

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
<p><i>L'élève sera capable de :</i></p> <p>Conception</p> <p><i>Comprendre le contexte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Déterminer la clientèle et le type de service, et en tenir compte dans la prestation des services <p><i>Définir</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p><i>Concevoir des idées</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p><i>L'élève connaîtra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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

Normes d'apprentissage (suite)

Compétences disciplinaires	Contenu
<p>Prototypage</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Mettre à l'essai</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Réaliser</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Présenter</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	

Normes d'apprentissage (suite)

Compétences disciplinaires	Contenu
<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Compétences pratiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Technologies</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisir et adapter, en se renseignant davantage au besoin, les outils et les technologies 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 	