la cuisine. • Je peux présenter des informations de manière claire et systématique en soulignant adroitement les points principaux et les détails essentiels. • Je peux expliquer les parties du SIMDUT. • Je peux discuter de l'importance du SIMDUT en milieu de travail.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant invite un conférencier de la Commission de la santé, de la sécurité et de l'indemnisation des accidents au travail du Nouveau-Brunswick (CSSIAT) pour former les élèves relativement au SIMDUT, ou utilise le programme Passeport Sécurité sur Internet. • L'enseignant fournit aux élèves des produits dangereux utilisés en milieu de travail ou des symboles figurant sur ces produits afin qu'ils apprennent à reconnaître le symbole, le danger potentiel et l'intervention d'urgence appropriée en cas d'exposition. • L'enseignant présente le SIMDUT et les fiches signalétiques par l'intermédiaire du site Web. • Les élèves doivent démontrer leur connaissance du SIMDUT et de son importance sur leur lieu de travail. • Les élèves font la tournée de leur lieu de travail et dressent une liste des produits dangereux. • L'enseignant prépare, à partir du site Web, une feuille de questions comprenant l'objectif du SIMDUT, la ou les raisons ayant mené à sa création, son statut juridique, etc. • Les élèves étudieront un produit dans le laboratoire et prépareront une fiche signalétique. • Les élèves réussissent le programme Passeport Sécurité et reçoivent leur certificat. <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ http://www.cchst.ca/oshanswers/legisl/intro_whmis.html ○ Épreuve Passeport Sécurité : www.passporttosafety.ca ○ CYBERCARTE DE SÉCURITÉ miniature relativement au SIMDUT (disponible gratuitement en téléphonant au 1-800-442-9776) 	

<p align="center">Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 2.4</p>	<p>Réagir à un danger potentiel ou à une blessure</p>
<p>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.1.1</p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p>
<p align="center">Concepts et contenu</p>	<p align="center">Énoncés « Je peux... »</p>
<p>Concept : Sécurité et salubrité</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygiène personnelle • Prévention de la contamination croisée et des maladies d'origine alimentaire • SIMDUT et prévention des accidents en milieu de travail • <u>Premiers soins pour les blessures mineures susceptibles de survenir en cuisine</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux bien utiliser le vocabulaire et les fonctions langagières de la sécurité dans la cuisine. • Je peux discuter de divers cas liés aux dangers et aux blessures et trouver des solutions.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant invite des membres d'Ambulance Saint-Jean ou de la Croix-Rouge formés dans les premiers soins à venir faire la démonstration des procédures élémentaires en cas de : <ul style="list-style-type: none"> ○ coupures; ○ brûlures; ○ suffocation. ○ L'enseignant invite des membres du service d'incendie local à venir parler de la prévention des incendies et montrer comment se servir d'un extincteur. • L'enseignant fournit aux élèves des études de cas aux fins de détermination des dangers sur le plan de la sécurité, des blessures potentielles et des procédures de premiers soins. <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Trousses de premiers soins ○ Extincteur ○ Membres d'Ambulance Saint-Jean ou de la Croix-Rouge ○ Membres du service des incendies de la région 	

RAG 3 : Faire la démonstration des procédures normalisées utilisées dans la préparation et le service des aliments

<p align="center">Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 3.1</p>	<p>Expliquer l'objectif de la normalisation en matière de restauration</p>
<p>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.2.1</p>	<p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions et arguments détaillés sur des sujets d'intérêts et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p>
<p align="center">Concepts et contenu</p>	<p align="center">Énoncés « Je peux... »</p>
<p>Concept : Procédure normalisées en restauration</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Recettes standardisées</u> • Techniques de mesure • Techniques de contrôle des portions • Terminologie culinaire/des recettes • Petits outils, ustensiles et électroménagers • Mise du couvert et service 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux faire des présentations claires et bien structurées en mettant l'accent sur les points principaux; je peux également répondre aux questions sur le contenu. • Je peux donner des descriptions claires, bien développées et détaillées sur une variété de sujets reliés à mes intérêts, développant et appuyant mes idées avec plusieurs points et exemples pertinents. • Je peux résumer les informations et les arguments provenant d'une variété de sources en mettant l'accent sur les points importants. • Je peux expliquer les bienfaits de la normalisation, selon divers cas (basés sur divers scénarios).
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant présente des exemples de normalisation en restauration. • L'enseignant fournit des scénarios de façons dont la normalisation s'applique en restauration – mesure, contrôle des portions, salubrité, utilisation de l'équipement, service, etc. Les élèves déterminent les bienfaits de la normalisation dans chaque cas, et les conséquences si les procédures de normalisation n'étaient pas suivies. <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Culinary Essentials, chap. 10, section 2 ○ Exploring Professional Cooking, chap. 4 et 7 	



<p align="center">Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 3.2</p>	<p>Définir l'utilisation de procédures normalisées dans la préparation d'aliments et en faire la démonstration : recettes, mesure, contrôle des portions, terminologie, outils, ustensiles et petits électroménagers</p>
<p align="center">FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.2.1 et 11.5.1</p>	<p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions et arguments détaillés sur des sujets d'intérêts et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p> <p>Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique</p>
<p align="center">Concepts et contenu</p>	<p align="center">Énoncés « Je peux... »</p>
<p>Concept : Procédure normalisées en restauration</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Recettes standardisées</u> • <u>Techniques de mesure</u> • <u>Techniques de contrôle des portions</u> • <u>Terminologie culinaire/des recettes</u> • <u>Petits outils, ustensiles et électroménagers</u> • Mise du couvert et service 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux bien utiliser le vocabulaire et les fonctions langagières. • Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions. • Je peux écrire des descriptions détaillées et claires sur une variété de sujets reliés à mes intérêts. • Je peux utiliser la terminologie appropriée lors de production de recettes. • Je peux suivre le processus lors de production de recettes. • Je peux identifier les parties d'une recette et expliquer pourquoi elles sont importantes.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant parle des parties d'une recette standardisée et de la marche à suivre pour en augmenter ou en diminuer le rendement. • Les élèves convertissent le rendement de recettes. • L'enseignant utilise une recette pour montrer l'utilisation des outils et ustensiles et des petits électroménagers, ainsi que les techniques de mesure et l'application de la mise en place (organisation). • Les élèves s'exercent à mesurer et à appliquer la terminologie en suivant une recette. • L'enseignant montre comment utiliser les outils et l'équipement dans le contrôle des portions. • Les élèves s'exercent au contrôle des portions dans la préparation et le service des aliments. • Les élèves jouent aux « charades » en utilisant la terminologie culinaire. • Les élèves trouvent une recette et en cernent les sept parties. • Les élèves prennent le rendement original de recettes données et le convertissent pour obtenir le rendement désiré. 	

- L'enseignant utilise des ressources textuelles et autres pour préparer des tests qui serviront à évaluer la connaissance qu'ont les élèves de la normalisation et leur utilisation des outils et des petits électroménagers.
- L'évaluation se fera en continu, tout au long du cours.

Ressources :

- Culinary Essentials, chap. 13
- Exploring Professional Cooking, chap. 4 et 7
- Livres de cuisine
- Magazines
- www.cooking.com/ [en anglais seulement]
- www.epicurus.com/[en anglais seulement]
- www.recipes.com/ [en anglais seulement]
- Ingrédients, outils et équipement en fonction des recettes à préparer.



<p align="center">Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 3.3</p>	<p>Faire la démonstration des bonnes techniques pour mettre la table et servir la clientèle</p>
<p>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.3.1</p>	<p>Participer activement et encourager l'échange d'idées et d'opinions, avec aisance, sur des sujets concrets et abstraits, en utilisant des structures de phrases variées, un vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p>
<p align="center">Concepts et contenu</p>	<p align="center">Énoncés « Je peux... »</p>
<p>Concept : Procédure normalisées en restauration</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recettes standardisées • Techniques de mesure • Techniques de contrôle des portions • Terminologie culinaire/des recettes • Petits outils, ustensiles et électroménagers • <u>Mise du couvert et service</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux comprendre et échanger des informations et des conseils complexes dans des domaines assez familiers. • Je peux partager mes idées et mes expériences en utilisant des nouvelles technologies (production orale, interaction orale et écriture). • Je peux dresser un table en fonction d'un menu donné.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant met le couvert, démontrant différentes façons de faire. • Les élèves dressent une table en fonction d'un menu donné. <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Articles de table ○ Culinary Essentials, chap. 4 	

RAG 4 : Appliquer les principes de la planification des menus et du contrôle des coûts dans la préparation des repas

<p>Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 4.1</p>	<p>Définir les deux principaux types de menus : fixes et cycliques</p>
<p>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.4.1 et 11.5.1</p>	<p>Se servir de stratégies appropriées pour gérer la compréhension d'un texte selon sa complexité</p> <p>Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique</p>
<p>Concepts et contenu</p>	<p>Énoncés « Je peux... »</p>
<p>Concept : Planification des menus et contrôle des coûts</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Types de menus : fixes et cycliques</i> • Influences sur les menus des restaurants • Principes de planification des menus • Le menu comme outil de vente • Influences sur la tarification des éléments figurant au menu 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux participer aux activités de lecture dans différents contextes afin d'arriver à une compréhension collective d'un texte. • Je peux comprendre des articles spécialisés hors de mon domaine d'expérience (à condition de pouvoir me référer aux sources de référence de temps en temps pour vérifier ma compréhension). • Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions. • Je peux écrire des dissertations, des rapports, des résumés détaillés sur de nombreux sujets qui m'intéressent; je peux fournir des informations, présenter et comparer différentes positions, et également exprimer mes propres pensées. • Je peux identifier où et comment utiliser les 2 types de menus : fixe et cyclique.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant compare les deux principaux types de menus – fixes (à la carte et table d'hôte) et cycliques. • Les élèves dressent une liste des façons dont chaque type de menu serait utilisé et endroits où il le serait en restauration. <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Culinary Essentials, chap. 12 ○ Exploring Professional Cooking, chap. 3 ○ Exemples de menus ○ Exemples de plans de repas 	



<p align="center">Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 4.2</p>	<p>Déceler les facteurs influant sur les menus et comprendre l'incidence de la nutrition</p>
<p align="center">FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.4.1 et 11.4.2</p>	<p>Se servir de stratégies appropriées pour gérer la compréhension d'un texte selon sa complexité</p> <p>Se servir de stratégies appropriées pour saisir le sens du vocabulaire et les éléments de la culture française d'un texte selon sa complexité</p>
<p align="center">Concepts et contenu</p>	<p align="center">Énoncés « Je peux... »</p>
<p>Concept : Planification des menus et contrôle des coûts</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Types de menus : fixes et cycliques • <i>Influences sur les menus des restaurants</i> • Principes de planification des menus • Le menu comme outil de vente • Influences sur la tarification des éléments figurant au menu 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux comprendre des articles spécialisés hors de mon domaine d'expérience (à condition de pouvoir me référer aux sources de référence de temps en temps pour vérifier ma compréhension). • Je peux comprendre des instructions longues, complexes et détaillées dans mes domaines d'intérêt (à condition de pouvoir relire les passages difficiles). • Je peux lire et comprendre des textes informatifs traitant de thèmes qui ne me sont pas familiers (à condition que je puisse consulter des sources de référence de temps en temps). • Je peux analyser les facteurs qui influencent la planification de menus.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant présente des scénarios en abordant chacune des influences dans la planification des menus. • Les élèves dressent une liste des influences. • L'enseignant fournit aux élèves des menus imprimés afin qu'ils analysent les facteurs influant sur la planification de ceux-ci. • Les élèves présentent leur analyse des menus. <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Culinary Essentials, chap. 12 ○ Exploring Professional Cooking, chap. 3 ○ Exemples de menus 	

Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 4.3	Cerner les principes de planification des menus : nutrition, diversité, équilibre, souplesse et véracité.
FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.4.1 et 11.4.2	Se servir de stratégies appropriées pour gérer la compréhension d'un texte selon sa complexité Se servir de stratégies appropriées pour saisir le sens du vocabulaire et les éléments de la culture française d'un texte selon sa complexité
Concepts et contenu	Énoncés « Je peux... »
Concept : Planification des menus et contrôle des coûts Contenu : <ul style="list-style-type: none"> • Types de menus : fixes et cycliques • Influences sur les menus des restaurants • <i>Principes de planification des menus</i> • Le menu comme outil de vente • Influences sur la tarification des éléments figurant au menu 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux lire et comprendre des textes informatifs traitant de thèmes qui ne me sont pas familiers (à condition que je puisse consulter des sources de référence de temps en temps). • Je peux lire et comprendre des textes informatifs traitant de thèmes qui ne me sont pas familiers (à condition que je puisse consulter des sources de référence de temps en temps). • Je peux comprendre des articles spécialisés hors de mon domaine d'expérience (à condition de pouvoir me référer aux sources de référence de temps en temps pour vérifier ma compréhension). • Je peux élaborer des exemples de plans de repas. • Je peux développer un plan de repas en prenant en compte les principes de planification de repas.
Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS : <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant discute des principes de planification des menus. • Les élèves évaluent des exemples de plans de repas en tenant compte des principes de planification des repas. • Les élèves rédigent un plan de repas en utilisant ces mêmes principes. Ressources : <ul style="list-style-type: none"> ○ Culinary Essentials, chap. 12 ○ Exploring Professional Cooking, chap. 3 ○ Exemples de plans de repas ○ Santé Canada www.hc-sc.gc.ca ○ Bien manger avec le Guide alimentaire canadien 	

<p align="center">Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 4.4</p>	<p>Comprendre comment les menus affichés sur un panneau, énoncés oralement et imprimés sont utilisés comme des outils de vente</p>
<p>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.1.1 et 11.4.1</p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone Se servir de stratégies appropriées pour gérer la compréhension d'un texte selon sa complexité</p>
<p align="center">Concepts et contenu</p>	<p align="center">Énoncés « Je peux... »</p>
<p>Concept : Planification des menus et contrôle des coûts</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Types de menus : fixes et cycliques • Influences sur les menus des restaurants • Principes de planification des menus • <u>Le menu comme outil de vente</u> • Influences sur la tarification des éléments figurant au menu 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information. • Je peux comprendre les annonces, les instructions, les messages téléphoniques, etc. (même s'ils sont dictés rapidement, pourvu qu'ils soient présentés dans un langage standard). • Je peux reconnaître les genres de textes et leur intention de lecture. • Je peux analyser comment les menus influencent les décisions des clients. • Je peux évaluer des menus en tant qu'outil de vente.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En se fondant sur leurs expériences personnelles au restaurant, les élèves discutent de la façon dont les menus influencent les décisions des clients. • L'enseignant fournit des exemples de menus, pour que les élèves puissent analyser le menu en tant qu'outil de vente. • Les élèves préparent une liste inclusive des détails (principes et influences) que l'exploitant d'un service de restauration pourrait prendre en compte dans l'élaboration de son menu. • Les élèves visitent trois types d'exploitation alimentaire différents et évaluent chaque menu en tant qu'outil de vente. <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Culinary Essentials, chap. 12 ○ Exploring Professional Cooking, chap. 3 ○ Exemples de menus 	

Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 4.5	Comprendre les facteurs influant sur la tarification dans le menu : dépenses d'exploitation, coût de la main-d'œuvre et coût des aliments
FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.4.1	Se servir de stratégies appropriées pour gérer la compréhension d'un texte selon sa complexité
Concepts et contenu	Énoncés « Je peux... »
<p>Concept : Planification des menus et contrôle des coûts</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Types de menus : fixes et cycliques • Influences sur les menus des restaurants • Principes de planification des menus • Le menu comme outil de vente • <u>Influences sur la tarification des éléments figurant au menu</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux lire et comprendre des textes informatifs traitant de thèmes qui ne me sont pas familiers (à condition que je puisse consulter des sources de référence de temps en temps). • Je peux comprendre des articles spécialisés hors de mon domaine d'expérience (à condition de pouvoir me référer aux sources de référence de temps en temps pour vérifier ma compréhension). • Je peux analyser les facteurs qui influencent les coûts en restauration.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant parle des différentes dépenses et explique comment chacune est prise en compte dans la détermination des prix figurant sur le menu. • Activité de présentation visuelle – cette activité englobe à la fois la planification des menus et le contrôle des coûts. <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Politique 711 sur la nutrition : http://www2.gnb.ca/content/dam/gnb/Departments/ed/pdf/K12/policies-politiques/f/711F.pdf ○ Exploring Professional Cooking, chap. 5 	

RAG 5 : Acquérir des aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire dans le cadre d'activités en entreprise

Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 5.1	Définir les éléments reliés aux pains éclairs : leurs types et utilisations, leurs ingrédients de base, les trois méthodes de pétrissage et leur préparation
FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.5.1	Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique
Concepts et contenu	Énoncés « Je peux... »
<p>Concept : Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise (les sujets peuvent être couverts dans n'importe quel ordre)</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Pains éclair</u> • Pain à la levure et pains mollets • Gâteaux et biscuits • Tartes et pâtisseries • Boissons 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions. • Je peux présenter un problème et en discuter de manière systématique et je peux faire ressortir habilement les points importants et évaluer les différentes possibilités dans un essai. • Je peux écrire des descriptions détaillées et claires sur une variété de sujets reliés à mes intérêts. • Je peux identifier différents pains éclairs. • Je peux évaluer comment les pains éclairs peuvent être utilisés dans un plan de repas. • Je peux préparer un pain éclair selon une recette choisie. • Je peux évaluer mon produit en utilisant les normes établies.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant discute du caractère pratique des pains éclairs. • Les élèves cernent différents types de pains éclairs et évaluent comment ils peuvent être utilisés dans un plan de repas. • L'enseignant montre aux élèves les ingrédients utilisés dans les pains éclairs et discute de l'effet de chacun sur la qualité du produit. • L'enseignant démontre les trois méthodes de pétrissage des pains éclairs. • Les élèves trouvent différentes recettes de pains éclairs. • Les élèves préparent un pain éclair et utilisent les normes pour évaluer leur produit. • Les élèves créent une affiche illustrant l'utilisation des pains éclairs dans les repas et en restauration. • Les élèves recherchent des entreprises du domaine de la restauration pour voir comment les pains éclairs sont utilisés dans leur menu et préparent un rapport sur leur recherche. • L'enseignant élabore un test pour évaluer la connaissance des élèves par rapport aux ingrédients et à leur rôle dans le produit global. • Les élèves compilent un livre de recettes, dans lequel ils incluent deux recettes pour chaque méthode de pétrissage/malaxage (ils commencent, ce 	

faisant, l'élaboration de leur propre livre de recettes). On s'attend à ce que les élèves fassent ces recettes.

- Les élèves utilisent les normes établies dans le texte pour effectuer une auto-évaluation de leur produit.

Ressources :

- Culinary Essentials, chap. 29
- Exploring Professional Cooking, chap. 19
- Livre de recettes
- www.cooking.com/recipes[en anglais seulement]
- Exemples de menus de restaurants
- Ingrédients, outils et équipement suivant les besoins, en fonction de la ou des recettes utilisées

Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 5.2	Définir les éléments reliés au pain à la levure et aux pains mollets : leur processus de préparation et la terminologie s'y rapportant
FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.5.1	Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique
Concepts et contenu	Énoncés « Je peux... »
<p>Concept : Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise (les sujets peuvent être couverts dans n'importe quel ordre)</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pains éclair • <u>Pain à la levure et pains mollets</u> • Gâteaux et biscuits • Tartes et pâtisseries • Boissons 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions. • Je peux présenter un problème et en discuter de manière systématique et je peux faire ressortir habilement les points importants et évaluer les différentes possibilités dans un essai. • Je peux écrire des descriptions détaillées et claires sur une variété de sujets reliés à mes intérêts. • Je peux utiliser les termes appropriés lors de la préparation de recettes. • Je peux préparer une pâte levée et lui donner une forme. • Je peux évaluer mon produit en utilisant les normes établies.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant montre comment préparer la pâte levée. • Les élèves cernent les termes utilisés dans la préparation de la pâte et consignent leur définition. • Les élèves préparent la pâte levée et s'exercent à lui donner une forme. • Les élèves expliquent le rôle de la levure lors du processus de fermentation. • Les enseignants testent les connaissances des élèves par rapport à la terminologie utilisée dans la préparation de leur pâte. • Les élèves évaluent leur produit de pâte levée à partir des normes dans leur texte. • Les élèves ajoutent deux recettes de pâte levée à leur livre de recettes. <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Culinary Essentials, chap. 28 ○ Exploring Professional Cooking, chap. 18 ○ www.cooking.com/recipes[en anglais seulement] ○ www.epicurus.com/ [en anglais seulement] ○ www.recipes.com/ [en anglais seulement] 	

Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 5.3	Définir les éléments reliés aux gâteaux et aux biscuits : leurs types, les méthodes de malaxage, leurs glaçages et garnitures, les normes s'y rapportant et leur préparation
FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.5.1	Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique
Concepts et contenu	Énoncés « Je peux... »
<p>Concept : Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise (les sujets peuvent être couverts dans n'importe quel ordre)</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pains éclair • Pain à la levure et pains mollets • <i>Gâteaux et biscuits</i> • Tartes et pâtisseries • Boissons 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions. • Je peux présenter un problème et en discuter de manière systématique et je peux faire ressortir habilement les points importants et évaluer les différentes possibilités dans un essai. • Je peux écrire des descriptions détaillées et claires sur une variété de sujets reliés à mes intérêts. • Je peux analyser les recettes (gâteau ou biscuits) pour en déterminer le type. • Je peux utiliser des glaçages et des garnitures de façon appropriée. • Je peux développer un livre de recettes. • Je peux évaluer mon produit en utilisant les normes établies.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant utilise des aides visuelles pour présenter les différents types. • Les élèves analysent les recettes de gâteau/biscuit pour en déterminer le type. • Les élèves déterminent l'utilisation appropriée des glaçages et des garnitures. • Les élèves préparent des gâteaux et des biscuits avec du glaçage et des garnitures et utilisent les normes pour évaluer leur produit. • Les élèves compilent un livre de recettes comprenant deux recettes pour chaque type de gâteau, de biscuit, de glaçage et de garniture (poursuivant ainsi la création de leur livre de recettes personnel). • Les élèves utilisent les normes établies dans le texte pour effectuer une auto-évaluation de leur produit. <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Culinary Essentials, chap. 30, sections 1 et 2 ○ Exploring Professional Cooking, chap. 20 ○ Livres de cuisine ○ www.cooking.com/recipes[en anglais seulement] ○ Ingrédients, outils et équipement suivant les besoins, en fonction de la ou des recettes utilisées 	



<p align="center">Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 5.4</p>	<p>Définir les éléments reliés aux tartes et aux pâtisseries : les types de tartes, les méthodes de malaxage / pétrissage, les types de garniture et les mesures à observer pour leur stockage</p>
<p>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.5.1</p>	<p>Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique</p>
<p align="center">Concepts et contenu</p>	<p align="center">Énoncés « Je peux... »</p>
<p>Concept : Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise (les sujets peuvent être couverts dans n'importe quel ordre)</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pains éclair • Pain à la levure et pains mollets • Gâteaux et biscuits • <u>Tartes et pâtisseries</u> • Boissons 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions. • Je peux présenter un problème et en discuter de manière systématique et je peux faire ressortir habilement les points importants et évaluer les différentes possibilités dans un essai. • Je peux écrire des descriptions détaillées et claires sur une variété de sujets reliés à mes intérêts. • Je peux utiliser différentes méthodes de malaxages ou pétrissage. • Je peux préparer une tarte à pâte farineuse ou feuilletée. • Je peux préparer une garniture appropriée. • Je peux évaluer mon produit en utilisant les normes établies.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant présente les différents types de tartes et de garnitures. • L'enseignant fait la démonstration des méthodes de malaxage/pétrissage et de façonnement d'une tarte/pâtisserie. • L'élève prépare une tarte à pâte farineuse ou feuilletée, ainsi qu'une garniture, et assure le stockage approprié. • Les élèves catégorisent le type de tarte préparé et évaluent le produit final à partir des normes figurant dans leur texte. • Les élèves ajoutent deux recettes de pâtisseries et deux recettes de garnitures de tarte à leur livre de recettes. <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Culinary Essentials, chap. 30, section 3 ○ Exploring Professional Cooking, chap. 21 ○ www.cooking.com/recipes [en anglais seulement] ○ www.epicurus.com [en anglais seulement] ○ www.recipes.com [en anglais seulement] 	

Technologie culinaire : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 5.5	Définir les éléments reliés aux boissons : leurs types, leur préparation et l'équipement nécessaire
FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 11.5.1	Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique
Concepts et contenu	Énoncés « Je peux... »
<p>Concept : Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise (les sujets peuvent être couverts dans n'importe quel ordre)</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pains éclair • Pain à la levure et pains mollets • Gâteaux et biscuits • Tartes et pâtisseries • <u>Boissons</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions. • Je peux présenter un problème et en discuter de manière systématique et je peux faire ressortir habilement les points importants et évaluer les différentes possibilités dans un essai. • Je peux écrire des descriptions détaillées et claires sur une variété de sujets reliés à mes intérêts. • Je peux comparer les boissons instantanées à d'autres types de boissons. • Je peux préparer différents types de boissons en utilisant les techniques appropriées.
<p>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant compare les boissons instantanées à d'autres types. • Les élèves préparent et servent différentes boissons. • Les élèves nettoient l'équipement utilisé pour préparer les boissons. • Les élèves préparent une liste de boissons et des techniques adéquates pour les préparer. • Les élèves ajoutent deux boissons ou plus à leur livre de recettes. <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Culinary Essentials, chap. 3, section 3 ○ Exploring Professional Cooking, chap. 26 ○ www.cooking.com/recipes[en anglais seulement] ○ www.epicurus.com[en anglais seulement] ○ www.recipes.com[en anglais seulement] 	

ANNEXES

Annexe A

Ressources suggérées

1. Texte de l'élève

JOHNSON & WALES UNIVERSITY. *Culinary Essentials*, McGraw-Hill Ryerson.
ISBN : 0078226090

Duyff, R. L. *Alimentation et nutrition*, Montréal/Toronto, Chenelière/McGraw-Hill, 2003.
(Annexe 1 – La préparation des aliments)

2. Ressources de l'enseignant

RAY, M. F., et E. J. LEWIS. *Exploring Professional Cooking*, Glencoe/McGraw Hill.
ISBN : 0026684896

Exploring Professional Cooking: Teacher's Resource Binder.

ISBN : 0026684918

JOHNSON & WALES UNIVERSITY. *Culinary Essentials, Instructor's Resource Guide*,
McGraw Hill Ryerson.

ISBN : 0078226139

Divers livres de recettes

Bien manger avec le Guide alimentaire canadien (guide de l'enseignant)

3. Sites Web suggérés :

www.restaurantscanada.org

www.passporttosafety.ca/

www.cchst.ca/

www.cooking.com[en anglais seulement]

www.epicurus.com[en anglais seulement]

www.recipes.com[en anglais seulement]

www.hc-sc.gc.ca

www.gnb.ca/0053/foodsafety/index-f.asp

Voici d'autres liens (programme d'études secteur francophone):

http://ici.radio-canada.ca/television/revolution_alimentation/

<http://noc.esdc.gc.ca/Francais/Debut.aspx>

https://fr.wikipedia.org/wiki/Cat%C3%A9gorie:Technique_culinaire

4. Aire de production de la cuisine et fournitures (déterminées en fonction des recettes préparées en classe)

En général, vous aurez besoin :

- de divers petits outils et ustensiles;
- de plats à cuisson;
- d'électroménagers, petits et gros;
- d'articles de table;
- d'équipement et de fournitures de nettoyage;
- d'ingrédients.

5. Autres ressources importantes

- Trousse de premiers soins et extincteur
- Exemples de menus
- Personnes-ressources
- Annuaire téléphonique
- Magazines

Annexe B

Activité de présentation visuelle

Les élèves choisissent un sujet pour leur projet. Il peut s'agir de n'importe quel chapitre de leur texte se rapportant au programme de 11^e année.

Créer une présentation visuelle relativement au sujet choisi. L'objectif est d'informer les autres (c.-à-d. les pairs), d'une façon intéressante, des sujets que nous abordons dans le cadre du cours.

La présentation sera évaluée en fonction des critères suivants :

- 10 % pour la créativité/l'originalité (utilisation du matériel)
 - 5 % pour le soin apporté au travail (orthographe/organisation)
 - 10 % pour la recherche (terminologie/connaissance/utilisation des ressources disponibles)
 - 5 % pour la présentation (esthétique, rétroaction positive)
- Pour un total de 30 %

Les présentations seront affichées pendant deux semaines, du lundi matin au vendredi midi la semaine suivante.

Tous les groupes sont responsables de l'assemblage et du démontage de leur présentation au babillard/dans la vitrine d'angle.

Des points seront retranchés pour tout retard.

Exemple de calendrier des projets de présentation visuelle

Date	Sujet	Noms des groupes
Semaines 1 et 2	Technologie culinaire 110 Survol général	
Semaines 3 et 4	Carrières en restauration	
Semaines 5 et 6	Sécurité et salubrité en cuisine	
Semaines 7 et 8	Recettes/mesure/normalisation	
Semaines 9 et 10	Nutrition/planification des menus	
Semaines 11 et 12	Pains éclair	
Semaines 13 et 14	Pains à la levure et pains mollets	
Semaines 15 et 16	Tartes et pâtisseries	
Semaines 17 et 18	Boissons/gâteaux et biscuits	



Annexe C

Devoir : entrevue

L'un des meilleurs moyens de découvrir une carrière est de discuter avec une personne du domaine – particulièrement si elle occupe un emploi similaire à celui qui vous intéresserait! Pour en apprendre davantage au sujet des carrières possibles dans le secteur de la restauration, interviewez une personne qui travaille dans le domaine. Utilisez, à titre de guide, les questions suivantes :

1. Comment vous appelez-vous et quelle est l'appellation exacte de votre emploi? Qui est votre employeur? Où travaillez-vous exactement, et quel est le numéro de téléphone de votre employeur?
2. Quelles sont les responsabilités associées à votre poste? Décrivez, en donnant des détails, ce que vous faites au cours d'une journée/d'un quart de travail typiques.
3. Comment avez-vous trouvé votre emploi? Quels étaient les préalables pour être embauché (formation, expérience, références, entrevue, CV, etc.)?
4. Quel est le niveau d'instruction requis pour ce poste? Fallait-il avoir suivi toute formation particulière pour vous qualifier? Le cas échéant, cette formation a-t-elle été offerte par l'employeur, ou à quel endroit avez-vous dû aller pour la suivre?
5. Quelles caractéristiques les employeurs recherchent-ils pour pourvoir des postes comme le vôtre? Quelle caractéristique, selon vous, vous aide le plus dans le cadre de votre travail?
6. Avez-vous déjà occupé tout autre emploi dans le secteur de la restauration avant celui-ci? Le cas échéant, veuillez préciser.
7. Depuis combien de temps travaillez-vous dans cet établissement? Depuis ce temps, avez-vous toujours occupé le même poste? De quelles prestations spéciales profitez-vous (c.-à-d. indemnité de congé annuel, assurance médicale ou dentaire, remises, uniformes, formation/éducation payée, etc.)?
8. À quels autres postes pourriez-vous accéder auprès de ce même employeur? Y a-t-il des postes parmi ceux-ci ou pour d'autres entreprises qui vous intéresseraient? Que vous faudrait-il faire pour décrocher un poste de ce genre?
9. Quels avantages, d'un point de vue personnel ou autre, votre travail vous procure-t-il?
10. Quel conseil donneriez-vous à un jeune qui souhaite trouver un poste comme le vôtre?

Ajoutez toute autre question qui vous viendrait à l'esprit, ou faites ajouter leurs propres questions aux élèves.

Annexe D

Dangers en milieu de travail

Cherchez de l'information sur les « dangers en milieu de travail ». Utilisez des magazines, des journaux, des sites Internet, des rapports/bulletins d'entreprises, de l'information et des rapports de la Commission de la santé, de la sécurité et de l'indemnisation des accidents au travail pour des renseignements actuels. Trouvez au moins un article ou une nouvelle par rapport à la salubrité et à la sécurité en milieu de travail.

Écrivez un résumé et réaction d'une demi-page à une page par rapport à votre article. Joignez une copie de l'article et indiquez-en la source.



