

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 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 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 <p><i>Concevoir des idées</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p><i>L'élève connaîtra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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

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 • 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 <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 • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Normes d'apprentissage (suite)

Compétences disciplinaires	Contenu
<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 • 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 	