**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Art culinaire 12e 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 concevoir et planifier un mets bien équilibré * Explorer les éléments culinaires artistiques et les mettre en pratique * **Ordonner les étapes** nécessaires à l’accomplissement d’une tâche * Établir la séquence des étapes nécessaires à 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** * Déterminer les capacités et les **limites** physiques de la cuisine d’apprentissage, et s’y adapter   Concevoir des idées   * Examiner et évaluer de manière critique l’incidence des décisions culinaires sur des considérations liées à la vie sociale, à l’éthique et à la durabilité * Analyser et sélectionner 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 * Contribuer à l’amélioration de l’**espace de cuisine** | *L’élève connaîtra :*   * **Pratiques exemplaires en cuisine** * Conception de menu, y compris la détermination des proportions dans les recettes, les ratios et l’établissement des coûts * Cuisines et méthodes de préparation diversifiées, notamment les cuisines ethniques, multiculturelles et autochtones * **Éléments culinaires artistiques** * Considérations d’ordre éthique concernant l’**appropriation culturelle** * Choix adéquat de coupes primaires et secondaires de viande et de volaille * **Caractéristiques et propriétés** des ingrédients * Méthodes et principes de l’**assaisonnement** et de la présentation * **Substitutions** permettant d’adapter les recettes aux allergies et aux restrictions alimentaires |

**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Art culinaire 12e 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 * Employer une **procédure d’essai adéquate** pour l’évaluation d’un mets, d’une technique  ou d’une compétence * Tirer des leçons des résultats des essais et des commentaires constructifs, 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 * Appliquer divers aspects artistiques à des créations culinaires * Créer et utiliser des garnitures variées * Démontrer diverses méthodes d’assaisonnement * Utiliser le matériel de façon à réduire le gaspillage | * Sécurité dans la cuisine professionnelle, notamment en ce qui concerne les responsabilités des fournisseurs de services alimentaires * **Innovations dans les outils de cuisine** * Répercussions sociales, économiques et environnementales de l’**approvisionnement en aliments** * Perspectives d’emploi dans le secteur  des arts culinaires * Perceptions sociales des cuisiniers,  des passionnés de gastronomie et  des tendances alimentaires |

**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Art culinaire 12e année**

**Normes d’apprentissage (suite)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétences disciplinaires** | **Contenu** |
| 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 * 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 lestechnologiesà 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 |  |