**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Art culinaire 11e 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 :*  Conception  Comprendre 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 reproduire une recette * **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   * Examiner l’incidence des décisions culinaires sur des considérations liées  à la vie sociale, à l’éthique et à la durabilité * Analyser 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 | *L’élève connaîtra :*   * **Pratiques exemplaires en cuisine** * **Principes de la méthodologie culinaire** * Cuisine diversifiée et considérations d’ordre éthique concernant l’**appropriation culturelle** * **Éléments culinaires artistiques** * Détermination et sélection des ingrédients adéquats pour une recette ou une méthode de préparation particulière * Anatomie et préparation des viandes, des volailles,  des poissons et des fruits de mer * Allergies et **restrictions alimentaires**, et stratégies permettant d’en tenir compte * Sécurité dans la cuisine d’apprentissage, notamment  la nature des **agents pathogènes** associés aux maladies d’origine alimentaire, et **stratégies de prévention** * Procédures de manutention des outils et de l’équipement de cuisine * Littératie en matière de recettes et de méthodes  de préparation, y compris les **conversions** * **Pratiques agricoles** en Colombie-Britannique * Considérations d’ordre éthique, social et environnemental liées à la gestion des déchets commerciaux et au recyclage |

**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Art culinaire 11e 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 * Élaborer une **procédure d’essai adéquate** pour l’évaluation d’une recette classique, d’une technique ou d’une compétence * Tirer des leçons des résultats des essais et des commentaires constructifs reçus, 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 * Explorer les aspects culinaires artistiques pendant la création * Utiliser le matériel de façon à réduire le gaspillage * Démontrer 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 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 |  |

**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Art culinaire 11e année**

**Normes d’apprentissage (suite)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétences disciplinaires** | **Contenu** |
| * 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 lestechnologies 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 |  |