**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Études spécialisées en alimentation 12e année**

**CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES ET TECHNOLOGIES —   
Études spécialisées en alimentation (4 crédits)**

**Description**

Le cours Études spécialisées en alimentation – 12e année a été conçu pour les élèves qui souhaitent en savoir plus sur une cuisine particulière. Il permet aux élèves d’étudier en profondeur un domaine spécialisé d’intérêt particulier et d’acquérir les connaissances visées par les normes d’apprentissage. Les techniques traditionnelles de préparation des aliments d’un peuple autochtone local ou la conception et la préparation de pâtisseries ou de gâteaux personnalisés, par exemple, constituent des domaines d’intérêt.

**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Études spécialisées en alimentation 12e année**

**GRANDES IDÉES**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| La créativité et le raffinement des saveurs peuvent rehausser la conception d’un mets ou la prestation des services d’alimentation. |  | Les projets de conception culinaire 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** |
| *L’élève sera capable de :*  Conception  Comprendre le contexte   * Observer et étudier le contexte d’une tâche ou d’une méthode de préparation culinaire, notamment la **clientèle** et le **type de service**   Définir   * Déterminer les utilisateurs ou les clients potentiels du concept * Déterminer les critères de réussite, les **contraintes** existantes et les conséquences  négatives possibles * **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, et sélectionner les outils et l’équipement * Prévoir et surmonter les **difficultés** * Évaluer les possibilités offertes par l’espace de travail et déterminer les limites de cet espace   Concevoir des idées   * Formuler des idées en prenant des risques créatifs et améliorer les idées des autres * Analyser et sélectionner des idées et des recettes en tenant compte de certains critères  et des contraintes existantes, et les classer par ordre de priorité à des fins de prototypage | *L’élève connaîtra :*   * Occasions de conception de recettes spécialisées * Méthodes de préparation des aliments dans le cadre de la cuisine spécialisée choisie * **Pratiques exemplaires** associées à la conception et à la préparation des recettes * **Éléments artistiques** liés à la cuisine * **Science alimentaire** de l’élaboration de recettes, notamment les caractéristiques,  les propriétés et les fonctions des ingrédients, et **substitutions** * **Innovations dans les outils de cuisine  et les ingrédients** * Tendances en alimentation et évolution  des tendances * **Effets** sociaux, économiques, éthiques  et environnementaux de la production,  de l’achat, de la préparation et de l’élimination des aliments |

**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Études spécialisées en alimentation 12e année**

**Normes d’apprentissage (suite)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétences disciplinaires** | **Contenu** |
| * Déterminer les outils, les technologies et les systèmes existants et nouveaux pouvant servir  à la réalisation de la tâche, et les utiliser * Examiner de manière critique les répercussions 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   Prototypage   * 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  le développement des prototypes * Expérimenter en se servant d’une gamme d’outils, d’ingrédients et de méthodes,  pour la création et l’amélioration des produits alimentaires * Comparer, choisir et employer des **techniques qui facilitent** l’exécution des tâches  ou des procédés   Mettre à l’essai   * Relever des **sources de rétroaction** et y faire appel * Employer des **procédures d’essai adéquates** pour l’évaluation d’un mets, d’une technique  ou d’une compétence * Évaluer les commentaires critiques faits à l’égard du concept, et appliquer les recommandations en modifiant celui-ci   Réaliser   * 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 | * Considérations d’ordre éthique concernant l’**appropriation culturelle** * **Habiletés interpersonnelles et compétences en consultation**, notamment les interactions avec  les consommateurs et les clients |

**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Études spécialisées en alimentation 12e année**

**Normes d’apprentissage (suite)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétences disciplinaires** | **Contenu** |
| Présenter   * 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 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   Compétences pratiques   * Mettre en pratique les **procédures de sécurité**, pour sa propre protection, celle de ses collègues et celle des consommateurs, dans des 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   Technologies   * 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 |  |