**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 :*ConceptionComprendre 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’obtenirle 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
 |  |