

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

Description

Le cours Études spécialisées en alimentation – 12^e 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.

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
<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"> Observer et étudier le contexte d'une tâche ou d'une méthode de préparation culinaire, notamment la clientèle et le type de service <p><i>Définir</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p><i>Concevoir des idées</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p><i>L'élève connaîtra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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

Normes d'apprentissage (suite)

Compétences disciplinaires	Contenu
<ul style="list-style-type: none"> • 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 <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 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 <p>Mettre à l'essai</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <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 	<ul style="list-style-type: none"> • Considérations d'ordre éthique concernant l'appropriation culturelle • Habilités interpersonnelles et compétences en consultation, notamment les interactions avec les consommateurs et les clients

Normes d'apprentissage (suite)

Compétences disciplinaires	Contenu
<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 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 <p>Compétences pratiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <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 	

- **clientèle** : p. ex. des élèves ou des adultes
- **type de service** : p. ex. un buffet, un service à la carte, ou encore une activité formelle ou informelle
- **contraintes** : facteurs limitatifs, comme la disponibilité des technologies et des ressources, le coût, l'espace, les matériaux, le temps et l'impact environnemental
- **Ordonner les étapes** : déterminer ce qui doit être fait en premier et ce qui doit être fait avant de passer à l'étape suivante d'une recette ou d'un service
- **difficultés** : p. ex. la signification des nouveaux termes de cuisine, les précautions à prendre relativement à la manipulation de la nourriture et à sa sécurité personnelle, ainsi que l'équipement requis et la manière de l'utiliser
- **Prototypage** : tester les étapes ou les ingrédients nécessaires à la création d'un produit alimentaire, ou encore créer des échantillons pour l'essai d'un produit alimentaire
- **sources d'inspiration** : notamment 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. le recours à des 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 ou 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

- **Pratiques exemplaires** : p. ex.
 - la planification de mets savoureux et équilibrés
 - l'utilisation modérée du sel et du sucre dans l'élaboration de la saveur
 - l'utilisation d'ingrédients frais et saisonniers dans la mesure du possible
 - l'offre de choix intéressants en cas de restrictions alimentaires
- **Éléments artistiques** : p. ex.
 - l'art de cuisiner et de présenter des mets de manière à rehausser l'expérience gastronomique
 - l'utilisation de couleurs, de textures et de goûts contrastés et complémentaires
 - l'utilisation de l'espace non utile d'une assiette, ainsi que de la hauteur, des formes, des lignes et points d'intérêt
- **Science alimentaire** : p. ex. l'importance du pH dans la fermentation, la gastronomie moléculaire, les propriétés antibactériennes du fumage des viandes, le développement du gluten et les substitutions possibles pour des raisons d'allergies, de restrictions alimentaires ou de santé
- **substitutions** : p. ex. dans la cuisine sans gluten, sans lactose ou sans sucre, dans la cuisine végétarienne et dans les recettes à teneur réduite en sodium
- **Innovations dans les outils de cuisine et les ingrédients** : p. ex. la gastronomie moléculaire, la lyophilisation, les circulateurs à immersion, la cuisson sous vide, le fumage, le saumurage et la fermentation
- **Effets** : p. ex. l'utilisation des terres et de l'eau, les kilomètres-aliments, les droits des travailleurs, la sécurité alimentaire, la santé, l'abordabilité et le gaspillage alimentaire
- **appropriation culturelle** : utilisation ou présentation de motifs, de thèmes, de « voix », d'images, de connaissances, de récits, de pratiques ou de recettes de nature culturelle sans autorisation et sans mise en contexte adéquate, ou encore d'une manière qui dénature l'expérience vécue par les personnes appartenant à la culture d'origine
- **Habiletés interpersonnelles et compétences en consultation** : p. ex. la communication et la collaboration professionnelles