**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
 |  |