

GRANDES IDÉES

Les services et produits peuvent être conçus dans un cadre de consultation et de collaboration.

Les projets de conception personnels nécessitent l'évaluation, par l'élève, de ses compétences et le développement de celles-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>Comprendre le contexte</p> <ul style="list-style-type: none"> Observer et étudier le contexte d'une tâche ou d'une méthode de préparation d'un repas ou d'une recette <p>Définir</p> <ul style="list-style-type: none"> Déterminer les utilisateurs ou les clients potentiels d'un concept de mets ou de recette Déterminer les critères de réussite, les contraintes existantes et les conséquences négatives possibles Évaluer les capacités et les limites physiques de l'espace de travail <p>Concevoir des idées</p> <ul style="list-style-type: none"> Formuler des idées en prenant des risques créatifs, et améliorer les idées des autres Sélectionner des idées en tenant compte de certains critères et des contraintes existantes, et les classer par ordre de priorité à des fins de prototypage Examiner de manière critique l'influence de facteurs opposés associés à la vie sociale, à l'éthique, à l'économie et à la durabilité sur le choix des produits alimentaires, des techniques et de l'équipement 	<p><i>L'élève connaîtra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Occasions de conception de repas et de recettes complexes Éléments de l'élaboration et de la préparation de repas à plusieurs services Justice alimentaire au sein de la communauté locale et mondiale Sécurité et production alimentaires : influence de la législation, de la réglementation et des organismes publics Facteurs intervenant dans les politiques alimentaires régionales ou nationales Perspectives concernant la souveraineté alimentaire autochtone Considérations d'ordre éthique concernant l'appropriation culturelle

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 et combiner la forme, l'échelle et le degré de précision adéquats pour l'élaboration des prototypes • Expérimenter en se servant d'une gamme d'outils, d'ingrédients et de procédés pour la création et l'amélioration des produits alimentaires • Comparer, choisir et employer des techniques qui facilitent l'exécution des tâches ou des procédés <p>Mettre à l'essai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relever des sources de rétroaction et y faire appel • Concevoir des procédures d'essai adéquates pour le prototype • Évaluer les commentaires critiques visant le concept, et appliquer les recommandations en modifiant celui-ci <p>Réaliser</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer les outils, les technologies, les sources d'aliments, les processus, les dépenses et le temps nécessaires à la production • Créer des produits alimentaires en fonction de sa propre évaluation, de la rétroaction reçue et des résultats des procédures d'essai du prototype • Communiquer ses progrès tout au long du processus de fabrication, afin d'obtenir une rétroaction <p>Présenter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer comment et à qui présenter le produit fini • Réfléchir de manière critique à son processus mental et à ses méthodes de conception, et dégager de nouveaux objectifs de conception • Évaluer sa propre capacité à travailler efficacement seul ou en équipe, notamment sa capacité à œuvrer au sein d'un espace de travail axé sur la collaboration et à veiller au maintien de celui-ci • Relever et analyser de nouvelles occasions de conception, et envisager les façons de développer soi-même le concept ou de le faire développer par d'autres 	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrition et allégations santé, et leur évolution au fil du temps • Nature et élaboration de philosophies alimentaires par des personnes ou des groupes • Perspectives d'emploi dans les secteurs des services et de la production alimentaires • Habiletés interpersonnelles et compétences en consultation

Normes d'apprentissage (suite)

Compétences disciplinaires	Contenu
<p>Compétences pratiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en pratique les procédures de sécurité, pour soi-même, pour ses collègues et pour les consommateurs, dans les milieux tant physiques que numériques • Déterminer et évaluer les compétences nécessaires à la réalisation du concept, et élaborer des plans précis pour l'acquisition de ces compétences ou leur développement à long terme <p>Technologies</p> <ul style="list-style-type: none"> • Examiner les outils, les technologies et les systèmes existants et nouveaux, afin de déterminer leur efficacité pour la réalisation du concept • Évaluer les répercussions, y compris les conséquences négatives possibles, de ses choix technologiques • Analyser le rôle que jouent les technologies dans les changements sociétaux • Examiner l'influence des croyances culturelles, des valeurs et des positions éthiques sur le développement et l'utilisation des technologies, à l'échelle nationale et mondiale 	

- **contraintes** : facteurs limitatifs, comme la disponibilité des technologies et des ressources, les coûts, l'espace, les matériaux, le temps et l'impact environnemental
- **Prototypage** : p. ex. l'essai des étapes et des ingrédients nécessaires à la création d'un produit alimentaire ou la création d'échantillons pour l'essai d'un produit alimentaire
- **sources d'inspiration** : p. ex. des expériences personnelles, l'exploration des perspectives et du savoir des peuples autochtones, le milieu naturel, des lieux, des influences culturelles, les médias sociaux et des professionnels
- **sources d'information** : p. ex. des professionnels, des experts issus de communautés inuites, métisses et des Premières Nations, des sources secondaires, des fonds de connaissances collectifs au sein de communautés et de milieux axés sur la collaboration
- **techniques qui facilitent** : p. ex. l'emploi de mesures approximatives ou précises selon les circonstances, ou encore l'utilisation d'un produit alimentaire préparé d'avance
- **sources de rétroaction** : p. ex. des pairs, des utilisateurs, des spécialistes des communautés métisses, inuites et des Premières Nations, ainsi que d'autres spécialistes ou professionnels, en ligne ou hors ligne
- **procédures d'essai adéquates** : notamment la détermination des personnes et du moment adéquats pour les dégustations, et les normes qu'il convient d'appliquer aux produits
- **communiquer** : notamment la dégustation par d'autres personnes, ainsi que la cession, la commercialisation et la vente des produits
- **procédures de sécurité** : notamment la salubrité des aliments, la santé et la littératie numérique
- **technologies** : outils qui accroissent les capacités humaines

Contenu – Approfondissements

- **Éléments** : p. ex. les méthodes, l'équipement, les saveurs, la nutrition, la gestion du temps, les proportions, l'originalité, les températures et les ingrédients
- **Justice alimentaire** : p. ex. la souveraineté alimentaire, la sécurité alimentaire, les droits des travailleurs et l'éthique en matière de vie animale
- **Sécurité et production alimentaires** : p. ex. l'emballage, la réglementation agricole, les activités de vente au détail et l'indication de la date d'expiration
- **politiques alimentaires** : guides alimentaires nationaux et régionaux, programmes de restauration scolaire, commandite d'entreprise, taxes sur les aliments, Initiative canadienne pour la publicité sur les aliments et les boissons destinée aux enfants (IPE)
- **souveraineté alimentaire autochtone** : droit des peuples autochtones du monde entier de déterminer leurs politiques visant l'alimentation et l'aménagement du territoire, relativement à l'agriculture, à la chasse et à la cueillette de nourriture
- **appropriation culturelle** : utilisation ou présentation de motifs, de thèmes, de « voix », d'images, de connaissances, de récits, de recettes ou de pratiques de nature culturelle sans autorisation ou sans mise en contexte adéquate, ou encore d'une manière qui dénature l'expérience vécue par les personnes appartenant à la culture d'origine
- **philosophies alimentaires** : approches relatives à l'utilisation et la consommation des aliments
- **groupes** : p. ex. des organisations, des familles, des conseils scolaires et des communautés
- **Habilités interpersonnelles et compétences en consultation** : p. ex. la communication et la collaboration professionnelles