**Domaine d’apprentissage :   
CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES ET TECHNOLOGIES — Art culinaire 10e année**

**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** |
| *L’élève sera capable de :*  Conception  *Comprendre le contexte*   * Déterminer la **clientèle** et le **type de service**, et en tenir compte dans la prestation  des services   Définir   * 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   *Concevoir des idées*   * Explorer l’incidence des décisions culinaires sur les considérations socialeséthiques  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 | *L’élève connaîtra :*   * **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 |

**Domaine d’apprentissage :   
CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES ET TECHNOLOGIES — Art culinaire 10e année**

**Normes d’apprentissage (suite)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétences disciplinaires** | **Contenu** |
| Assembler un prototype   * 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   Mettre à l’essai   * 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   Réaliser   * 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   Présenter   * 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 |  |

**Domaine d’apprentissage :   
CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES ET TECHNOLOGIES — Art culinaire 10e année**

**Normes d’apprentissage (suite)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétences disciplinaires** | **Contenu** |
| Compétences pratiques   * 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   Technologies   * 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 |  |