

Norme professionnelle du Sceau rouge Cuisinier/cuisinière



sceau-rouge.ca
red-seal.ca



PROGRAMME * PROGRAM
EXCELLENCE
SCEAU ROUGE · RED SEAL

NORME
PROFESSIONNELLE
DU SCEAU ROUGE
CUISINIER / CUISINIÈRE



Titre : Cuisinier/cuisinière

Vous pouvez télécharger cette publication en ligne sur le site canada.ca/publicentre-EDSC. Ce document est aussi offert sur demande en médias substituts (gros caractères, braille, MP3, CD audio, fichiers de texte sur CD, DAISY ou PDF accessible) en composant le 1 800 O-Canada (1 800 622-6232). Si vous utilisez un téléscripteur (ATS), composez le 1 800 926-9105.

© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, 2020

Pour des renseignements sur les droits de reproduction : droitdauteur.copyright@HRSDC-RHDCC.gc.ca

PDF

N° de cat. : Em15-3/24-2020F-PDF

ISBN/ISSN : 978-0-660-36616-6

INTRODUCTION

Le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA) reconnaît la présente Norme professionnelle du Sceau rouge (NPSR) comme la norme du Sceau rouge pour le métier de cuisinier/cuisinière.

Historique

Lors de la première Conférence nationale sur l'apprentissage professionnel et industriel qui s'est tenue à Ottawa en 1952, il a été recommandé de demander au gouvernement fédéral de collaborer avec les comités et les fonctionnaires provinciaux et territoriaux chargés de l'apprentissage pour rédiger des normes d'un certain nombre de métiers spécialisés. Emploi et Développement social Canada (EDSC) finance le Programme du Sceau rouge, dont le personnel, sous la direction du CCDA, élabore une norme professionnelle nationale pour chaque métier Sceau rouge.

Les objectifs des NPSR sont les suivants :

- décrire et regrouper les tâches qu'exécutent les travailleuses et les travailleurs qualifiés;
- déterminer les tâches exécutées dans chaque province et dans chaque territoire;
- élaborer des outils servant à la préparation des examens interprovinciaux du Sceau rouge et des outils d'évaluation pour les autorités en matière d'apprentissage et de reconnaissance professionnelle;
- élaborer des outils communs pour la formation en apprentissage en cours d'emploi ou technique au Canada;
- faciliter la mobilité des apprenties et des apprentis ainsi que des travailleuses et des travailleurs qualifiés au Canada;
- fournir des normes professionnelles aux employeuses et aux employeurs, aux employées et aux employés, aux associations, aux industries, aux établissements de formation et aux gouvernements.

Toute question, tout commentaire ou toute suggestion de changement, de correction ou de révision concernant la présente NPSR ou ses produits connexes peuvent être envoyés à l'adresse suivante :

Division des métiers et de l'apprentissage
Direction de l'apprentissage et des initiatives sectorielles
Emploi et Développement social Canada
140, promenade du Portage, Portage IV, 6^e étage
Gatineau (Québec) K1A 0J9
Courriel : redseal-sceaurouge@hrsdc-rhdcc.gc.ca

REMERCIEMENTS

Le CCDA et EDSC tiennent à exprimer leur gratitude aux gens du métier, aux entreprises, aux associations professionnelles, aux syndicats, aux ministères et aux organismes gouvernementaux des provinces et des territoires ainsi qu'à toute autre personne ayant participé à la production de la présente publication.

Des remerciements particuliers sont adressés aux représentants ci-dessous, qui ont grandement contribué à la version initiale de la présente NPSR et qui ont fourni des conseils d'experts tout au long de son élaboration :

| | |
|---------------------|-------------------------|
| Adam Brown | Ontario |
| Paul Campbell | Alberta |
| Jennifer Cearns | Alberta |
| Alan Crosby | RH Tourisme Canada |
| Genalyn Dioso | Saskatchewan |
| Stephanie Holt | Terre-Neuve-et-Labrador |
| Takashi Ito | Colombie-Britannique |
| Sean Kettley | Nouvelle-Écosse |
| Tobias MacDonald | Colombie-Britannique |
| Brenan Madill | Nouvelle-Écosse |
| Christine Murnaghan | Île-du-Prince-Édouard |
| Everett Nelson | Saskatchewan |
| Michael Publicover | Manitoba |
| Markian Shafransky | Nouveau-Brunswick |
| Dr Ryan Whibbs | Ontario |

La présente NPSR a été préparée par le personnel de la Direction de l'apprentissage et des initiatives sectorielles d'EDSC. La coordination, la facilitation et la production ont été effectuées par l'équipe d'élaboration des NPSR de la Division des métiers et de l'apprentissage. Le Nouveau-Brunswick, la province hôte, a aussi pris part à l'élaboration de la présente NPSR.

STRUCTURE DE LA NORME PROFESSIONNELLE

Afin de faciliter la compréhension du métier, la présente NPSR contient les sections suivantes :

Méthodologie : aperçu du processus d'élaboration, de révision, de validation et de pondération de la NPSR.

Description du métier de cuisinier/cuisinière : aperçu des fonctions, du milieu de travail, des tâches à exécuter, des métiers semblables et de l'avancement professionnel.

Tendances dans le métier de cuisinier/cuisinière : certaines tendances que l'industrie a déterminées comme étant les plus importantes pour les travailleuses et les travailleurs dans ce métier.

Sommaire des compétences essentielles : aperçu de la façon dont chacune des neuf compétences essentielles est mise en pratique dans ce métier.

Les rôles et les perspectives des métiers spécialisés dans un avenir durable : description générale de la manière dont, dans le contexte du changement climatique, les métiers spécialisés jouent un rôle important dans la mise en œuvre de solutions et dans l'adaptation aux changements dans le monde. En plus de mettre l'accent sur la sensibilisation, la norme peut également contenir plus de détails sur les éléments liés aux activités, aux compétences et aux connaissances propres au métier.

Niveau de performance auquel s'attend l'industrie : description des attentes relatives au niveau de performance dans l'exécution des tâches et information sur les codes, les normes et les règlements particuliers qui doivent être respectés.

Exigences linguistiques : description des exigences linguistiques pour travailler et étudier dans ce métier au Canada.

Diagramme à secteurs de la pondération de l'examen du Sceau rouge : graphique montrant les pourcentages de questions attribuées aux activités principales à l'échelle nationale.

Tableau des tâches : tableau exposant les activités principales, les tâches et les sous-tâches comprises dans la présente NPSR.

Harmonisation de la formation en apprentissage : éléments de la formation en apprentissage sur lesquels les provinces et les territoires participants se sont entendus pour substantiellement harmoniser les systèmes d'apprentissage au Canada.

Activité principale : plus grande division dans la norme composée d'un ensemble distinct d'activités effectuées dans le métier.

Tâches : actions particulières représentant les activités comprises dans une activité principale.

Description de la tâche : description générale d'une tâche.

Sous-tâches : actions particulières représentant les activités comprises dans une tâche.

Compétences :

Critères de performance : description des activités effectuées dans le cadre d'une sous-tâche.

Preuves de compétence : confirmation que les activités effectuées dans le cadre d'une sous-tâche sont conformes au niveau de performance attendu d'une compagne ou d'un compagnon.

Connaissances :

Résultats d'apprentissage : notions qui doivent être apprises relativement à une sous-tâche au cours de la formation technique ou en classe.

Objectifs d'apprentissage : sujets qui doivent être couverts durant la formation technique ou en classe pour atteindre les résultats d'apprentissage de la sous-tâche.

Champ d'application : éléments qui apportent une description plus approfondie d'un terme employé dans les sections « Critères de performance », « Preuves de compétence », « Résultats d'apprentissage » ou « Objectifs d'apprentissage ».

Appendice A – Acronymes : liste des acronymes utilisés dans la norme et leur signification.

Appendice B – Outils et équipement / Tools and Equipment : liste non exhaustive des outils et de l'équipement utilisés dans le métier.

Appendice C – Glossaire / Glossary : définitions ou explications de certains termes techniques utilisés dans la norme.

MÉTHODOLOGIE

Élaboration de la NPSR

Au cours d'un atelier national dirigé par une équipe de facilitatrices et de facilitateurs, un groupe d'expertes et d'experts de métier, d'instructrices et d'instructeurs ainsi que d'employeuses et d'employeurs élabore une ébauche de la NPSR. Cette ébauche comprend toutes les tâches accomplies dans le métier, divisées en catégories, et décrit les connaissances et les compétences qu'une personne doit avoir pour exercer le métier.

Révision de l'ébauche de la NPSR

L'équipe responsable de l'élaboration de la NPSR envoie une copie de la version anglaise de la NPSR ainsi que la version traduite en français aux autorités provinciales et territoriales, qui consultent des représentantes et des représentants de l'industrie pour en faire la révision. Ensuite, les suggestions de ces derniers sont évaluées et incorporées dans la norme.

Validation et pondération de la NPSR

Les provinces et les territoires participants consultent également les représentantes et les représentants de l'industrie pour valider et pondérer la NPSR dans le but de planifier l'élaboration de l'examen interprovincial du Sceau rouge pour le métier. La validation et la pondération des activités principales, des tâches et des sous-tâches de la NPSR se font comme suit :

| | |
|----------------------------|--|
| ACTIVITÉ PRINCIPALE | Chaque province et chaque territoire détermine le pourcentage de questions qui devraient porter sur chaque activité principale dans un examen couvrant tout le métier. |
| TÂCHES | Chaque province et chaque territoire détermine le pourcentage de questions qui devraient porter sur chaque tâche d'une activité principale. |
| SOUS-TÂCHES | Chaque province et chaque territoire indique par un OUI ou un NON si ses travailleuses et ses travailleurs qualifiés effectuent chacune des sous-tâches du métier. |

Les résultats de cet exercice sont soumis à l'équipe responsable de l'élaboration de la NPSR, qui examine les données et les intègre dans le document. La NPSR présente les résultats de la validation par chaque province et chaque territoire ainsi que les moyennes nationales résultant de la pondération. Les moyennes nationales des pondérations des activités principales et des tâches sont utilisées pour l'élaboration de l'examen interprovincial du Sceau rouge pour le métier.

La validation de la NPSR vise à déterminer les sous-tâches communes du métier au Canada. Lorsqu'une sous-tâche est exécutée dans au moins 70 % de l'industrie dans les provinces et les territoires participants, elle est considérée comme une sous-tâche commune. Les questions de l'examen interprovincial du Sceau rouge sont élaborées seulement à partir des sous-tâches communes déterminées lors de la validation de la NPSR.

Définitions relatives à la validation et à la pondération

| | |
|------------------------------|--|
| OUI | sous-tâche exécutée par les gens du métier qualifiés dans la province ou dans le territoire |
| NON | sous-tâche qui n'est pas exécutée par les gens du métier qualifiés dans la province ou dans le territoire |
| NV | NPSR <u>N</u> on <u>V</u> alidée par la province ou par le territoire |
| ND | métier <u>N</u> on <u>D</u> ésigné par la province ou par le territoire |
| PAS COMMUNE (PC) | sous-tâche, tâche ou activité principale qui sont exécutées dans moins de 70 % des provinces et des territoires participants et qui ne seront pas évaluées dans l'examen interprovincial du Sceau rouge pour le métier |
| MOYENNES NATIONALES % | pourcentages de questions de l'examen interprovincial du Sceau rouge pour le métier qui porteront sur chaque activité principale et chaque tâche |

Symboles des provinces et des territoires

| | |
|-----------|---------------------------|
| NL | Terre-Neuve-et-Labrador |
| NS | Nouvelle-Écosse |
| PE | Île-du-Prince-Édouard |
| NB | Nouveau-Brunswick |
| QC | Québec |
| ON | Ontario |
| MB | Manitoba |
| SK | Saskatchewan |
| AB | Alberta |
| BC | Colombie-Britannique |
| NT | Territoires du Nord-Ouest |
| YT | Yukon |
| NU | Nunavut |

DESCRIPTION DU MÉTIER DE CUISINIER/ CUISINIÈRE

« Cuisinier/cuisinière » est le titre officiel Sceau rouge de ce métier approuvé par le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA); c'est aussi le nom de métier utilisé par l'ensemble des provinces et des territoires du Canada.

Les cuisiniers et les cuisinières préparent, cuisinent, assaisonnent et présentent une grande variété d'aliments comme la viande, le poisson, la volaille, le gibier, les pâtes, les légumineuses, les céréales, les noix, les produits laitiers, les œufs, les légumes, les fruits, les fonds, les soupes, les sauces, les salades, les desserts et les pâtisseries. Ils cuisinent des repas complets ou des plats individuels. Ils peuvent planifier les menus, déterminer la taille des portions d'aliments et estimer les besoins alimentaires et le coût des aliments, en plus de surveiller et de commander les provisions, et de superviser les autres dans la préparation, la cuisson et la manipulation des aliments.

Ils doivent connaître les exigences en matière d'hygiène et de salubrité des aliments, les pratiques de travail sécuritaires et les règlements en matière de santé relativement à la manipulation, à la préparation et au service des aliments.

Les domaines de spécialisation varient selon l'endroit où le cuisinier ou la cuisinière travaille. Les cuisiniers et les cuisinières peuvent aussi se spécialiser dans la préparation de mets ethniques ou dans la préparation de repas selon les exigences alimentaires et nutritionnelles variées. Ils travaillent généralement dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme (par exemple, les restaurants, les hôtels, les centres de villégiature, les services traiteurs, les clubs sportifs et les navires) ou dans des établissements institutionnels (par exemple, les hôpitaux, les maisons de soins infirmiers, les résidences de personnes âgées, les services de garde, les établissements d'enseignement, les établissements correctionnels, les camps et les bases militaires).

Bien que certains cuisiniers ou certaines cuisinières aient des horaires de travail conventionnels, la plupart d'entre eux travaillent par quarts, notamment tôt le matin, tard le soir, les jours fériés et les fins de semaine, et le nombre d'heures travaillées chaque semaine varie selon le type de poste et l'établissement où ils travaillent.

Les cuisiniers et les cuisinières sont souvent soumis à de fortes pressions pour fournir un service rapide et de qualité. Ils doivent, en tout temps, maintenir la qualité des aliments et veiller à ce que les directives en matière de salubrité et d'hygiène des aliments soient respectées. Les lieux de travail sont propres et bien éclairés, mais ils peuvent être chauds et exigus. Les cuisiniers et les cuisinières doivent être capables de travailler debout pendant de longues périodes, de fonctionner dans des espaces restreints et de soulever des objets lourds tels que des casseroles et des sacs lourds. Les risques professionnels comprennent les brûlures, les coupures, les glissades et les chutes. Les cuisiniers et les cuisinières qui travaillent dans des camps situés dans des régions éloignées doivent pouvoir travailler dans des conditions particulières et peuvent être loin de chez eux pendant de longues périodes.

La créativité, un sens aigu du goût et de l'odorat, un intérêt pour le travail de précision et une bonne mémoire des détails sont des attributs clés pour les personnes qui commencent dans ce métier. Les cuisiniers et les cuisinières doivent être capables de se souvenir des recettes et de les adapter selon les ingrédients disponibles et les exigences du moment. Ils doivent être conscients de l'information sur la santé, comme les exigences relatives aux régimes alimentaires et les allergies. Les cuisiniers et les cuisinières doivent également être capables de travailler de façon autonome, au sein d'une équipe, et d'aider leurs collègues, avoir un bon sens de l'organisation et pouvoir accomplir plusieurs tâches à la fois

pour effectuer leur travail efficacement. D'autres aptitudes importantes pour les cuisiniers et les cuisinières comprennent de bonnes compétences en mathématiques, en communication et en service aux consommateurs. Les cuisiniers et les cuisinières devraient être assez polyvalents pour aider à accomplir n'importe quelle tâche dans la cuisine et toute autre tâche connexe.

Avec l'expérience, les cuisiniers et les cuisinières peuvent devenir mentors et formateurs auprès d'apprentis dans leur métier. Ils peuvent également accéder à d'autres postes tels que superviseur de cuisine, chef cuisinier, directeur des banquets, instructeur, vendeur, administrateur et directeur de services alimentaires, directeur général ou chroniqueur culinaire. Ils peuvent aussi posséder leur propre entreprise.

Cette norme reconnaît les similitudes ou les chevauchements avec le travail des boulangers-pâtisseries et des bouchers.

TENDANCES RELATIVES AU MÉTIER DE CUISINIER/CUISINIÈRE

Diversité croissante dans l'industrie

Dans certaines régions, une plus grande attention est accordée aux perspectives autochtones. La population de plus en plus diversifiée du Canada exige des cuisiniers et de cuisinières qu'ils élargissent leurs connaissances des cuisines traditionnelles, nordiques ou boréales et internationales pour répondre aux demandes des consommateurs. Les consommateurs exigent que les cuisiniers et les cuisinières se familiarisent avec une plus grande variété d'ingrédients, de modes de cuisson et de plats issus de cultures et de régions variées.

La nécessité pour les cuisiniers et les cuisinières de faire preuve de bonnes aptitudes en communication interpersonnelle est mise en avant de plus en plus. Cela peut être particulièrement important dans les milieux de travail diversifiés (par exemple, les milieux de travail interculturels, intergénérationnels, multilingues, inclusifs) et dans lesquels les cuisiniers et les cuisinières interagissent avec leurs consommateurs et leurs clients. Le milieu de travail dans cette industrie évolue constamment pour devenir plus inclusif, plus équitable, plus souple et plus respectueux.

Tendances relatives à l'alimentation d'origine végétale

La demande pour la cuisine d'origine végétale, comme la cuisine végétarienne et la cuisine végétalienne, est en pleine croissance. Le Guide alimentaire canadien 2019 met aussi davantage l'accent sur une plus grande proportion recommandée de fruits et de légumes entiers dans l'apport alimentaire des Canadiens. Les cuisiniers et les cuisinières doivent être capables de faire preuve de créativité et d'innovation dans ce domaine pour répondre à la demande des consommateurs. Les ingrédients d'origine végétale comme le tofu, le tempeh et le quinoa sont de plus en plus répandus.

Personnalisation en cuisine

Les consommateurs exigent une plus grande personnalisation de leurs repas pour des raisons telles que les allergies et les problèmes de santé chroniques (par exemple, le diabète, les intolérances alimentaires, les problèmes cardiaques). Les cuisiniers et les cuisinières doivent être en mesure d'adapter leurs menus aux préférences et aux exigences des consommateurs.

Tendances et pratiques commerciales

Les consommateurs en veulent de plus en plus pour leur argent et s'attendent à ce que les établissements de restauration fassent preuve de responsabilité sociale (par exemple, par le soutien aux agriculteurs locaux, l'approvisionnement raisonnable, la réduction de l'empreinte écologique). Par conséquent, de plus en plus d'établissements de restauration adaptent leurs méthodes d'approvisionnement pour qu'elles soient plus durables sur le plan environnemental. La tendance veut que certains établissements cultivent leurs propres fruits et légumes frais ou fabriquent leurs propres produits alimentaires à l'interne (par exemple, la charcuterie maison, la fermentation, la cuisine « ferme à la table » et les serres sur place).

Un nombre croissant d'entreprises s'efforcent de réduire considérablement les déchets alimentaires en compostant et en faisant don des restes de nourriture. Il est attendu des cuisiniers et des cuisinières qu'ils deviennent plus ingénieux et plus innovateurs dans l'utilisation de l'entièreté des ingrédients de base.

En même temps, des questions économiques comme les coûts et la disponibilité du personnel, la mondialisation des systèmes alimentaires, la dépendance croissante à l'égard de l'externalisation et les marges bénéficiaires réduites font en sorte que les cuisiniers et les cuisinières doivent innover pour réussir.

La façon dont les services d'alimentation livrent leurs produits connaît un changement. De nouveaux modèles d'affaires tels que les espaces de restauration, les restaurants à service rapide, les camions de restauration, les cuisines virtuelles, les plans de repas, les restaurants temporaires, les chefs à la maison et les services d'aliments prêts-à-manger créent de nouvelles possibilités et de nouveaux défis pour les cuisiniers.

Répercussions des technologies sur le métier

Les cuisiniers et les cuisinières doivent se familiariser avec les nouvelles technologies qui sont continuellement introduites dans l'équipement de cuisine. Les exemples de celles-ci comprennent les équipements automatisés, les fours combinés, les circulateurs thermiques et les capteurs sans fil.

La visibilité sur les médias sociaux et le marketing sont des développements importants dans l'industrie. Ces plateformes incitent les cuisiniers et les cuisinières à innover davantage en créant des plats qui « paraissent bien » sur les médias sociaux (par exemple, une présentation unique avec des couleurs vives et un excellent dressage de l'assiette). Ces plateformes de médias sociaux offrent également des endroits pour les commentaires et la rétroaction des consommateurs.

La demande des consommateurs d'aliments pratiques et de qualité entraîne d'autres changements technologiques dans le secteur de la restauration. Les plateformes de commande numériques présentent de nouveaux défis pour les cuisiniers et les cuisinières qui doivent élaborer des choix de menus qui peuvent être préparés et expédiés sans perte de qualité.

Les consommateurs s'attendent à une plus grande transparence dans tous les aspects de leurs choix alimentaires. La réglementation et les nouvelles technologies logicielles permettent aux consommateurs de prendre des décisions plus éclairées. Par conséquent, les cuisiniers et les cuisinières devront peut-être s'adapter à ces technologies en s'informant davantage sur les ingrédients qu'ils utilisent et en communiquant cette information aux consommateurs.

SOMMAIRE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES

Les compétences essentielles sont nécessaires pour le travail, l'apprentissage et la vie. Elles constituent la base de l'apprentissage de toutes les autres compétences et permettent aux gens d'évoluer au sein de leur emploi et de s'adapter aux changements en milieu de travail.

Au moyen d'une vaste recherche, le gouvernement du Canada et d'autres organismes nationaux et internationaux ont déterminé et validé neuf compétences essentielles. Ces compétences sont utilisées de différentes façons dans presque toutes les professions et dans la vie quotidienne.

Une série d'outils approuvés par le CCDA ont été mis au point pour aider les apprentis dans leur formation et mieux les préparer à une carrière dans les métiers. Les outils peuvent être utilisés de façon indépendante ou avec l'aide d'une personne de métier, d'un formateur, d'un employeur, d'un enseignant ou d'un mentor pour :

- comprendre comment les compétences essentielles sont utilisées dans les métiers;
- se renseigner sur ses points forts en matière de compétences essentielles et les domaines à améliorer;
- améliorer les compétences essentielles et accroître la réussite d'un programme d'apprentissage.

Les outils sont disponibles en ligne ou pour commander à l'adresse suivante :

<https://www.canada.ca/fr/emploi-developpement-social/programmes/competences-essentielles/profils.html>.

L'application de ces compétences peut être décrite tout au long du présent document dans les énoncés de compétences qui appuient chaque sous-tâche du métier. Un aperçu des exigences pour chaque compétence essentielle tiré des profils des compétences essentielles suit. Le lien vers la version intégrale se retrouve au : www.sceau-rouge.ca.

LECTURE

Les cuisiniers et les cuisinières consultent une variété de documents tels que des livres de cuisine, des recettes, des manuels et des commandes de banquets. Pour obtenir des renseignements sur la santé et la sécurité, ils lisent des avis, des rappels d'aliments ou des alertes aux allergies et d'autres renseignements sur la salubrité des aliments. Les cuisiniers et les cuisinières lisent les mises en garde et les instructions inscrites sur des affiches, des étiquettes et des emballages. Ils peuvent également lire des publications spécialisées pour se renseigner sur les tendances en matière de services alimentaires et d'hôtellerie et sur les progrès technologiques dans les cuisines commerciales. Ils peuvent lire des accords juridiques comme des contrats et des accords de confidentialité.

UTILISATION DE DOCUMENTS

Les cuisiniers et les cuisinières parcourent les étiquettes apposées sur l'emballage des produits pour obtenir des données telles que le temps de cuisson, les allergènes potentiels et les ingrédients. Ils interprètent les fiches de données de sécurité, les symboles de sécurité et les icônes. Les cuisiniers et les cuisinières obtiennent des renseignements et des données sur divers tableaux relativement aux horaires de travail, aux commandes d'aliments, aux temps de cuisson, aux quantités d'aliments, aux registres, aux factures et aux coûts. Les manuels de l'équipement sont consultés pour recevoir des instructions sur l'utilisation correcte, le nettoyage et l'utilisation de l'équipement de protection individuelle (EPI).

RÉDACTION

Les cuisiniers et les cuisinières écrivent des rappels et des notes à l'intention de leurs collègues pour leur expliquer les changements apportés aux habitudes de préparation des repas et aux pratiques de salubrité des aliments. Ils peuvent aussi rédiger des instructions sur la livraison et la manipulation spécifiques des aliments ou écrire de brefs commentaires sur les recettes au sujet des temps de cuisson ou des changements des ingrédients. Les cuisiniers et les cuisinières peuvent rédiger des rapports d'incident ou des demandes de mise à niveau de l'équipement. Ils rédigent des feuilles d'entrée et de sortie et des registres quotidiens pour consigner les suivis de la température et les approbations sanitaires. Ils rédigent des fiches de préparation sur lesquelles figurent les tâches et les routines quotidiennes, les réalisations déterminées et l'information sur l'inventaire. Il est important que les cuisiniers et les cuisinières étiquettent et datent correctement les produits pour l'entreposage.

COMMUNICATION ORALE

Les cuisiniers et les cuisinières discutent des affectations de travail avec leurs collègues. Ils s'entretiennent avec les consommateurs pour prendre leurs commandes et discuter de leurs opinions sur les recettes et les repas. Les cuisiniers et les cuisinières peuvent faire des suggestions de produits et participer à des réunions d'élaboration de produits. Ils peuvent expliquer les procédures et les protocoles de sécurité aux employés de la cuisine et aux serveurs. Ils peuvent participer à des réunions interservices pour harmoniser les activités de l'organisation. Ils peuvent offrir du mentorat et de l'encadrement aux autres membres de la brigade.

CALCUL

Les cuisiniers et les cuisinières mesurent et convertissent le poids et le volume des ingrédients entre les systèmes impérial et métrique. Ils calculent les quantités d'ingrédients lors de la modification des recettes. Ils estiment le rendement des produits en vrac pour déterminer le nombre de portions qu'ils peuvent en tirer. Ils estiment le temps nécessaire pour préparer les aliments et organisent leurs tâches afin de respecter les échéances. Les cuisiniers et les cuisinières peuvent calculer le coût des produits du menu et de l'inventaire.

CAPACITÉ DE RAISONNEMENT

Les cuisiniers et les cuisinières peuvent choisir les ingrédients et décider comment modifier les recettes et les pratiques de préparation des aliments pour répondre aux exigences des consommateurs. Ils doivent également évaluer la qualité, l'aspect et le goût des aliments qu'ils produisent. Les cuisiniers et les cuisinières décident de l'ordre de préparation des aliments et des tâches de nettoyage. Afin d'assurer un flux de travail fluide et une efficacité maximale, ils peuvent planifier les tâches ainsi que revoir et modifier les priorités et les échéances de travail sur une base régulière. Les cuisiniers et les cuisinières coordonnent leur travail avec leurs collègues. Ils doivent résoudre les problèmes à la volée et travailler sous pression. Ils réfléchissent stratégiquement à des questions telles que la qualité, la rentabilité et la durabilité.

TECHNOLOGIE NUMÉRIQUE

Les cuisiniers et les cuisinières peuvent utiliser des calculatrices pour effectuer des tâches comme le calcul des coûts ou des ingrédients. Ils peuvent utiliser du matériel (par exemple, des tablettes, des ordinateurs portables, des téléphones intelligents, etc.), des logiciels ou des bases de données pour surveiller l'inventaire des ingrédients et des provisions, passer des commandes, entrer ou récupérer des recettes, faire des réservations de tables et pour rédiger des notes, des rapports et des enregistrements numériques. Les cuisiniers et les cuisinières utilisent de l'équipement de cuisine à commande numérique pour préparer les aliments. Ils peuvent utiliser la technologie numérique pour demander et offrir des conseils et pour accéder à des cours et à des séminaires de formation offerts par les fournisseurs, les associations ou les employeurs. Ils utilisent régulièrement Internet pour publier et rechercher des recettes, des tendances, de l'inspiration et de l'information sur la cuisine.

TRAVAIL D'ÉQUIPE

Les cuisiniers et les cuisinières travaillent habituellement au sein d'une équipe intégrée qui peut comprendre d'autres cuisiniers, des chefs cuisiniers, du personnel de cuisine, des préposés à la cuisine, des serveurs et des gérants. Les cuisiniers et les cuisinières doivent travailler avec chaque membre de l'équipe en tout temps pour assurer le bon déroulement des activités. Ils coordonnent leurs activités avec les autres pour s'assurer d'une exploitation optimale du temps, de l'espace de travail, des approvisionnements alimentaires et de l'équipement. Ils travaillent également avec le personnel externe comme les fournisseurs, les livreurs, les inspecteurs et les entrepreneurs.

FORMATION CONTINUE

Les cuisiniers et les cuisinières devraient se tenir au courant des tendances commerciales. Pour progresser dans le métier, ils doivent accéder à un éventail de ressources telles que des associations professionnelles, des séminaires, des séances de formation de base, des démonstrations de fournisseurs alimentaires, des salons professionnels et des ateliers. Ils peuvent participer à des événements tels que des activités communautaires, des conférences et des concours de cuisine.

Les rôles et les perspectives des métiers spécialisés dans un avenir durable

Les changements climatiques nous affectent tous. Les métiers jouent un rôle important dans la mise en œuvre de solutions et dans l'adaptation aux changements dans le monde.

Tout au long de cette norme, il peut y avoir des références spécifiques à des tâches, des compétences et des connaissances qui montrent clairement le rôle de ce métier dans un avenir plus durable. Chaque métier a un rôle différent à jouer et une contribution à apporter qui lui sont propres.

Par exemple :

- Les gens de métier de la construction doivent tenir compte des matériaux qu'ils utilisent et des améliorations aux méthodes de construction ou d'installation des équipements mécaniques et électriques. Les codes et les normes évoluent grandement pour atteindre les objectifs et respecter les engagements en matière de changements climatiques pour 2030 et 2050. La rénovation et la construction de bâtiments à faible consommation d'énergie offrent d'énormes possibilités aux travailleurs de ce secteur. Les concepts comme l'efficacité énergétique et la vision des bâtiments en tant que systèmes sont fondamentaux.
- Les métiers liés à l'automobile et à la mécanique évoluent vers l'électrification des véhicules et de l'équipement. Par conséquent, les gens de métier devront développer un nouvel ensemble de compétences et de connaissances. Au Canada, la vente de nouveaux véhicules légers à zéro émission (VZE) fait l'objet d'un mandat, avec l'objectif qu'ils composent la totalité des ventes d'ici 2035. En raison de ce mandat, la demande des consommateurs et des flottes augmente rapidement. Avec cette demande grandissante vient également celle en travailleurs spécialisés nécessaires à l'entretien et à la réparation de ces véhicules.
- Dans les secteurs de l'industrie et des ressources, des pressions sont exercées en faveur d'une plus grande électrification des processus industriels. De nombreuses installations industrielles et commerciales sont aussi modernisées pour améliorer l'efficacité énergétique au niveau des systèmes d'éclairage, des nouveaux processus de production et des nouvelles technologies de production. Il existe également des possibilités de croissance dans le domaine du captage, de l'utilisation et du stockage du carbone (CUSC), ainsi que de la production et de l'exportation d'hydrogène à faible teneur en carbone.
- Les métiers du secteur des services peuvent également devoir être sensibilisés à l'approvisionnement responsable et à l'utilisation efficace des produits et des matériaux. Les nouvelles façons de mieux travailler font toujours partie du travail.

Les lignes directrices, les codes, les règlements et les spécifications évoluent rapidement. Plusieurs d'entre eux sont mis en œuvre dans le but d'améliorer l'efficacité énergétique et de lutter contre les changements climatiques. Les lignes directrices et les lois qui concernent des métiers précis pourraient être mentionnées dans la norme. En voici quelques exemples :

- le Code national de l'énergie pour les bâtiments (CNÉB);
- la Loi canadienne sur la responsabilité en matière de carboneutralité;

- des programmes qui encouragent la conception et la construction de bâtiments durables, comme le *Leadership in Energy and Environmental Design* (LEED) et les normes du bâtiment à carbone zéro (BCZ);
- le Protocole de Montréal pour l'élimination progressive du réfrigérant R22;
- des programmes d'efficacité énergétique comme ENERGY STAR; et
- les principes énoncés dans la Déclaration des Nations Unies sur les droits des peuples autochtones en ce qui concerne le développement du secteur de l'énergie.

Les apprentis et les gens de métier doivent approfondir leurs connaissances sur les changements climatiques et leur compréhension des enjeux énergétiques et des pratiques environnementales. Il est important qu'ils comprennent pourquoi ces changements se produisent et leurs effets sur le travail dans les métiers. Même si les gens de métier et les apprentis ne sont pas toujours en mesure de faire des choix quant à certains éléments, comme la conception architecturale des bâtiments, la sélection des matériaux utilisés, l'accès aux nouveaux véhicules et technologies électriques et les exigences réglementaires, ils doivent comprendre l'impact de ces éléments sur leur travail. Ceux-ci comprennent l'utilisation de produits écologiques et le respect des exigences en matière d'élimination et de recyclage des matériaux.

En apprentissage comme dans le développement professionnel continu, les employeurs et les instructeurs doivent encourager l'apprentissage de ces concepts, expliquer en quoi ils sont importants, comment ils sont mis en œuvre et les objectifs globaux qui sont visés.

En somme, il s'agit de mieux faire son travail et de bâtir un monde meilleur.

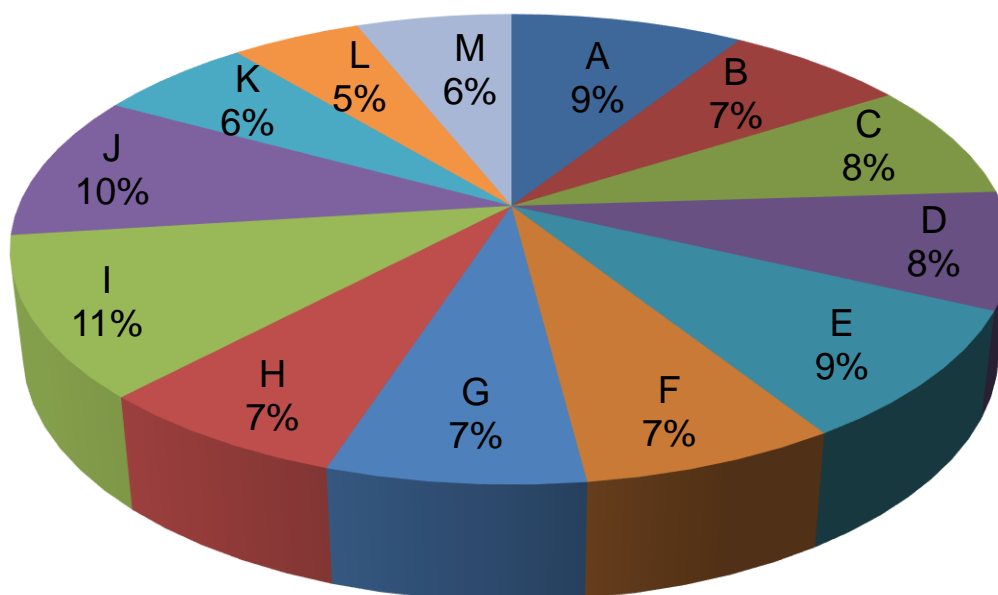
NIVEAU DE PERFORMANCE AUQUEL S'ATTEND L'INDUSTRIE

Toutes les tâches doivent être effectuées conformément aux normes et aux codes provinciaux et territoriaux applicables. Toutes les normes de santé et de sécurité doivent être respectées et observées. Le travail doit être de grande qualité et être effectué efficacement sans gaspillage de matériaux et sans endommager l'environnement. Toutes les exigences des employeurs, des consommateurs, des clients et des politiques d'assurance de la qualité doivent être respectées. Au niveau de performance d'un compagnon ou d'une compagne, toutes les tâches doivent être menées avec un minimum d'orientation et de supervision. Au fur et à mesure qu'ils progressent dans leur carrière, il est attendu qu'ils continuent à mettre leurs compétences et leurs connaissances à niveau pour suivre l'évolution de l'industrie et qu'ils favorisent l'apprentissage continu dans leur métier par l'entremise du mentorat d'apprentis et d'apprenties.

EXIGENCES LINGUISTIQUES

Il est attendu que les compagnons et les compagnes peuvent comprendre et communiquer en anglais ou en français, les deux langues officielles du Canada. L'anglais et le français sont les langues des affaires courantes ainsi que les langues d'enseignement dans les programmes de formation en apprentissage.

DIAGRAMME À SECTEURS DE L'EXAMEN DU SCEAU ROUGE PONDÉRATIONS



| | | |
|------|---|------|
| AP A | Hygiène, salubrité et sécurité | 9 % |
| AP B | Compétences professionnelles communes | 7 % |
| AP C | Fruits et légumes | 8 % |
| AP D | Fonds, bouillons et soupes | 8 % |
| AP E | Sauces | 9 % |
| AP F | Fromages, produits laitiers, substituts de produits laitiers d'origine végétale, œufs et produits à base d'œufs | 7 % |
| AP G | Pâtes alimentaires, nouilles, pâtes farcies et dumplings | 7 % |
| AP H | Céréales, légumineuses, graines, noix et autres sources de protéines végétales | 7 % |
| AP I | Viandes, viandes de gibier, volailles, gibiers à plumes et abats | 11 % |
| AP J | Poissons et fruits de mer | 10 % |
| AP K | Salades et sandwiches | 6 % |
| AP L | Préparation de spécialités | 5 % |
| AP M | Produits à base de pâte sucrés et salés, et desserts | 6 % |

Ce diagramme à secteurs représente une répartition de l'examen interprovincial Sceau rouge. Les pourcentages sont fondés sur l'apport collectif des travailleurs du métier de l'ensemble du Canada. La matrice des tâches des pages suivantes indique la répartition des tâches et des sous-tâches au sein de

chaque activité principale (AP) et la répartition des questions attribuées aux tâches. L'examen interprovincial Sceau rouge pour ce métier comporte 150 questions.

CUISINIER/CUISINIÈRE

TABLEAU DES TÂCHES

A – Hygiène, salubrité et sécurité

9%

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>Tâche A-1 Exécuter les fonctions relatives à la sécurité et à l'hygiène 40%</p> | <p>1.01 Maintenir un milieu de travail sécuritaire</p> | <p>1.02 Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI) et l'équipement de sécurité</p> | <p>1.03 Maintenir une bonne hygiène personnelle</p> |
| <p>Tâche A-2 Appliquer les pratiques de salubrité des aliments 60%</p> | <p>2.01 Maintenir l'état et la température sécuritaires du produit brut et du produit fini</p> | <p>2.02 Refroidir rapidement les aliments</p> | <p>2.03 Effectuer la rethermalisation des aliments</p> |
| | <p>2.04 Prévenir la contamination croisée</p> | <p>2.05 Nettoyer les outils et l'équipement</p> | <p>2.06 Assainir les outils et l'équipement</p> |

B – Compétences professionnelles communes

7%

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>Tâche B-3 Utiliser les outils et l'équipement 15%</p> | <p>3.01 Utiliser les couteaux</p> | <p>3.02 Utiliser les casseroles, les poêles et les ustensiles</p> | <p>3.03 Utiliser l'équipement et les appareils commerciaux</p> |
| <p>Tâche B-4 Organiser le travail 14%</p> | <p>4.01 Organiser le lieu de travail dans la cuisine</p> | <p>4.02 Établir les horaires de production</p> | |
| <p>Tâche B-5 Gérer l'information 11%</p> | <p>5.01 Planifier les menus et la mise en place</p> | <p>5.02 Utiliser la documentation</p> | |
| <p>Tâche B-6 Gérer les produits 17%</p> | <p>6.01 Commander les produits</p> | <p>6.02 Recevoir les produits</p> | <p>6.03 Entreposer les produits</p> |
| | <p>6.04 Assurer la gestion des stocks</p> | | |
| <p>Tâche B-7 Accomplir les tâches en lien avec le métier 16%</p> | <p>7.01 Réaliser les recettes</p> | <p>7.02 Effectuer le contrôle des portions</p> | <p>7.03 Présenter le produit fini</p> |
| | <p>7.04 Utiliser les aliments précuisinés</p> | | |
| <p>Tâche B-8 Adapter les pratiques de cuisson pour répondre aux contraintes alimentaires 15%</p> | <p>8.01 Adapter les pratiques de la cuisine pour répondre aux contraintes alimentaires</p> | <p>8.02 Choisir les ingrédients pour répondre aux contraintes alimentaires</p> | <p>8.03 Préparer les aliments pour répondre aux contraintes alimentaires</p> |
| <p>Tâche B-9 Utiliser les techniques de communication et de mentorat 12%</p> | <p>9.01 Utiliser les techniques de communication</p> | <p>9.02 Utiliser les techniques de mentorat</p> | |

C – Fruits et légumes

8%

| | | | |
|--|---|--|--|
| Tâche C-10 Préparer les fines herbes et les épices 25% | 10.01 Choisir les fines herbes et les épices | 10.02 Nettoyer les fines herbes | 10.03 Préparer les fines herbes et les épices |
| Tâche C-11 Préparer les légumes 42% | 11.01 Choisir les légumes | 11.02 Nettoyer les légumes | 11.03 Préparer les légumes |
| | 11.04 Cuisiner les légumes | 11.05 Apprêter les légumes | |
| Tâche C-12 Préparer les fruits 33% | 12.01 Choisir les fruits | 12.02 Nettoyer les fruits | 12.03 Préparer les fruits |
| | 12.04 Cuisiner les fruits | 12.05 Apprêter les fruits | |

D – Fonds, bouillons et soupes

8%

| | | | |
|--|--|---|--|
| Tâche D-13 Préparer les fonds et les bouillons 49% | 13.01 Choisir les ingrédients pour les fonds et les bouillons | 13.02 Préparer les ingrédients pour les fonds et les bouillons | 13.03 Cuisiner les fonds et les bouillons |
| Tâche D-14 Préparer les soupes 51% | 14.01 Choisir les ingrédients pour les soupes | 14.02 Préparer les ingrédients pour les soupes | 14.03 Cuisiner les soupes |
| | 14.04 Rectifier les soupes | | |

E – Sauces

9%

| | | | |
|--|--|---|----------------------------------|
| Tâche E-15 Préparer les agents épaississants et liants 29% | 15.01 Choisir les ingrédients épaississants et liants | 15.02 Préparer les ingrédients épaississants et liants | |
| Tâche E-16 Préparer les sauces 71% | 16.01 Choisir les ingrédients pour les sauces | 16.02 Préparer les ingrédients pour les sauces | 16.03 Cuisiner les sauces |
| | 16.04 Rectifier les sauces | | |

F – Fromages, produits laitiers, substituts de produits laitiers d'origine végétale, œufs et produits à base d'œufs

7%

| | | | |
|---|--|---|---|
| Tâche F-17 Utiliser le fromage, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale 49% | 17.01 Choisir les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale | 17.02 Préparer les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale | 17.03 Apprêter les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale |
| Tâche F-18 Préparer les œufs et les plats à base d'œufs 51% | 18.01 Choisir les ingrédients pour les œufs et les plats à base d'œufs | 18.02 Préparer les ingrédients pour les œufs et les plats à base d'œufs | 18.03 Cuisiner les œufs et les plats à base d'œufs |
| | 18.04 Apprêter les œufs et les plats à base d'œufs | | |

G – Pâtes alimentaires, nouilles, pâtes farcies et dumplings

7%

| | | | |
|--|---|---|---|
| Tâche G-19 Préparer les pâtes alimentaires et les nouilles 58% | 19.01 Choisir les ingrédients pour les plats de pâtes alimentaires et de nouilles | 19.02 Préparer les pâtes alimentaires et les nouilles | 19.03 Cuisiner les pâtes alimentaires et les nouilles |
| | 19.04 Apprêter les pâtes alimentaires et les nouilles | | |
| Tâche G-20 Préparer les pâtes farcies et les dumplings 42% | 20.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes farcies et les dumplings | 20.02 Préparer les pâtes farcies et les dumplings | 20.03 Cuisiner les pâtes farcies et les dumplings |
| | 20.04 Apprêter les pâtes farcies et les dumplings | | |

H – Céréales, légumineuses, graines, noix et autres sources de protéines végétales

7%

| | | | |
|--|--|---|---|
| Tâche H-21 Préparer les céréales et les légumineuses 39% | 21.01 Choisir les céréales et les légumineuses | 21.02 Préparer les céréales et les légumineuses | 21.03 Cuisiner les céréales et les légumineuses |
| | 22.01 Choisir les graines et les noix | 22.02 Préparer les graines et les noix | 22.03 Cuisiner les graines et les noix |
| Tâche H-22 Préparer les graines et les noix 25% | 23.01 Choisir les autres sources de protéines | 23.02 Préparer les autres sources de protéines | 23.03 Cuisiner les autres sources de protéines |
| | | | |
| Tâche H-23 Préparer les autres sources de protéines 36% | | | |
| | | | |

I – Viandes, viandes de gibiers, volailles, gibiers à plumes et abats

11%

| | | | |
|---|---|---|---|
| Tâche I-24 Préparer les viandes et les viandes de gibiers 46% | 24.01 Choisir les viandes et les viandes de gibiers | 24.02 Préparer les viandes et les viandes de gibiers | 24.03 Cuisiner les viandes et les viandes de gibiers |
| | 24.04 Apprêter les viandes et les viandes de gibiers | | |
| Tâche I-25 Préparer la volaille et le gibier à plumes 39% | 25.01 Choisir la volaille et le gibier à plumes | 25.02 Préparer la volaille et le gibier à plumes | 25.03 Cuisiner la volaille et le gibier à plumes |
| | 25.04 Apprêter la volaille et le gibier à plumes | | |
| Tâche I-26 Préparer les abats 15% | 26.01 Choisir les abats | 26.02 Préparer les abats | 26.03 Cuisiner les abats |
| | 26.04 Apprêter les abats | | |

J – Poissons et fruits de mer

10%

| | | | |
|--|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Tâche J-27 Préparer les poissons 47% | 27.01 Choisir les poissons | 27.02 Préparer les poissons | 27.03 Cuisiner les poissons |
| | 27.04 Apprêter les poissons | | |
| Tâche J-28 Préparer les fruits de mer 53% | 28.01 Choisir les fruits de mer | 28.02 Préparer les fruits de mer | 28.03 Cuisiner les fruits de mer |
| | 28.04 Apprêter les fruits de mer | | |

K – Salades et sandwichs

6%

| | | | |
|--|--|---|-------------------------------|
| Tâche K-29 Préparer les sandwichs 32% | 29.01 Choisir les ingrédients pour les sandwichs | 29.02 Préparer les ingrédients pour les sandwichs | 29.03 Assembler les sandwichs |
| | 29.04 Cuire les sandwichs | | |
| Tâche K-30 Préparer les salades 38% | 30.01 Choisir les ingrédients pour les salades | 30.02 Préparer les ingrédients pour les salades | 30.03 Apprêter les salades |
| | | | |
| Tâche K-31 Préparer les condiments, les conserves et les vinaigrettes 30% | 31.01 Choisir les ingrédients pour les condiments, les conserves et les vinaigrettes | 31.02 Préparer les ingrédients pour les condiments, les conserves et les vinaigrettes | |
| | | | |

L – Préparation de spécialités

5%

| | | | |
|---|---|--|--|
| Tâche L-32 Préparer les amuse-bouches 34% | 32.01 Choisir les ingrédients pour les amuse-bouches | 32.02 Préparer les ingrédients pour les amuse-bouches | 32.03 Assembler les amuse-bouches |
| | 32.04 Cuisiner les amuse-bouches | 32.05 Apprêter les amuse-bouches | |
| Tâche L -33 Préparer la charcuterie et les produits de salaison 28% | 33.01 Choisir les ingrédients pour la charcuterie et les produits de salaison | 33.02 Préparer les ingrédients pour la charcuterie et les produits de salaison | 33.03 Cuisiner la charcuterie et les produits de salaison |
| | 33.04 Apprêter la charcuterie et les produits de salaison | | |
| Tâche L -34 Préparer les gelées et les glaçures 15% | 34.01 Choisir les ingrédients pour les gelées et les glaçures | 34.02 Préparer les ingrédients pour les gelées et les glaçures | 34.03 Apprêter les gelées et les glaçures |
| Tâche L -35 Préparer les marinades, les épices à frotter et les saumures 23% | 35.01 Choisir les ingrédients pour les marinades, les épices à frotter et les saumures | 35.02 Préparer les ingrédients pour les marinades, les épices à frotter et les saumures | |

M – Produits à base de pâte sucrés et salés, et desserts

6%

| | | | |
|---|---|--|---|
| Tâche M -36 Préparer les produits à base de pâte 27% | 36.01 Choisir les ingrédients pour la pâte | 36.02 Préparer les ingrédients pour la pâte | 36.03 Cuisiner les produits à base de pâte |
| | 36.04 Apprêter les produits à base de pâte | | |
| Tâche M -37 Préparer les produits à base de pâte à frire 17% | 37.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes à frire | 37.02 Préparer les ingrédients pour les pâtes à frire | 37.03 Cuisiner les produits à base de pâte à frire |
| | 37.04 Apprêter les produits à base de pâte à frire | | |
| Tâche M -38 Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries 16% | 38.01 Choisir les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries | 38.02 Préparer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries | 38.03 Apprêter les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries |
| | | | |
| Tâche M -39 Assembler les gâteaux 10% | 39.01 Choisir les composants des gâteaux pour l'assemblage | 39.02 Apprêter les gâteaux | |
| | | | |
| Tâche M -40 Préparer les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 18% | 40.01 Choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées | 40.02 Assembler les pâtisseries et les tartes sucrées et salées | 40.03 Cuisiner les pâtisseries et les tartes sucrées et salées |
| | 40.04 Apprêter les pâtisseries et les tartes sucrées et salées | | |
| Tâche M -41 Préparer le chocolat 12% | 41.01 Choisir le chocolat et les ingrédients | 41.02 Préparer le chocolat | 41.03 Apprêter le chocolat |
| | | | |

HARMONISATION DE LA FORMATION EN APPRENTISSAGE

Les autorités provinciales et territoriales en matière d'apprentissage sont responsables de leurs programmes d'apprentissage respectifs. Dans un esprit d'amélioration continue et pour faciliter la mobilité de la main d'œuvre au Canada, les autorités participantes ont convenu de travailler ensemble pour harmoniser certains éléments de leurs programmes, lorsque cela est possible. À la suite d'une consultation auprès des intervenants dans un métier en particulier, les autorités participantes se sont entendues pour harmoniser les éléments énumérés plus bas. Il est toutefois important de retenir que l'application de ces éléments harmonisés peut varier d'une province ou d'un territoire à l'autre, en fonction de leurs propres circonstances. Pour obtenir plus de renseignements sur la mise en œuvre dans une province ou un territoire en particulier, contactez l'autorité provinciale ou territoriale en matière d'apprentissage de cette province ou ce territoire.

1. Nom du métier

Le nom officiel du métier désigné Sceau rouge de Cuisinier/cuisinière.

2. Nombre de niveaux dans le programme d'apprentissage

Le nombre de niveaux de formation technique recommandé pour ce métier est trois (3).

3. Nombre total d'heures de formation en apprentissage

Le nombre total d'heures de formation en cours d'emploi et de formation en classe pour ce métier est 5 400.

4. Ordonnement des sujets et des sous-tâches s'y rattachant

Les titres des sujets présentés dans le tableau ci-dessous sont placés dans une colonne pour chaque niveau d'apprentissage en formation technique. Chaque sujet est accompagné des sous-tâches et de leur numéro de référence. Les sujets dans les cellules grises représentent ceux qui sont couverts « en contexte » avec d'autres formations dans les années suivantes.

| Niveau 1 | Niveau 2 | Niveau 3 |
|---|-------------------------------------|---|
| | Contexte | Contexte |
| | Pratiques de salubrité des aliments | Pratiques de salubrité des aliments |
| | Légumes | |
| | Fruits | Fruits |
| | | Soupes |
| | | Agents épaisissants et liants |
| | | Assemblage des gâteaux |
| <p>Fonctions relatives à la sécurité</p> <p>1.01 Maintenir un milieu de travail sécuritaire</p> <p>1.02 Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI) et l'équipement de sécurité</p> <p>1.03 Maintenir une bonne hygiène personnelle</p> | | |
| <p>Pratiques de salubrité des aliments</p> <p>2.01 Maintenir l'état et la température sécuritaires du produit brut et du produit fini</p> <p>2.02 Refroidir rapidement les aliments</p> <p>2.03 Effectuer la rethermalisation des aliments</p> <p>2.04 Prévenir la contamination croisée</p> <p>2.05 Nettoyer les outils et l'équipement</p> <p>2.06 Assainir les outils et l'équipement</p> | | |
| <p>Outils et équipement</p> <p>3.01 Utiliser les couteaux</p> <p>3.02 Utiliser les casseroles, les poêles et les ustensiles</p> <p>3.03 Utiliser l'équipement et les appareils commerciaux</p> | | |
| <p>Organiser le travail</p> <p>4.01 Organiser le lieu de travail dans la cuisine</p> | | <p>Organiser le travail</p> <p>4.02 Établir les horaires de production</p> |
| <p>Gérer l'information</p> <p>5.02 Utiliser la documentation</p> | | <p>Gérer l'information</p> <p>5.01 Planifier les menus et la mise en place</p> <p>5.02 Utiliser la documentation</p> |

| Niveau 1 | Niveau 2 | Niveau 3 |
|--|--|---|
| <p>Gérer les produits</p> <p>6.02 Recevoir les produits 6.03 Entreposer les produits 6.04 Assurer la gestion des stocks</p> | | <p>Gérer les produits</p> <p>6.01 Commander les produits 6.04 Assurer la gestion des stocks</p> |
| <p>Tâches en lien avec le métier</p> <p>7.01 Réaliser les recettes 7.02 Effectuer le contrôle des portions 7.03 Présenter le produit fini 7.04 Utiliser les aliments précuisinés</p> | <p>Tâches en lien avec le métier</p> <p>7.03 Présenter le produit fini</p> | <p>Tâches en lien avec le métier</p> <p>7.03 Présenter le produit fini</p> |
| <p>Communication</p> <p>9.01 Utiliser les techniques de communication</p> | | <p>Adapter les pratiques de cuisson</p> <p>8.01 Adapter les pratiques de la cuisine pour répondre aux contraintes alimentaires 8.02 Choisir les ingrédients pour répondre aux contraintes alimentaires 8.03 Préparer les aliments pour répondre aux contraintes alimentaires</p> |
| <p>Herbes et épices</p> <p>10.01 Choisir les fines herbes et les épices 10.02 Nettoyer les fines herbes 10.03 Préparer les fines herbes et les épices</p> | | <p>Mentorat</p> <p>9.02 Utiliser les techniques de mentorat</p> |
| <p>Légumes</p> <p>11.01 Choisir les légumes 11.02 Nettoyer les légumes 11.03 Préparer les légumes 11.04 Cuisiner les légumes 11.05 Apprêter les légumes</p> | | |
| <p>Fruits</p> <p>12.01 Choisir les fruits 12.02 Nettoyer les fruits 12.03 Préparer les fruits 12.04 Cuisiner les fruits 12.05 Apprêter les fruits</p> | | |
| <p>Fonds et bouillons</p> <p>13.01 Choisir les ingrédients pour les fonds et les bouillons 13.02 Préparer les ingrédients pour les fonds et les bouillons 13.03 Cuisiner les fonds et les bouillons</p> | <p>Fonds et bouillons</p> <p>13.01 Choisir les ingrédients pour les fonds et les bouillons 13.02 Préparer les ingrédients pour les fonds et les bouillons 13.03 Cuisiner les fonds et les bouillons</p> | |

| Niveau 1 | Niveau 2 | Niveau 3 |
|---|---|---|
| <p>Soupes (Introduction) 14.01 Choisir les ingrédients pour les soupes 14.02 Préparer les ingrédients pour les soupes 14.03 Cuisiner les soupes 14.04 Rectifier les soupes</p> | <p>Soupes 14.01 Choisir les ingrédients pour les soupes 14.02 Préparer les ingrédients pour les soupes 14.03 Cuisiner les soupes 14.04 Rectifier les soupes</p> | |
| <p>Agents épaississants et liants* 15.01 Choisir les ingrédients épaississants et liants 15.02 Préparer les ingrédients épaississants et liants</p> | <p>Agents épaississants et liants 15.01 Choisir les ingrédients épaississants et liants 15.02 Préparer les ingrédients épaississants et liants</p> | |
| <p>Fromage, produits laitiers et substituts de produits laitiers d'origine végétale 17.01 Choisir les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale 17.02 Préparer les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale</p> | <p>Sauces 16.01 Choisir les ingrédients pour les sauces 16.02 Préparer les ingrédients pour les sauces 16.03 Cuisiner les sauces 16.04 Rectifier les sauces</p> | <p>Sauces 16.02 Préparer les ingrédients pour les sauces 16.03 Cuisiner les sauces 16.04 Rectifier les sauces</p> |
| <p>Œufs et plats à base d'œufs 18.01 Choisir les ingrédients pour les œufs et les plats à base d'œufs 18.02 Préparer les ingrédients pour les œufs et les plats à base d'œufs 18.03 Cuisiner les œufs et les plats à base d'œufs 18.04 Apprêter les œufs et les plats à base d'œufs</p> | <p>Fromage, produits laitiers et substituts de produits laitiers d'origine végétale 17.01 Choisir les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale 17.02 Préparer les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale 17.03 Apprêter les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale</p> | <p>Fromage, produits laitiers et substituts de produits laitiers d'origine végétale 17.01 Choisir les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale 17.02 Préparer les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale 17.03 Apprêter les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale</p> |
| <p>Pâtes alimentaires et nouilles (sèches) 19.01 Choisir les ingrédients pour les plats de pâtes alimentaires et de nouilles 19.02 Préparer les pâtes alimentaires et les nouilles 19.03 Cuisiner les pâtes alimentaires et les nouilles 19.04 Apprêter les pâtes alimentaires et les nouilles</p> | <p>Pâtes alimentaires et nouilles (fraîches) 19.01 Choisir les ingrédients pour les plats de pâtes alimentaires et de nouilles 19.02 Préparer les pâtes alimentaires et les nouilles 19.03 Cuisiner les pâtes alimentaires et les nouilles 19.04 Apprêter les pâtes alimentaires et les nouilles</p> | |

| Niveau 1 | Niveau 2 | Niveau 3 |
|---|---|--|
| <p>Céréales et légumineuse 21.01 Choisir les céréales et les légumineuses 21.02 Préparer les céréales et les légumineuses 21.03 Cuisiner les céréales et les légumineuses</p> | <p>Dumplings 20.01 Choisir les ingrédients pour les dumplings 20.02 Préparer les dumplings 20.03 Cuisiner les dumplings 20.04 Apprêter les dumplings</p> | |
| <p>Graines et noix 22.01 Choisir les graines et les noix 22.02 Préparer les graines et les noix 22.03 Cuisiner les graines et les noix</p> | <p>Autres sources de protéines 23.01 Choisir les autres sources de protéines</p> | <p>Autres sources de protéines 23.01 Choisir les autres sources de protéines 23.02 Préparer les autres sources de protéines 23.03 Cuisiner les autres sources de protéines</p> |
| <p>Viandes 24.01 Choisir les viandes 24.02 Préparer les viandes 24.03 Cuisiner les viandes 24.04 Apprêter les viandes</p> | <p>Viandes 24.01 Choisir les viandes 24.02 Préparer les viandes 24.03 Cuisiner les viandes 24.04 Apprêter les viandes</p> | <p>Viandes de gibiers 24.01 Choisir les viandes de gibiers 24.02 Préparer les viandes de gibiers 24.03 Cuisiner les viandes de gibiers 24.04 Apprêter les viandes de gibiers</p> |
| <p>Volaille 25.01 Choisir la volaille et le gibier à plumes 25.02 Préparer la volaille et le gibier à plumes 25.03 Cuisiner la volaille et le gibier à plumes 25.04 Apprêter la volaille et le gibier à plumes</p> | <p>Volaille 25.01 Choisir la volaille et le gibier à plumes 25.02 Préparer la volaille et le gibier à plumes 25.03 Cuisiner la volaille et le gibier à plumes 25.04 Apprêter la volaille et le gibier à plumes</p> | <p>Gibier à plumes 25.01 Choisir la volaille et le gibier à plumes 25.02 Préparer la volaille et le gibier à plumes 25.03 Cuisiner la volaille et le gibier à plumes 25.04 Apprêter la volaille et le gibier à plumes</p> |
| <p>Poissons 27.01 Choisir les poissons 27.02 Préparer les poissons 27.03 Cuisiner les poissons 27.04 Apprêter les poissons</p> | <p>Poissons 27.01 Choisir les poissons 27.02 Préparer les poissons 27.03 Cuisiner les poissons 27.04 Apprêter les poissons</p> | <p>Abats 26.01 Choisir les abats 26.02 Préparer les abats 26.03 Cuisiner les abats 26.04 Apprêter les abats</p> |

| Niveau 1 | Niveau 2 | Niveau 3 |
|---|--|--|
| <p>Sandwichs 29.01 Choisir les ingrédients pour les sandwichs 29.02 Préparer les ingrédients pour les sandwichs 29.03 Assembler les sandwichs 29.04 Cuire les sandwichs</p> | <p>Fruits de mer 28.01 Choisir les fruits de mer 28.02 Préparer les fruits de mer 28.03 Cuisiner les fruits de mer 28.04 Apprêter les fruits de mer</p> | <p>Fruits de mer 28.01 Choisir les fruits de mer 28.02 Préparer les fruits de mer 28.03 Cuisiner les fruits de mer 28.04 Apprêter les fruits de mer</p> |
| <p>Salades 30.01 Choisir les ingrédients pour les salades 30.02 Préparer les ingrédients pour les salades 30.03 Apprêter les salades</p> | | |
| <p>Vinaigrettes 31.01 Choisir les ingrédients pour les condiments, les conserves et les vinaigrettes 31.02 Préparer les ingrédients pour les condiments, les conserves et les vinaigrettes</p> | | <p>Condiments et conserves 31.01 Choisir les ingrédients pour les condiments, les conserves et les vinaigrettes 31.02 Préparer les ingrédients pour les condiments, les conserves et les vinaigrettes</p> |
| | | <p>Amuse-bouches 32.01 Choisir les ingrédients pour les amuse-bouches 32.02 Préparer les ingrédients pour les amuse-bouches 32.03 Assembler les amuse-bouches 32.04 Cuisiner les amuse-bouches 32.05 Apprêter les amuse-bouches</p> |
| | | <p>Charcuterie et produits de salaison 33.01 Choisir les ingrédients pour la charcuterie et les produits de salaison 33.02 Préparer les ingrédients pour la charcuterie et les produits de salaison 33.03 Cuisiner la charcuterie et les produits de salaison 33.04 Apprêter la charcuterie et les produits de salaison</p> |
| | | <p>Gelées et glaçures 34.01 Choisir les ingrédients pour les gelées et les glaçures 34.02 Préparer les ingrédients pour les gelées et les glaçures 34.03 Apprêter les gelées et les glaçures</p> |

| Niveau 1 | Niveau 2 | Niveau 3 |
|--|--|--|
| | <p>Marinades, épices à frotter et saumures 35.01 Choisir les ingrédients pour les marinades, les épices à frotter et les saumures 35.02 Préparer les ingrédients pour les marinades, les épices à frotter et les saumures</p> | |
| <p>Produits à base de pâte 36.01 Choisir les ingrédients pour la pâte 36.02 Préparer les ingrédients pour la pâte 36.03 Cuisiner les produits à base de pâte 36.04 Apprêter les produits à base de pâte</p> | <p>Produits à base de pâte 36.01 Choisir les ingrédients pour la pâte 36.02 Préparer les ingrédients pour la pâte 36.03 Cuisiner les produits à base de pâte 36.04 Apprêter les produits à base de pâte</p> | <p>Produits à base de pâte 36.01 Choisir les ingrédients pour la pâte 36.02 Préparer les ingrédients pour la pâte 36.03 Cuisiner les produits à base de pâte 36.04 Apprêter les produits à base de pâte</p> |
| <p>Produits à base de pâte à frire 37.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes à frire 37.02 Préparer les ingrédients pour les pâtes à frire 37.03 Cuisiner les produits à base de pâte à frire 37.04 Apprêter les produits à base de pâte à frire</p> | <p>Produits à base de pâte à frire 37.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes à frire 37.02 Préparer les ingrédients pour les pâtes à frire 37.03 Cuisiner les produits à base de pâte à frire 37.04 Apprêter les produits à base de pâte à frire</p> | <p>Produits à base de pâte à frire 37.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes à frire 37.02 Préparer les ingrédients pour les pâtes à frire 37.03 Cuisiner les produits à base de pâte à frire 37.04 Apprêter les produits à base de pâte à frire</p> |
| | <p>Crèmes, mousses, desserts glacés, garnitures, glaçages et sucreries 38.01 Choisir les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries 38.02 Préparer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries 38.03 Apprêter les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries</p> | <p>Crèmes, mousses, desserts glacés, garnitures, glaçages et sucreries 38.01 Choisir les ingrédients 38.02 Préparer les ingrédients 38.03 Apprêter les ingrédients</p> |
| | <p>Assembler les gâteaux 39.01 Choisir les composants des gâteaux pour l'assemblage 39.02 Apprêter les gâteaux</p> | |
| <p>Pâtisseries et tartes sucrées et salées 40.01 Choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 40.02 Assembler les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 40.03 Cuisiner les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 40.04 Apprêter les pâtisseries et les tartes sucrées et salées</p> | <p>Pâtisseries et tartes sucrées et salées 40.01 Choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 40.02 Assembler les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 40.03 Cuisiner les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 40.04 Apprêter les pâtisseries et les tartes sucrées et salées</p> | <p>Pâtisseries et tartes sucrées et salées 40.01 Choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 40.02 Assembler les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 40.03 Cuisiner les pâtisseries et les tartes sucrées et salées 40.04 Apprêter les pâtisseries et les tartes sucrées et salées</p> |
| | | <p>Chocolat 41.01 Choisir le chocolat et les ingrédients 41.02 Préparer le chocolat 41.03 Apprêter le chocolat</p> |

ACTIVITÉ PRINCIPALE A

Hygiène, salubrité et sécurité

Tâche A-1 Exécuter les fonctions relatives à la sécurité et à l'hygiène

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Il est attendu des cuisiniers et des cuisinières qu'ils exercent des fonctions relatives à la sécurité et à l'hygiène dans toutes les activités du métier. Ils entretiennent, nettoient et assainissent les outils et l'équipement pour assurer un milieu de travail sécuritaire et hygiénique. Ils utilisent de l'équipement de protection individuelle (EPI) et de l'équipement de sécurité en se conformant aux codes et aux règlements comme le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT). Les cuisiniers et les cuisinières doivent constamment maintenir une bonne hygiène personnelle.

A-1.01 Maintenir un milieu de travail sécuritaire

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|--|---|
| A-1.01.01P | cerner et signaler les dangers potentiels | les dangers potentiels sont cernés et signalés conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-1.01.02P | dégager et nettoyer les allées | les allées sont dégagées et nettoyées en éliminant les obstacles, en essuyant les dégâts, en plaçant des panneaux de mise en garde et en établissant des rapports conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-1.01.03P | nettoyer le poste de travail | le poste de travail est nettoyé en lavant, en rinçant et en assainissant les surfaces de travail à l'aide d'une solution préparée et mise à l'essai conformément aux spécifications des fabricants et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-1.01.04P | maintenir le poste de travail sans encombrement | le poste de travail est maintenu sans encombrement en retirant les outils, l'équipement, la nourriture et les débris inutiles |
| A-1.01.05P | entreposer les produits dangereux sous clé | les produits dangereux sont entreposés sous clé conformément aux spécifications des fabricants et aux règlements provinciaux et territoriaux |

| | | |
|------------|--|--|
| A-1.01.06P | entreposer l'équipement et les ustensiles dangereux | l'équipement et les ustensiles dangereux sont entreposés conformément à la politique de l'entreprise, aux spécifications des fabricants et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-1.01.07P | suivre la liste complète des tâches de nettoyage sur une base quotidienne, hebdomadaire et mensuelle | la liste des tâches de nettoyage est suivie sur une base quotidienne, hebdomadaire et mensuelle conformément à la politique de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-1.01.08P | sécuriser les postes de travail lorsqu'ils ne sont pas utilisés | les postes de travail, lorsqu'ils ne sont pas utilisés, sont sécurisés de façon à réduire au minimum les risques potentiels conformément aux procédures |
| A-1.01.09P | conserver l'équipement sous clé | l'équipement est conservé sous clé conformément à la politique de l'entreprise, aux règlements provinciaux et territoriaux et aux spécifications des fabricants |
| A-1.01.10P | préparer, essayer, étiqueter et entreposer des solutions de nettoyage et d'hygiène | les solutions de nettoyage et d'hygiène sont préparées, essayées, étiquetées et entreposées conformément aux spécifications des fabricants et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-1.01.11P | déterminer l'emplacement des issues de secours et des zones de rassemblement | l'emplacement des issues de secours et des zones de rassemblement est déterminé en cas de situations dangereuses conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-1.01.12P | déterminer les procédures d'urgence | les procédures d'urgence sont déterminées conformément à la politique de l'entreprise |

CHAMP D'APPLICATION

les **dangers potentiels** comprennent : l'eau, les débris, les fils électriques exposés, les planchers inégaux, les liquides et les produits chimiques non identifiés, l'incendie, l'environnement, le mobilier, les luminaires et l'équipement endommagés, le mauvais éclairage, la ventilation inadéquate

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT), l'Analyse des risques aux points critiques (le système HACCP), la Santé et la sécurité au travail (SST), les règlements de santé publique

les **procédures** comprennent : enlever les couteaux, débrancher les appareils électriques, éteindre les appareils, essuyer les déversements, placer des panneaux de mise en garde

les **situations dangereuses** comprennent : l'incendie, les explosions, le dysfonctionnement du gaz

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|---|--|
| A-1.01.01L | démontrer la connaissance des normes de l'industrie et des pratiques de travail sécuritaires | définir les termes associés à la santé et à la sécurité |
| | | cerner les dangers potentiels et décrire les pratiques de travail sécuritaires |
| | | cerner les risques associés à la déficience physique et mentale au travail |
| A-1.01.02L | démontrer la connaissance des normes d'hygiène en cuisine | nommer les types de produits d'assainissement et décrire leurs utilisations et leurs modes d'emploi |
| | | décrire l'importance d'assainir l'ensemble de la cuisine et de l'équipement |
| A-1.01.03L | démontrer la connaissance des procédures de l'assainissement des cuisines et de l'équipement | décrire la méthode d'assainissement et de nettoyage |
| | | décrire les procédures de maintien d'un service d'alimentation sain |
| | | décrire les procédures de démontage et d'assemblage des outils, de l'équipement de cuisine et de leurs accessoires à des fins d'assainissement |
| A-1.01.04L | démontrer la connaissance des exigences réglementaires en matière de santé et de sécurité | nommer les règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **pratiques de travail sécuritaires** comprennent : les procédures correctes de soulèvement des objets et de transfert, la posture et les mouvements sécuritaires (assis, debout et penché)

les **dangers potentiels** comprennent : l'eau, les débris, les fils électriques exposés, les planchers inégaux, les liquides et les produits chimiques non identifiés, l'incendie, l'environnement, le mobilier, les luminaires et l'équipement endommagés, le mauvais éclairage, la ventilation inadéquate

les **procédures de maintien d'un service alimentaire sain** comprennent : nettoyer, assainir, gérer les déchets et recycler, contrôler les ravageurs et les rongeurs, prévenir la contamination croisée

A-1.02**Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI) et l'équipement de sécurité**

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|--|---|
| A-1.02.01P | porter des vêtements propres à l'industrie et des chaussures approuvées | des vêtements et des chaussures approuvés propres à l'industrie sont portés pour prévenir les blessures et la contamination des produits |
| A-1.02.02P | localiser l' EPI et l' équipement de sécurité | l' EPI et l' équipement de sécurité sont localisés conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-1.02.03P | choisir l' EPI et l' équipement de sécurité | l' EPI et l' équipement de sécurité sont choisis selon les règlements provinciaux et territoriaux , les tâches à accomplir et la politique de l'entreprise |
| A-1.02.04P | cerner l' EPI et l' équipement de sécurité usés, défectueux et périmés | l' EPI et l' équipement de sécurité usés, défectueux et périmés sont cernés conformément aux règlements provinciaux et territoriaux et à l'évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

l'**EPI** comprend : les lunettes de protection, les respirateurs, les gants de protection (caoutchouc/latex, résistant aux coupures, résistant à la chaleur), les tabliers en caoutchouc, les chaussures de protection antidérapantes

l'**équipement de sécurité** comprend : les extincteurs, les couvertures anti-feu, les douches oculaires, les postes de lavage des yeux, les postes SIMDUT, les trousseaux de premiers soins, le défibrillateur externe automatique (DEA)

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|---|--|
| A-1.02.01L | démontrer la connaissance de l' EPI et de l' équipement de sécurité , de leurs applications, de leur entretien et de leurs modes d'emploi | nommer les types d' EPI et d' équipement de sécurité , et décrire leurs applications et leurs modes d'emploi |
| | | décrire les procédures d'entretien d' EPI et d' équipement de sécurité |
| A-1.02.02L | démontrer la connaissance des exigences réglementaires propres à l' EPI et à l' équipement de sécurité | interpréter les règlements provinciaux et territoriaux en matière d' EPI et d' équipement de sécurité |

CHAMP D'APPLICATION

l'**EPI** comprend : les lunettes de protection, les respirateurs, les gants de protection (caoutchouc/latex, résistant aux coupures, résistant à la chaleur), les tabliers en caoutchouc, les chaussures de protection antidérapantes

l'**équipement de sécurité** comprend : les extincteurs, les couvertures anti-feu, les douches oculaires, les postes de lavage des yeux, les postes SIMDUT, les trousse de premiers soins, le défibrillateur externe automatique (DEA)

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

A-1.03

Maintenir une bonne hygiène personnelle

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|--|--|
| A-1.03.01P | suivre la procédure de lavage des mains | la procédure de lavage des mains est suivie conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-1.03.02P | maintenir de bonnes conditions d'hygiène personnelle | les bonnes conditions d'hygiène personnelle sont assurées conformément à la politique de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-1.03.03P | porter des vêtements de travail propres | des vêtements de travail propres sont portés |
| A-1.03.04P | porter un filet à cheveux et à barbe, et un chapeau | un filet à cheveux et à barbe, et un chapeau, sont portés pour réduire les risques de contamination conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |

| | | |
|------------|--|---|
| A-1.03.05P | s'assurer que les ongles sont courts | les ongles sont coupés courts conformément à la politique de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-1.03.06P | enlever les bijoux et les accessoires | les bijoux et les accessoires sont enlevés pour réduire les risques de contamination conformément à la politique de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-1.03.07P | couvrir toutes les coupures et les plaies exposées | toutes les coupures et les plaies exposées sont couvertes conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **vêtements de travail** comprennent : les tabliers, les pantalons, les chemises, les vestes, les chapeaux, les chaussures approuvées

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|--|--|
| A-1.03.01L | démontrer la connaissance des principes et des pratiques d'hygiène personnelle | décrire les pratiques d'hygiène définir les termes associés à l'hygiène personnelle et aux pratiques d'hygiène |
| A-1.03.02L | démontrer la connaissance des façons de maintenir l'hygiène personnelle | décrire les façons d'assurer l'hygiène personnelle et la propreté des vêtements décrire la procédure de lavage des mains |
| A-1.03.03L | démontrer la connaissance des règlements provinciaux et territoriaux en matière de santé et de sécurité | interpréter les règlements et les lignes directrices en matière de santé alimentaire associés à la pratique de l'hygiène personnelle interpréter les règlements provinciaux et territoriaux et les lignes directrices de l'entreprise relativement au port d' articles personnels |

CHAMP D'APPLICATION

les **pratiques d'hygiène** comprennent : le lavage fréquent des mains, le port d'uniformes propres, le port de filets à cheveux et à barbe, l'utilisation de serviettes à usage unique, l'utilisation de déodorant, l'utilisation d'attaches pour les cheveux, la santé bucco-dentaire, le bain fréquent

les **articles personnels** comprennent : les parfums, les bijoux, le vernis à ongles, les accessoires

Tâche A-2 Appliquer les pratiques de salubrité des aliments

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

L'application des pratiques de salubrité des aliments est l'élément le plus important du secteur de la restauration et assure la santé et la sécurité des consommateurs et des employés. Le nettoyage et l'assainissement sont deux tâches distinctes qui sont toutes deux cruciales; le nettoyage élimine les débris physiques et l'assainissement élimine les contaminants biologiques.

A-2.01 Maintenir l'état et la température sécuritaires du produit brut et du produit fini

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|--|---|
| A-2.01.01P | choisir et utiliser les <i>outils et l'équipement</i> | les <i>outils et l'équipement</i> sont choisis et utilisés pour assurer la salubrité des aliments conformément aux <i>règlements provinciaux et territoriaux</i> |
| A-2.01.02P | vérifier et consigner que les aliments sont à la température interne requise | les aliments sont vérifiés à l'aide d'un thermomètre à des intervalles précis pour s'assurer qu'ils sont à la température interne requise et les résultats sont consignés |
| A-2.01.03P | lire différents <i>types de thermomètres</i> | différents <i>types de thermomètres</i> sont lus selon les spécifications des fabricants |
| A-2.01.04P | surveiller la température de l'équipement | la température de l'équipement est surveillée pour assurer la sécurité des produits conformément aux <i>règlements provinciaux et territoriaux</i> |
| A-2.01.05P | conserver et entreposer le produit fini | le produit fini est conservé et entreposé à des températures et dans des délais conformément aux politiques de l'entreprise et aux <i>règlements provinciaux et territoriaux</i> |

| | | |
|------------|---------------------------------|---|
| A-2.01.06P | prendre des mesures correctives | des mesures correctives sont prises en appliquant un refroidissement ou un chauffage supplémentaire pour s'assurer que la température requise est atteinte conformément aux politiques de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-2.01.07P | jeter les produits | les produits sont jetés conformément aux politiques de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les thermomètres, les baguettes de glace, les bains de glace, les refroidisseurs à courant d'air, le bain-marie, les réfrigérateurs, les armoires chauffantes

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **types de thermomètres** comprennent : les thermomètres numériques, analogiques, laser

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|---|---|
| A-2.01.01L | démontrer la connaissance des conditions et des températures sécuritaires des produits crus et cuits | nommer les méthodes utilisées pour prendre la température des produits alimentaires, et décrire les procédures connexes |
| | | nommer la température interne requise pour les aliments cuits et crus |
| | | nommer le temps et les températures nécessaires pour conserver les aliments chauds et froids |
| | | nommer les délais de refroidissement des aliments cuits |
| | | nommer les techniques d'entreposage des aliments chauds et froids |
| | | nommer les limites de température et de temps pour éviter la zone dangereuse |
| | | cerner les problèmes de santé relatifs à la manipulation, à l'entreposage et à la préparation incorrects des aliments |
| | | cerner les types de maladies d'origine alimentaire, leurs causes et comment les prévenir |
| | | cerner les aliments potentiellement dangereux |
| A-2.01.02L | démontrer la connaissance des procédures de maintien de l'état et de la température sécuritaires du produit brut et du produit fini | décrire les techniques de manipulation et d'entreposage sécuritaires des aliments |

| | | |
|------------|---|---|
| | | décrire les contrôles de temps et de température relatifs à la zone de danger |
| A-2.01.03L | démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives aux techniques de manipulation et d'entreposage sécuritaires des aliments | interpréter les règlements provinciaux et territoriaux et les exigences relatives aux techniques de manipulation et d'entreposage sécuritaires des aliments |

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de manipulation et d'entreposage sécuritaires des aliments** comprennent : la prévention de la contamination croisée, le maintien des aliments à des températures sécuritaires, la réception et l'entreposage des aliments (premier entré, premier sorti)

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

A-2.02 Refroidir rapidement les aliments

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|--|---|
| A-2.02.01P | choisir les méthodes de refroidissement et les récipients | les méthodes de refroidissement et les récipients sont choisis pour un refroidissement rapide |
| A-2.02.02P | surveiller le processus de refroidissement | le processus de refroidissement est surveillé pour s'assurer que la température cible est atteinte dans les délais prévus conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-2.02.03P | prendre des mesures correctives | des mesures correctives sont prises pour s'assurer que la température requise est atteinte en adaptant le processus de refroidissement à l'aide de diverses méthodes ou en prenant d' autres mesures conformément aux politiques de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **méthodes** comprennent : utiliser le bain de glace, diviser le produit en plus petits lots, ranger le produit dans une unité réfrigérée, utiliser les baguettes de glace, utiliser le refroidisseur à courant d'air

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **autres mesures** comprennent : faire un rapport, éliminer le produit, informer le superviseur

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|--|--|
| A-2.02.01L | démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour refroidir rapidement les aliments | décrire le processus de refroidissement des produits |
| | | décrire les méthodes de refroidissement des aliments à la température requise dans un délai prescrit tout en maintenant la qualité et la salubrité du produit |
| | | nommer les températures requises pour conserver des aliments au froid |
| | | décrire les températures de la zone de danger |
| A-2.02.02L | démontrer la connaissance des règlements provinciaux et territoriaux | interpréter les règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **méthodes** comprennent : utiliser le bain de glace, diviser le produit en plus petits lots, ranger le produit dans une unité réfrigérée, utiliser les baguettes de glace, utiliser le refroidisseur à courant d'air

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

A-2.03 Effectuer la rethermalisation des aliments

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|---|--|
| A-2.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon le type de produit, la méthode de remise en température et l'appareil utilisé |
| A-2.03.02P | réchauffer les aliments | les aliments sont réchauffés à la température requise et pendant la durée nécessaire conformément aux règlements provinciaux et territoriaux , aux spécifications des fabricants et aux résultats souhaités |

| | | |
|------------|---------------------------------|--|
| A-2.03.03P | vérifier la température interne | la température interne est vérifiée à l'aide de thermomètres |
| A-2.03.04P | prendre des mesures correctives | des mesures correctives sont prises en adaptant le processus de rethermalisation pour s'assurer que la température requise est atteinte à l'aide de diverses méthodes ou en prenant d' autres mesures conformément aux politiques de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les poêles, les casseroles, les contenants de service alimentaire, les cuisinières, les micro-ondes, les thermomètres, les fours, les thermocirculateurs, les fours combinés

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **méthodes** comprennent : diviser le produit en lots plus petits, chauffer selon la méthode utilisée

les **autres mesures** comprennent : faire un rapport, éliminer le produit, informer le superviseur

| CONNAISSANCES | | |
|---------------|---|---|
| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
| A-2.03.01L | démontrer la connaissance des principes de rethermalisation des aliments | nommer les types d' outils et d'équipement utilisés pour effectuer la rethermalisation des aliments |
| | | décrire l'impact de la quantité sur le processus de rethermalisation des aliments |
| A-2.03.02L | démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour la rethermalisation des aliments | nommer la température interne requise pour les aliments cuits |
| | | décrire les méthodes pour réchauffer des aliments à la température requise dans un délai prescrit tout en maintenant la qualité et la salubrité du produit |
| A-2.03.03L | démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives aux techniques de manipulation et d'entreposage sécuritaires des aliments | interpréter les règlements provinciaux et territoriaux et les exigences relatives aux techniques de manipulation et d'entreposage sécuritaires des aliments |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les poêles, les casseroles, les contenants de service alimentaire, les cuisinières, les micro-ondes, les thermomètres, les fours, les thermocirculateurs, les fours combinés

les **méthodes** comprennent : diviser le produit en lots plus petits, chauffer selon la méthode utilisée

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **techniques de manipulation et d'entreposage sécuritaires des aliments** comprennent : la prévention de la contamination croisée, le maintien des aliments à des températures sécuritaires, la réception et l'entreposage des aliments (premier entré, premier sorti)

A-2.04 Prévenir la contamination croisée

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|---|--|
| A-2.04.01P | cerner les risques potentiels de contamination des aliments | les risques potentiels de contamination des aliments sont cernés à l'aide d'évaluations organoleptiques et de thermomètres conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-2.04.02P | utiliser des surfaces de travail, des outils et de l'équipement propres et assainis | des surfaces de travail, des outils et de l'équipement propres et assainis sont utilisés conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-2.04.03P | se laver les mains et changer de gants | les gants sont jetés et les mains sont lavées adéquatement pour éviter les risques potentiels de contamination des aliments |
| A-2.04.04P | suivre les techniques d'entreposage | les techniques d'entreposage sont suivies conformément à la politique de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-2.04.05P | utiliser les contenants d'entreposage, les planches à découper et les ustensiles désignés pour les produits spécifiques | les contenants d'entreposage, les planches à découper et les ustensiles désignés pour les produits spécifiques sont utilisés conformément au plan de sécurité de l'entreprise |
| A-2.04.06P | installer l' équipement du système d'assainissement | l' équipement du système d'assainissement est installé conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **risques potentiels de contamination des aliments** comprennent : les surfaces de travail insalubres, l'entreposage incorrect, les produits chimiques, l'utilisation croisée d'ustensiles et d'équipement, les vêtements, les téléphones cellulaires, les serviettes souillées, les gants, les produits biologiques et physiques

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **techniques d'entreposage** comprennent : les aliments crus sur le dessous et les aliments cuits sur le dessus, élever à une distance minimale du plancher, séparer les produits de viande en conséquence, couvrir les aliments

l'**équipement du système d'assainissement** comprend : les seaux, les vaporisateurs, les gants

| CONNAISSANCES | | |
|----------------------|---|---|
| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
| A-2.04.01L | démontrer la connaissance de la prévention de la contamination croisée, et des principes et des pratiques connexes | cerner les risques potentiels de contamination des aliments |
| | | cerner les types de contaminations des aliments, leurs causes et comment les prévenir |
| | | nommer l' équipement du système d'assainissement |
| | | nommer les produits assainissants et les concentrations utilisées pour prévenir la contamination croisée |
| | | cerner les maladies transmissibles |
| | | décrire les principes et les pratiques d'hygiène personnelle et de salubrité des aliments en matière de contamination croisée |
| | | décrire les techniques d'entreposage |
| A-2.04.02L | démontrer la connaissance des exigences relatives aux régimes alimentaires | nommer les types d' exigences relatives aux régimes alimentaires |
| A-2.04.03L | démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives aux techniques de manipulation et d'entreposage sécuritaires des aliments | interpréter les règlements provinciaux et territoriaux et les exigences relatives aux techniques de manipulation et d'entreposage sécuritaires des aliments |

CHAMP D'APPLICATION

les **risques potentiels de contamination des aliments** comprennent : les surfaces de travail insalubres, l'entreposage incorrect, les produits chimiques, l'utilisation croisée d'ustensiles et d'équipement, les vêtements, les téléphones cellulaires, les serviettes souillées, les gants, les produits biologiques et physiques

l'**équipement du système d'assainissement** comprend : les seaux, les vaporisateurs, les gants

les **maladies transmissibles** comprennent : les maladies gastro-intestinales, les hépatites, le virus Norwalk

les **techniques d'entreposage** comprennent : les aliments crus sur le dessous et les aliments cuits sur le dessus, élever à une distance minimale du plancher, séparer les produits de viande en conséquence, couvrir les aliments

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **techniques de manipulation et d'entreposage sécuritaires des aliments** comprennent : la prévention de la contamination croisée, le maintien des aliments à des températures sécuritaires (zone de danger pour les aliments), la réception et l'entreposage des aliments (premier entré, premier sorti)

A-2.05 Nettoyer les outils et l'équipement

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|---|--|
| A-2.05.01P | nommer les ustensiles, les outils, l'équipement et les appareils à nettoyer | les ustensiles, les outils, l'équipement et les appareils à nettoyer sont nommés |
| A-2.05.02P | démonter les outils et l'équipement de cuisine pour les nettoyer et les réassembler | les outils et l'équipement de cuisine sont démontés à des fins de nettoyage conformément aux règlements provinciaux et territoriaux , et sont réassemblés |
| A-2.05.03P | enlever les débris résiduels | les débris résiduels sont enlevés à l'aide de solutions de savon chaudes conformément aux spécifications des fabricants avant le processus d'assainissement, tout en s'assurant que la concentration du savon est conforme aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-2.05.04P | appliquer les procédures de nettoyage | les procédures de nettoyage sont appliquées conformément aux politiques de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |

| | | |
|------------|---|--|
| A-2.05.05P | éliminer les débris ou les taches résiduels tenaces, cuits, carbonisés, déshydratés ou résistants | les débris ou taches résiduels tenaces, cuits, carbonisés, déshydratés ou résistants sont enlevés à l'aide d' outils et d'équipement de nettoyage |
| A-2.05.06P | rincer et sécher les ustensiles, les outils, l'équipement et les appareils | les ustensiles, les outils, l'équipement et les appareils sont rincés et séchés à fond |

CHAMP D'APPLICATION

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **procédures de nettoyage** comprennent : l'utilisation de produits chimiques, la méthode à trois éviers, les techniques correctes de chauffage et de séchage

les **outils et l'équipement de nettoyage** comprennent : le lave-vaisselle, le thermomètre, les tampons à récurer, les brosses, les chiffons, les éviers, les seaux

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|---|--|
| A-2.05.01L | démontrer la connaissance des outils et de l'équipement de nettoyage | nommer les outils et l'équipement de nettoyage , et décrire leurs applications et leurs modes d'emploi |
| | | nommer les produits de nettoyage, et décrire leurs applications et leurs modes d'emploi |
| A-2.05.02L | démontrer la connaissance des procédures de nettoyage des outils et de l'équipement | décrire les procédures de démontage des outils, de l'équipement et de leurs accessoires à des fins de nettoyage et de réassemblage |
| | | décrire les procédures de nettoyage |
| A-2.05.03L | démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives au nettoyage des outils et de l'équipement | interpréter les règlements provinciaux et territoriaux en matière de nettoyage des outils et de l'équipement |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de nettoyage** comprennent : le lave-vaisselle, le thermomètre, les tampons à récurer, les brosses, les chiffons, les éviers, les seaux

les **procédures de nettoyage** comprennent : l'utilisation de produits chimiques, la méthode à trois éviers, les techniques correctes de chauffage et de séchage

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

A-2.06 Assainir les outils et l'équipement

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|---|---|
| A-2.06.01P | nommer les ustensiles, les outils, l'équipement et les appareils à assainir | les ustensiles, les outils, l'équipement et les appareils à assainir sont nommés |
| A-2.06.02P | appliquer les procédures d'assainissement | les procédures d'assainissement sont appliquées conformément aux politiques de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| A-2.06.03P | appliquer une solution assainissante | la solution assainissante est appliquée conformément aux politiques de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **procédures d'assainissement** comprennent : l'utilisation de produits chimiques, l'utilisation de bandelettes d'analyse pour mesurer le pH, les techniques correctes de chauffage et de séchage

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|---|---|
| A-2.06.01L | démontrer la connaissance des outils et de l'équipement d'assainissement | nommer les outils et l'équipement d'assainissement , et décrire leurs applications et leurs modes d'emploi |
| | | nommer les produits d'assainissement, et décrire leurs applications et leurs modes d'emploi |
| A-2.06.02L | démontrer la connaissance des procédures d'assainissement des outils et de l'équipement | décrire les procédures de démontage et d'assemblage des outils, de l'équipement et de leurs accessoires à des fins d'assainissement |
| | | décrire la méthode d'assainissement à trois éviers |
| | | décrire les procédures d'assainissement |
| A-2.06.03L | démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives à l'assainissement des outils et de l'équipement | interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs à l'assainissement des outils et de l'équipement |

CHAMP D'APPLICATION

les ***outils et l'équipement d'assainissement*** comprennent : le lave-vaisselle, le thermomètre, les vaporisateurs, les éviers, les seaux, les chiffons

les ***procédures d'assainissement*** comprennent : l'utilisation de produits chimiques, l'utilisation de bandelettes d'analyse pour mesurer le pH, les techniques correctes de chauffage et de séchage

les ***règlements provinciaux et territoriaux*** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

ACTIVITÉ PRINCIPALE B

Compétences professionnelles communes

Tâche B-3 Utiliser les outils et l'équipement

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les cuisiniers et les cuisinières utilisent des outils et de l'équipement mécaniques et non mécaniques pour la production des aliments.

B-3.01 Utiliser les couteaux

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|---|--|
| B-3.01.01P | choisir les couteaux | les couteaux sont choisis en fonction des résultats souhaités |
| B-3.01.02P | utiliser les couteaux | les couteaux sont utilisés en fonction des résultats souhaités |
| B-3.01.03P | inspecter les couteaux | les couteaux sont inspectés pour vérifier leur propreté, leur tranchant et leurs dommages |
| B-3.01.04P | choisir et utiliser les outils d'affûtage | les outils d'affûtage sont choisis et utilisés selon les spécifications des fabricants et les résultats souhaités |
| B-3.01.05P | laver, sécher et assainir les couteaux | les couteaux sont lavés, séchés et assainis selon le type de couteau, la politique de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux |
| B-3.01.06P | ranger les couteaux | les couteaux sont rangés pour assurer la conservation de leur tranchant et la sécurité |
| B-3.01.07P | choisir des surfaces de coupe pour éviter d'endommager les couteaux et de compromettre la sécurité | les surfaces de coupe sont choisies pour éviter d'endommager les couteaux et de compromettre la sécurité conformément aux règlements provinciaux et territoriaux et à la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils d'affûtage** comprennent : la pierre à aiguiser, l'acier, l'affûteuse à tirer, l'affiloir électrique

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **surfaces de coupe** comprennent : le bois, le plastique, les surfaces avec codes de couleur

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|--|--|
| B-3.01.01L | démontrer la connaissance des couteaux, de leurs caractéristiques et de leurs applications | nommer les types de couteaux , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | décrire les matériaux dans la fabrication des couteaux |
| | | nommer les types de surfaces de coupe utilisées pour éviter d'endommager les couteaux et de compromettre la sécurité |
| B-3.01.02L | démontrer la connaissance de la façon d'utiliser des couteaux | décrire les façons d'inspecter, de laver et d'entreposer les couteaux |
| | | nommer les types d' outils d'affûtage , et décrire leurs applications et leurs modes d'emploi |
| | | cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions à prendre relativement à l'utilisation de couteaux |
| | | décrire les techniques de manipulation des couteaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de couteaux** comprennent : les couteaux de chef, à éplucher, à viande, à désosser, à filet, à découper

les **matériaux utilisés dans la fabrication des couteaux** comprennent : l'acier inoxydable, l'acier au carbone, la céramique, le bois, le polypropylène

les **surfaces de coupe** comprennent : le bois, le plastique, les surfaces avec codes de couleur

les **outils d'affûtage** comprennent : la pierre à aiguiser, l'acier, l'affûteuse à tirer, l'affiloir électrique

B-3.02 Utiliser les casseroles, les poêles et les ustensiles

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|--|--|
| B-3.02.01P | choisir les casseroles, les poêles et les ustensiles | les casseroles, les poêles et les ustensiles sont choisis selon les résultats souhaités et la recette |
| B-3.02.02P | utiliser les casseroles, les poêles et les ustensiles | les casseroles, les poêles et les ustensiles sont utilisés selon les résultats souhaités, la recette et les spécifications des fabricants |
| B-3.02.03P | inspecter les casseroles, les poêles et les ustensiles | les casseroles, les poêles et les ustensiles sont inspectés conformément aux politiques de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| B-3.02.04P | laver, assainir et sécher les casseroles, les poêles et les ustensiles | les casseroles, les poêles et les ustensiles sont lavés, assainis et séchés conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| B-3.02.05P | ranger les casseroles, les poêles et les ustensiles | les casseroles, les poêles et les ustensiles sont rangés de façon à maximiser l'efficacité, et à prévenir les dommages et les conditions insalubres |
| B-3.02.06P | choisir des ustensiles appropriés au matériau pour éviter d'endommager les casseroles et les poêles | les ustensiles appropriés au matériau sont choisis pour éviter d'endommager les casseroles et les poêles |
| B-3.02.07P | contrôler la chaleur | la chaleur est contrôlée pour éviter d'endommager les casseroles, les poêles et les ustensiles |

CHAMP D'APPLICATION

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **ustensiles appropriés aux matériaux** comprennent : les ustensiles en bois dur, en silicone résistant à la chaleur, en acier inoxydable, avec un revêtement antiadhésif, en bambou

CONNAISSANCES

| Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|---------------------------|---|
| B-3.02.01L | démontrer la connaissance des casseroles, des poêles et des ustensiles, de leurs caractéristiques et de leurs applications |
| | nommer les types de casseroles et de poêles , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | nommer les matériaux utilisés pour les casseroles et les poêles |
| | nommer les types d'ustensiles , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | nommer les ustensiles appropriés aux matériaux |
| B-3.02.02L | démontrer la connaissance des façons d'utiliser les casseroles, les poêles et les ustensiles |
| | décrire les façons d'utiliser les différents types de casseroles et de poêles |
| | décrire les façons d'utiliser les différents types d'ustensiles |
| | décrire les façons d'inspecter et d'entreposer les casseroles, les poêles et les ustensiles |
| | décrire le bon emplacement des casseroles et des poêles sur la cuisinière ou dans le four |
| | cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions à prendre relativement à l'utilisation des casseroles, des poêles et des ustensiles |
| | décrire les façons de laver, d'assainir et de sécher les casseroles, les poêles et les ustensiles |
| | décrire les méthodes de traitement pour divers types de casseroles, de poêles et d'ustensiles |
| B-3.02.03L | démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives à l'utilisation des casseroles, des poêles et des ustensiles |
| | décrire les règlements provinciaux et territoriaux relatifs à l'utilisation des casseroles, des poêles et des ustensiles |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de casseroles et de poêles** comprennent : la braisière, la rôtissoire, la sauteuse, la marmite, le wok

les **matériaux utilisés pour les casseroles et les poêles** comprennent : le cuivre, l'acier inoxydable, l'aluminium, du matériau antiadhésif, la fonte, la céramique, le grès

les **types d'ustensiles** comprennent : les cuillères en bois, les fouets, les spatules, les ciseaux, les pinces, les pincettes

les **ustensiles appropriés aux matériaux** comprennent : les ustensiles en bois dur, en silicone résistant à la chaleur, en acier inoxydable, avec un revêtement antiadhésif, en bambou

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

B-3.03 Utiliser l'équipement et les appareils commerciaux

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|---|---|
| B-3.03.01P | choisir l' équipement et les appareils commerciaux à utiliser | l' équipement et les appareils commerciaux sont choisis pour l'utilisation selon la recette et les résultats souhaités |
| B-3.03.02P | utiliser l' équipement et les appareils commerciaux | l' équipement et les appareils commerciaux sont utilisés conformément aux spécifications des fabricants |
| B-3.03.03P | inspecter l' équipement et les appareils commerciaux | l' équipement et les appareils commerciaux sont inspectés pour vérifier la sécurité et le rendement |
| B-3.03.04P | monter et démonter l' équipement et les appareils commerciaux | l' équipement et les appareils commerciaux sont montés et démontés selon les spécifications des fabricants |
| B-3.03.05P | entreposer l' équipement, les appareils commerciaux et les accessoires | l' équipement, les appareils commerciaux et les accessoires sont entreposés conformément aux spécifications des fabricants, aux politiques de l'entreprise et pour assurer la sécurité |
| B-3.03.06P | nettoyer, assainir et entretenir l' équipement et les appareils commerciaux | l' équipement et les appareils commerciaux sont nettoyés, assainis et entretenus conformément aux spécifications des fabricants, aux politiques de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

l'**équipement et les appareils commerciaux** comprennent : les cuisinières, les fours, les friteuses, les hachoirs à viande, les trancheuses, les malaxeurs, les machines à emballer sous vide, les thermomètres, les balances, les robots culinaires, l'équipement de réfrigération

l'**entretien** comprend : huiler, calibrer, lubrifier, nettoyer

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

| CONNAISSANCES | | |
|---------------|--|---|
| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
| B-3.03.01L | démontrer la connaissance de l' équipement et des appareils commerciaux , de leurs accessoires et de leurs applications | nommer les types d' équipement et d'appareils commerciaux , et décrire leurs accessoires et leurs applications |
| B-3.03.02L | démontrer la connaissance des procédures d'utilisation et d' entretien de l'équipement et des appareils commerciaux | décrire les procédures d'utilisation de l' équipement et des appareils commerciaux |
| | | décrire les procédures d'inspection et d'entreposage de l' équipement et des appareils commerciaux |
| | | cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions à prendre relativement à l'utilisation de l' équipement et des appareils commerciaux |
| | | décrire les procédures utilisées pour nettoyer, assainir et entretenir l'équipement et les appareils commerciaux |

CHAMP D'APPLICATION

l'**équipement et les appareils commerciaux** comprennent : les cuisinières, les fours, les friteuses, les hachoirs à viande, les trancheuses, les malaxeurs, les machines à emballer sous vide, les thermomètres, les balances, les robots culinaires, l'équipement de réfrigération

l'**entretien** comprend : huiler, calibrer, lubrifier, nettoyer

TÂCHE B-4 Organiser le travail

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les cuisiniers et les cuisinières gèrent leur travail de façon efficace et efficiente en organisant l'espace de travail et en planifiant la production.

B-4.01 Organiser le lieu de travail dans la cuisine

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|--|--|
| B-4.01.01P | ranger les <i>ustensiles</i> , l' <i>équipement</i> , les <i>appareils commerciaux</i> et les produits | les <i>ustensiles</i> , l' <i>équipement</i> , les <i>appareils commerciaux</i> et les produits sont rangés de manière à assurer le flux de production |
| B-4.01.02P | organiser et entretenir l'espace de travail | l'espace de travail est organisé et entretenu conformément aux politiques de l'entreprise et aux besoins de production |

CHAMP D'APPLICATION

les *ustensiles* comprennent : les couteaux, les cuillères en bois, les fouets, les spatules, les ciseaux, les pinces, les pincettes

l'*équipement et les appareils commerciaux* comprennent : les hachoirs à viande, les trancheuses, les malaxeurs, les machines à emballer sous vide, les thermomètres, les balances, les robots culinaires, les mélangeurs

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|---|---|
| B-4.01.01L | démontrer la connaissance de l'organisation et de l'entretien de l'espace de travail de la cuisine | définir les termes associés à la préparation des aliments et aux procédures de service |
| | | déterminer les <i>méthodes utilisées pour la communication</i> sur le lieu de travail |
| B-4.01.02L | démontrer la connaissance des façons de planifier et d'entretenir l'espace de travail de la cuisine | déterminer l'organisation et les procédures d'entretien de l'espace de travail et de la mise en place de la cuisine |
| | | décrire les façons de planifier et d'entretenir l'espace de travail et la mise en place de la cuisine |
| B-4.01.03L | démontrer la connaissance des <i>pratiques de travail sécuritaires</i> | définir les termes associés à la santé et à la sécurité |

| | | |
|------------|--|--|
| | | cerner les dangers potentiels et décrire les pratiques de travail sécuritaires |
| B-4.01.04L | démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives à la santé et à la sécurité | interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs à la santé et à la sécurité |

CHAMP D'APPLICATION

les **méthodes utilisées pour la communication** comprennent : les communications électroniques, les **pratiques de travail sécuritaires** comprennent : les procédures correctes de soulèvement des objets et de transfert, la posture et les mouvements sécuritaires (assis, debout, levé et penché) verbales, écrites

les **dangers potentiels** comprennent : l'eau, les débris, les fils électriques apparents, les planchers inégaux, les produits chimiques, le feu, les risques environnementaux

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

B-4.02 Établir les horaires de production

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|--|---|
| B-4.02.01P | déterminer les activités quotidiennes et prévues à réaliser | les activités quotidiennes et prévues à réaliser sont déterminées selon les besoins de production |
| B-4.02.02P | créer, classer par ordre de priorité et suivre le calendrier de production | le calendrier de production est créé, classé par ordre de priorité et suivi selon l'ordre dans lequel il a été établi |
| B-4.02.03P | suivre les progrès | les progrès font l'objet d'un suivi pour s'assurer que les tâches sont accomplies en temps opportun |

CHAMP D'APPLICATION

les **activités quotidiennes** comprennent : la réception, l'entreposage, la préparation, la conservation, la cuisson, l'entretien, le service

les **activités prévues** comprennent : les rotations des menus, les besoins en matière d'inventaire

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|--|--|
| B-4.02.01L | démontrer la connaissance des procédures de préparation et de service des aliments | définir les termes associés aux procédures de préparation et de service des aliments |
| | | déterminer les principes de préparation des aliments et les procédures de service |

| | | |
|------------|--|---|
| B-4.02.02L | démontrer la connaissance de la détermination de l'ordre des tâches pour la préparation des aliments | décrire l'importance de l'ordre des activités quotidiennes et prévues et de créer un calendrier de production |
| | | déterminer les activités quotidiennes et prévues qui doivent être réalisées pour respecter le calendrier de production |
| | | déterminer le temps requis pour les diverses tâches et les activités quotidiennes et prévues |
| | | déterminer les quantités de produits nécessaires pour respecter le calendrier de production |
| B-4.02.03L | démontrer la connaissance des façons de déterminer l'ordre des tâches de préparation des aliments | déterminer les procédures de modification du calendrier de production au besoin |
| | | décrire les méthodes et les procédures de maintien des produits alimentaires à des températures sécuritaires pendant la production |
| B-4.02.04L | démontrer la connaissance des principes de gestion de la cuisine | décrire les techniques utilisées pour l'évaluation organoleptique des aliments afin d'en assurer la qualité |
| | | décrire l'importance de définir les rôles, les responsabilités et la communication |
| | | déterminer les points forts et les domaines de croissance potentiels des compétences et des connaissances du personnel |
| | | décrire l'importance de la coordination du personnel et du suivi des progrès pour assurer le flux de production |
| | | calculer les coûts d'exploitation de la cuisine |

CHAMP D'APPLICATION

les **activités quotidiennes** comprennent : la réception, l'entreposage, la préparation, la conservation, la cuisson, l'entretien, le service

les **activités prévues** comprennent : les rotations des menus, les besoins en matière d'inventaire

les **procédures de modification du calendrier de production** comprennent : la conversion des recettes, la prise en considération des besoins en main-d'œuvre, les niveaux de production

les **méthodes et les procédures de maintien des produits alimentaires à des températures sécuritaires** comprennent : l'évaluation des étiquettes, la rotation appropriée, la rotation des produits, l'application de la documentation du système HACCP, l'enregistrement des données, la surveillance des températures internes

les **coûts d'exploitation de la cuisine** comprennent : la nourriture, la main-d'œuvre, les dépenses fixes et variables

Tâche B-5 Gérer l'information

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les cuisiniers et les cuisinières utilisent de l'information tirée des menus, des recettes, des horaires et des commandes de banquets sur le lieu de travail.

B-5.01 Planifier les menus et la mise en place

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|---|---|
| B-5.01.01P | créer un menu et établir les coûts | le menu et les coûts sont établis selon les résultats souhaités |
| B-5.01.02P | élaborer et suivre les recettes | les recettes sont élaborées et suivies selon le menu et les exigences relatives aux régimes alimentaires |
| B-5.01.03P | convertir les recettes | les recettes sont converties pour le rendement selon les besoins de production |
| B-5.01.04P | déterminer les exigences de production | les exigences de production sont déterminées selon le menu et les exigences relatives aux régimes alimentaires |
| B-5.01.05P | trouver et incorporer les ingrédients de substitution | les ingrédients de substitution sont trouvés et incorporés selon les besoins de production, le menu et les exigences relatives aux régimes alimentaires |

CHAMP D'APPLICATION

les **exigences de production** comprennent : la nourriture, la quantité, la main-d'œuvre, l'équipement, les recettes

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|---|--|
| B-5.01.01L | démontrer la connaissance des principes de la planification des menus | définir les termes associés à la planification des menus nommer les types de services et les styles de menus , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications déterminer les facteurs à prendre en considération pour la planification des menus |

| | | |
|------------|---|--|
| | | expliquer l'importance de suivre et de convertir les recettes |
| | | expliquer l'importance d'utiliser des produits alimentaires locaux, saisonniers et durables |
| | | décrire les facteurs à prendre en considération pour déterminer les exigences relatives à la mise en place |
| B-5.01.02L | démontrer la connaissance des façons de planifier des menus | décrire la procédure de calcul du coût des plats au menu |
| | | nommer les facteurs à prendre en considération lors de l'établissement du prix des plats au menu |
| | | décrire les façons de planifier et de réaliser un menu |
| | | décrire les façons de convertir les recettes du menu |
| B-5.01.03L | démontrer la connaissance des recettes normalisées | déterminer les méthodes de contrôle des coûts et décrire leurs caractéristiques |
| | | nommer les éléments d'une recette normalisée |
| | | décrire la procédure de calcul des quantités et du coût des aliments |
| | | définir le calcul du coût de revient pour les recettes [produit prêt à l'utilisation et produit brut (non transformé)] |
| B-5.01.04L | démontrer la connaissance des façons de déterminer les exigences de mise en place | décrire les façons de planifier la mise en place et de déterminer les besoins |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de services** comprennent : la cafétéria, le buffet, le menu à la carte, le service au comptoir, le restaurant à service rapide, le service traiteur, le service institutionnel

les **styles de menus** comprennent : la table d'hôte, le statique, le cyclique, à la carte, le saisonnier, le régional, de dégustation

les **facteurs à prendre en considération pour la planification des menus** comprennent : la disponibilité des ingrédients, la saisonnalité, les exigences relatives aux régimes alimentaires, le coût, le style du menu, les tendances, la marque commerciale, le rendement historique du menu, la mise en place, la valeur nutritive

les **facteurs à prendre en considération pour déterminer les besoins de mise en place** comprennent : les calendriers des aliments et de la production, les horaires de la main-d'œuvre, les capacités de l'équipement

les **facteurs** comprennent : la saison, les coûts de main-d'œuvre, les coûts des ingrédients, la marque de commerce

les **méthodes de contrôle des coûts** comprennent : les spécifications d'achat des aliments, les recettes normalisées, les rendements normalisés, les portions normalisées, les produits convertis

B-5.02 Utiliser la documentation

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|---|---|
| B-5.02.01P | organiser et classer les documents | les documents sont organisés et classés conformément aux politiques de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| B-5.02.02P | traiter les documents | les documents sont traités conformément aux politiques de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| B-5.02.03P | reconnaître les erreurs dans la documentation | les erreurs dans la documentation sont trouvées et corrigées ou signalées |
| B-5.02.04P | remplir les formulaires | les formulaires sont remplis conformément aux politiques de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **documents** comprennent : les étiquettes de mollusques, les fiches de données de sécurité, les journaux (la température, les déchets, la concentration de produit d'assainissement), les dossiers de recettes, l'analyse des risques professionnels, la liste de préparation, les commandes de banquets, la santé et la sécurité au travail, la liste de nettoyage

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **formulaires** comprennent : la salubrité des aliments, les formulaires d'inventaire, les horaires de travail, la documentation sur les accidents dans la province ou le territoire, l'apprentissage, les évaluations du rendement

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|---|--|
| B-5.02.01L | démontrer la connaissance des documents et des formulaires , de leurs applications et de leurs modes d'emploi | nommer les types de documents et de formulaires et décrire leurs applications décrire les méthodes pour remplir les documents et les formulaires |

| | | |
|------------|--|---|
| | | décrire les façons de localiser, de traiter, de classer, d'interpréter et de remplir les documents et les formulaires |
| B-5.02.02L | démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives à la santé et à la sécurité | décrire l'importance de localiser la documentation des fiches de données de sécurité et les règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **documents** comprennent : les étiquettes de mollusques, les fiches de données de sécurité, les journaux (la température, les déchets, la concentration de produit d'assainissement), les dossiers de recettes, l'analyse des risques professionnels, la liste de préparation, les commandes de banquets, la santé et la sécurité au travail, la liste de nettoyage

les **formulaires** comprennent : la salubrité des aliments, les formulaires d'inventaire, les horaires de travail, la documentation sur les accidents dans la province ou le territoire, l'apprentissage, les évaluations du rendement

les **méthodes pour remplir les documents et les formulaires** comprennent : à l'aide d'appareils électroniques, par écrit

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

Tâche B-6 Gérer les produits

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les cuisiniers et les cuisinières jouent un rôle dans la commande, la réception, l'entreposage et, parfois, le transport des produits. À toutes les étapes de la production, les produits doivent être manipulés de façon sécuritaire, et conformément aux règlements sur la salubrité des aliments et aux règlements provinciaux et territoriaux.

B-6.01 Commander les produits

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|---|--|
| B-6.01.01P | déterminer les spécifications des produits | les spécifications des produits sont déterminées selon les exigences relatives aux régimes alimentaires et les spécifications du menu |
| B-6.01.02P | déterminer les ingrédients requis et préparer la commande | les ingrédients requis sont déterminés et la commande est préparée selon les besoins de production, les exigences relatives aux régimes alimentaires et les spécifications du menu |
| B-6.01.03P | déterminer les quantités nécessaires | les quantités de produits nécessaires sont déterminées selon le volume d'affaires et le calendrier de livraison |
| B-6.01.04P | transmettre la commande et les spécifications des produits au fournisseur | la commande et les spécifications des produits sont transmises au fournisseur selon les besoins de production |
| B-6.01.05P | interpréter les listes de produits des fournisseurs | les listes de produits des fournisseurs sont interprétées pour déterminer si le fournisseur dispose du stock requis |

CHAMP D'APPLICATION

les **spécifications des produits** comprennent : les formulaires du marché, la durée de conservation, la taille de la caisse, le type de produit, la couleur

les **produits** comprennent : les produits laitiers, les fruits et les légumes frais, les viandes, la volaille, les fruits de mer, les produits secs, les produits séchés au soleil

les **fournisseurs** comprennent : les principaux fournisseurs, les fournisseurs de la communauté locale, les cueilleurs

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|--|--|
| B-6.01.01L | démontrer la connaissance des fournisseurs et des produits | nommer les fournisseurs de produits nommer les produits selon leur durabilité et leur disponibilité saisonnière et locale décrire les facteurs relatifs aux spécifications des produits nommer les types de fournisseurs |
| B-6.01.02L | démontrer la connaissance des procédures de commande des produits | décrire les procédures de commande des produits décrire les spécifications des produits décrire les méthodes de commande |

CHAMP D'APPLICATION

les **fournisseurs** comprennent : les principaux fournisseurs, les fournisseurs de la communauté locale, les cueilleurs

les **produits** comprennent : les produits laitiers, les fruits et les légumes frais, les viandes, la volaille, les fruits de mer, les produits secs, les produits séchés au soleil

les **spécifications des produits** comprennent : les formulaires du marché, la durée de conservation, la taille de la caisse, le type de produit, la couleur

les **méthodes de commande** comprennent : les commandes par téléphone, par voie électronique ou en personne

B-6.02 Recevoir les produits

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|------------------------------------|--|
| B-6.02.01P | vérifier les factures | les factures sont vérifiées pour détecter et résoudre les écarts |
| B-6.02.02P | vérifier les produits reçus | les produits reçus sont vérifiés selon les spécifications des produits et les quantités commandées |

| | | |
|------------|--|--|
| B-6.02.03P | utiliser l' équipement de réception | l' équipement de réception est utilisé conformément aux spécifications des fabricants |
| B-6.02.04P | déterminer la priorité d'entreposage | les produits sont repérés et classés par ordre de priorité pour l'entreposage selon leur forme, la température et les règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits** comprennent : les produits laitiers, les fruits et les légumes frais, les viandes, la volaille, les fruits de mer, les produits secs, les produits séchés au soleil

les **spécifications des produits** comprennent : les formulaires du marché, la durée de conservation, la taille de la caisse, le type de produit, la couleur

l'**équipement de réception** comprend : les chariots à main, les convoyeurs, les balances, les ascenseurs

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|--|--|
| B-6.02.01L | démontrer la connaissance de la réception et de l'inspection des produits | définir les termes associés à la réception et à l'inspection des produits |
| | | décrire les facteurs relatifs aux spécifications des produits |
| | | nommer les types de formulaires et de rapports relatifs à la réception et à l'inspection des produits |
| | | déterminer les types d' équipement de réception utilisés pour déplacer les produits |
| B-6.02.02L | démontrer la connaissance des procédures de réception et d'inspection des produits | décrire les procédures de réception et d'inspection des produits |
| | | décrire les façons d'interpréter et de remplir les formulaires et les rapports |
| | | décrire les façons de confirmer l'information sur les factures |
| | | décrire la procédure à suivre pour les produits endommagés et les retours |
| B-6.02.03L | démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives aux pratiques de manipulation sécuritaires des aliments | interpréter les normes, les règlements et les exigences relatifs aux pratiques de manipulation sécuritaires des aliments |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits** comprennent : les produits laitiers, les fruits et les légumes frais, les viandes, la volaille, les fruits de mer, les produits secs, les produits séchés au soleil

les **spécifications des produits** comprennent : les formulaires du marché, la durée de conservation, la taille de la caisse, le type de produit, la couleur

les **formulaires et les rapports** comprennent : les demandes, les formulaires d'inventaire, les notes de crédit/refus, les bordereaux de suivi des produits, les factures

l'**équipement de réception** comprend : les chariots à main, les convoyeurs, les balances, les ascenseurs

la **procédure à suivre pour les produits endommagés et les retours** comprend : mettre en évidence les produits manquants sur la facture, programmer les retours d'articles excédentaires, reprogrammer la livraison, communiquer avec le service de messagerie, le fournisseur et le personnel de cuisine

B-6.03 Entreposer les produits

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|--|---|
| B-6.03.01P | assurer la propreté, l'organisation et la sécurité de l' aire d'entreposage | l' aire d'entreposage est propre, organisée et sécurisée conformément aux spécifications des fabricants, aux règlements provinciaux et territoriaux et aux politiques de l'entreprise |
| B-6.03.02P | choisir et utiliser les contenants d'entreposage d'aliments | les contenants d'entreposage d'aliments sont choisis et utilisés selon les produits et la quantité à stocker |
| B-6.03.03P | reconnaître et entreposer les produits dangereux | les produits dangereux sont reconnus et entreposés conformément aux spécifications des fabricants, aux règlements provinciaux et territoriaux et aux politiques de l'entreprise |
| B-6.03.04P | entreposer les produits | les produits sont entreposés dans un endroit désigné conformément aux règlements provinciaux et territoriaux et aux politiques de l'entreprise |
| B-6.03.05P | inscrire la date sur les produits , les étiqueter et en faire la rotation | les produits sont datés, étiquetés et la rotation est effectuée selon la méthode du premier entré, premier sorti |
| B-6.03.06P | déballer et séparer les produits reçus | les produits reçus sont déballés et séparés selon leur taille au besoin et les contenants d'entreposage sont utilisés conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **aires d'entreposage** comprennent : les réfrigérateurs, les congélateurs, l'entreposage à sec, l'entreposage de produits chimiques

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **contenants d'entreposage des aliments** comprennent : les contenants de plastique de qualité alimentaire, en acier inoxydable, non réactifs, sous vide, écologiques

les **produits** comprennent : les produits laitiers, les fruits et les légumes frais, les viandes, la volaille, les fruits de mer, les produits secs, les produits séchés au soleil

| CONNAISSANCES | | |
|---------------|--|--|
| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
| B-6.03.01L | démontrer la connaissance de l'entreposage des produits | nommer les types d' aires d'entreposage et décrire leurs applications expliquer le risque de contamination croisée entre les aliments crus, cuits et prêts à servir expliquer les méthodes de contrôle des stocks |
| B-6.03.02L | démontrer la connaissance des procédures d'entreposage des produits | décrire les procédures d'étiquetage, de datation et de rotation des stocks selon la méthode du premier entré, premier sorti décrire les techniques d'entreposage des produits alimentaires crus, cuits et prêts à servir |
| B-6.03.03L | démontrer la connaissance des règlements provinciaux et territoriaux relatifs aux pratiques d'entreposage sécuritaires des aliments | interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs aux pratiques sécuritaires d'entreposage des aliments |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits** comprennent : les produits laitiers, les fruits et les légumes frais, les viandes, la volaille, les fruits de mer, les produits secs, les produits séchés au soleil

les **aires d'entreposage** comprennent : les réfrigérateurs, les congélateurs, l'entreposage à sec, l'entreposage de produits chimiques

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

B-6.04 Assurer la gestion des stocks

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|---|---|
| B-6.04.01P | vérifier les quantités de produits | les quantités de produits sont vérifiées pour s'assurer qu'elles sont suffisantes par rapport au volume d'affaires |
| B-6.04.02P | vérifier la qualité des produits périssables | la qualité des produits périssables est vérifiée à l'aide d'une évaluation organoleptique et de la date de réception |
| B-6.04.03P | effectuer la rotation des stocks | la rotation des stocks est effectuée conformément aux politiques de l'entreprise |
| B-6.04.04P | éliminer les produits périmés | les produits périmés sont éliminés conformément aux politiques de l'entreprise, aux règlements provinciaux et territoriaux et aux spécifications des fabricants |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits** comprennent : les produits laitiers, les fruits et les légumes frais, les viandes, la volaille, les fruits de mer, les produits secs, les produits séchés au soleil

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|---|--|
| B-6.04.01L | démontrer la connaissance du maintien des stocks | définir les termes associés à l'inspection et à l'entreposage des produits |
| | | expliquer la rotation des produits selon la méthode du premier entré, premier sorti |
| B-6.04.02L | démontrer la connaissance des procédures de vérification des stocks | décrire les procédures de vérification des stocks |
| | | expliquer les systèmes utilisés pour la vérification des stocks |
| | | décrire les procédures de vérification des spécifications des produits |
| | | décrire les procédures de gestion des déchets |

| | | |
|------------|--|--|
| | | décrire les concepts de l'unité et du poids |
| B-6.04.03L | démontrer la connaissance des règlements provinciaux et territoriaux relatifs aux pratiques de manipulation sécuritaires des aliments | interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs aux pratiques sécuritaires de manipulation des aliments |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits** comprennent : les produits laitiers, les fruits et les légumes frais, les viandes, la volaille, les fruits de mer, les produits secs, les produits séchés au soleil

les **spécifications des produits** comprennent : les formulaires du marché, la durée de conservation, la taille de la caisse, l'unité telle qu'achetée, le type de produit, la couleur

les **procédures de gestion des déchets** comprennent : le recyclage, le compostage, le rejet, la réduction, la réutilisation

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

Tâche B-7 Accomplir les tâches en lien avec le métier

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Il est attendu des cuisiniers et des cuisinières qu'ils exécutent les activités suivantes tout au long de l'ensemble des activités de travail principales du métier. Les cuisiniers et les cuisinières peuvent servir des plats ou présenter des produits au besoin.

B-7.01 Réaliser les recettes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|---|--|
| B-7.01.01P | suivre l'ordre des recettes | l'ordre des recettes est suivi selon la recette |
| B-7.01.02P | mesurer les quantités d'ingrédients | les quantités d'ingrédients sont mesurées selon la recette |
| B-7.01.03P | maintenir l'uniformité lors de la conversion des recettes | l'uniformité est maintenue lors de la conversion des recettes |
| B-7.01.04P | déterminer les substitutions d'ingrédients | les substitutions d'ingrédients sont déterminées selon les facteurs |
| B-7.01.05P | modifier l'assaisonnement | l'assaisonnement est modifié selon les spécifications de la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **facteurs** comprennent : les exigences du menu, les exigences relatives aux régimes alimentaires, les données démographiques, le budget, la disponibilité

| CONNAISSANCES | | |
|---------------|---|---|
| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
| B-7.01.01L | démontrer la connaissance des systèmes de mesure et leurs conversions | définir les termes associés aux systèmes de mesure |
| | | nommer les systèmes de mesure et leurs abréviations |
| | | nommer les outils et l'équipement utilisés pour peser et mesurer, et décrire leurs modes d'emploi |
| | | décrire la méthode de conversion entre les normes métriques, impériales et américaines |
| B-7.01.02L | démontrer la connaissance des façons de suivre les recettes | décrire la méthode de conversion entre le volume et le poids |
| | | décrire les façons de suivre les recettes |
| | | décrire les façons d'ajuster les rendements des recettes et d'effectuer les conversions |

B-7.02 Effectuer le contrôle des portions

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

| COMPÉTENCES | | |
|-------------|---|--|
| | Critères de performance | Preuves de compétence |
| B-7.02.01P | diviser le produit en portions | le produit est divisé en portions selon la recette |
| B-7.02.02P | convertir le volume, le poids et la température | le volume, le poids et la température sont convertis selon les normes métriques, impériales et américaines |
| B-7.02.03P | utiliser des ustensiles de contrôle des portions | les ustensiles de contrôle des portions sont utilisés conformément à la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **ustensiles de contrôle des portions** comprennent : les tasses à mesurer, les sacs à portions, les balances, les louches, les coupe-portions pour gâteaux

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|---|--|
| B-7.02.01L | démontrer la connaissance du contrôle des portions et des applications connexes | décrire les façons d'ajuster les rendements des recettes et d'effectuer les conversions |
| | | déterminer les aliments qui doivent être divisés en portions |
| | | nommer les types d' ustensiles de contrôle des portions , et décrire leurs applications et leurs modes d'emploi |
| B-7.02.02L | démontrer la connaissance des systèmes de mesure et de leurs conversions | décrire les méthodes de conversion entre le volume, le poids et la température |
| | | définir les termes associés aux systèmes de mesure |
| | | nommer les systèmes de mesure et leurs abréviations |
| | | nommer les outils et l'équipement utilisés pour peser et mesurer, et décrire leurs modes d'emploi |

CHAMP D'APPLICATION

les **ustensiles de contrôle des portions** comprennent : les tasses à mesurer, les sacs à portions, les balances, les louches, les coupe-portions pour gâteaux

B-7.03

Présenter le produit fini

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|---|---|
| B-7.03.01P | déterminer les éléments du menu | les éléments du menu sont déterminés pour le dressage et la présentation des assiettes |
| B-7.03.02P | choisir et utiliser les outils pour le dressage et la présentation des assiettes | les outils utilisés pour le dressage et la présentation des assiettes sont choisis selon les facteurs |
| B-7.03.03P | coordonner l'approvisionnement en produits cuits | l'approvisionnement en produits cuits est coordonné pour le transport, le dressage et la présentation des assiettes |
| B-7.03.04P | déterminer la conception du dressage et de la présentation des assiettes, ses éléments et la séquence de placement dans les assiettes | la conception du dressage et de la présentation des assiettes, ses éléments et la séquence de placement sont déterminés selon les facteurs |

| | | |
|------------|---|---|
| B-7.03.05P | assembler les éléments | les éléments sont assemblés selon la recette |
| B-7.03.06P | assurer l'exactitude, l'uniformité et la qualité du dressage final et de la présentation des assiettes | l'exactitude, l'uniformité et la qualité du dressage final et de la présentation des assiettes sont conformes à la recette |
| B-7.03.07P | maintenir la température sécuritaire des aliments pendant le dressage, la présentation et le transport | la température sécuritaire des aliments est maintenue pendant le dressage, la présentation et le transport à l'aide du bon équipement conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| B-7.03.08P | étiqueter les aliments emballés | les aliments emballés sont étiquetés conformément aux politiques de l'entreprise et aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **facteurs** comprennent : les recettes normalisées, le style de service, le type d'aliment, les ressources disponibles, la température de l'aliment, le coût

le **transport** comprend : le service traiteur, le service à emporter et à livrer, les substituts de repas à domicile

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|---|--|
| B-7.03.01L | démontrer la connaissance du dressage et de la présentation des produits finis | nommer les types de plats de service |
| | | décrire l'importance de la couleur, du point d'attraction et de la fluidité |
| | | décrire les lignes directrices relatives au dressage et à la présentation |
| | | expliquer le temps nécessaire pour le dressage et la présentation |
| | | expliquer l'importance de la température et de la propreté des plats de service pour le dressage et la présentation |
| | | décrire la température et les temps de conservation requis des aliments |
| | | nommer les types de styles de présentation |
| | | décrire le facteur-temps relatif aux aliments pendant le dressage et la présentation des produits |
| B-7.03.02L | démontrer la connaissance des procédures d'assemblage et de présentation des produits finis | décrire les procédures utilisées de dressage et de présentation des produits finis |

| | | |
|------------|---|--|
| | | décrire la méthode de calcul du nombre de plats de service requis |
| B-7.03.03L | démontrer la connaissance de l'emballage des produits finis | nommer les types d'emballages |
| | | décrire la température et les temps de conservation requis des aliments |

CHAMP D'APPLICATION

les **plats de service** comprennent : les assiettes, les plateaux, les contenants à emporter, les plats d'hôtel, les bols, les plats en céramique, en plastique, en acier, en miroir, en carton, en bambou, en porcelaine et en bois dur, les plaques d'ardoise

les **types de styles de présentation** comprennent : la présentation centrée, l'empilage, la présentation plate

B-7.04 Utiliser les aliments précuisinés

| | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|---|--|
| B-7.04.01P | déterminer les produits de type aliments précuisinés | les produits de type aliments précuisinés sont déterminés selon les spécifications des fabricants et la recette |
| B-7.04.02P | suivre les instructions des fabricants | les instructions sont suivies selon les spécifications des fabricants |
| B-7.04.03P | appliquer des produits de type aliments précuisinés | les produits de type aliments précuisinés sont appliqués selon les spécifications des fabricants, la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits de type aliments précuisinés** comprennent : les bases de soupes, les bases de sauces, les produits surgelés, les produits en conserve, les produits de pâte prêts à cuire, les produits entièrement cuits, les produits déshydratés

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|---|--|
| B-7.04.01L | démontrer la connaissance de la préparation de produits de type aliments précuisinés | nommer les produits de type aliments précuisinés et décrire leurs applications |
| | | décrire les termes utilisés avec les produits de type aliments précuisinés |

| | | |
|------------|---|--|
| | | interpréter les étiquettes des produits de type aliments précuisinés |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération pour déterminer l'utilisation des produits de type aliments précuisinés |
| | | cerner les dangers et les allergènes potentiels |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires potentielles propres aux produits de type aliments précuisinés |
| B-7.04.02L | démontrer la connaissance des façons d'appliquer les produits de type aliments précuisinés | décrire les façons d'appliquer les produits de type aliments précuisinés |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits de type aliments précuisinés** comprennent : les bases de soupes, les bases de sauces, les produits surgelés, les produits en conserve, les produits de pâte prêts à cuire, les produits entièrement cuits, les produits déshydratés

les **termes** comprennent : prêt-à-servir, prêt-à-l'emploi, décongeler et servir, réchauffer et servir, prêt à cuire, à apprêter et cuire, pasteurisé à ultra-haute température, à cuire dans le sac, à faire bouillir dans le sac

les **facteurs** comprennent : le coût des matières premières, les contraintes de temps, les considérations relatives à l'entreposage, la main-d'œuvre, les allergies potentielles, l'uniformité

les **dangers et les allergènes potentiels** comprennent : le gluten, la teneur en sodium, la teneur en sucre, les arachides et les noix, le soja, les produits laitiers, le sésame, les crustacés et les mollusques

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

Tâche B-8 Adapter les pratiques de cuisson pour répondre aux contraintes alimentaires

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

L'application des pratiques de salubrité des aliments est un élément important de l'industrie des services alimentaires qui assure la santé et la sécurité des consommateurs et des employés. Afin d'assurer la satisfaction des consommateurs, les cuisiniers et les cuisinières tiennent compte des exigences relatives aux régimes alimentaires, y compris les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, et les préférences individuelles.

B-8.01 Adapter les pratiques de la cuisine pour répondre aux contraintes alimentaires

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|---|---|
| B-8.01.01P | déterminer les modifications à apporter aux aires de préparation, aux pratiques et aux procédures | les modifications apportées aux aires de préparation, aux pratiques et aux procédures sont déterminées pour répondre aux exigences relatives aux régimes alimentaires |
| B-8.01.02P | apporter les modifications aux aires de préparation | les aires de préparation sont modifiées selon les exigences relatives aux régimes alimentaires |
| B-8.01.03P | modifier les procédures de préparation, de cuisson et de service des aliments | les procédures de préparation, de cuisson et de service des aliments sont modifiées pour éviter la contamination croisée conformément aux exigences relatives aux régimes alimentaires |

CHAMP D'APPLICATION

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **modifications aux aires de préparation** comprennent : l'utilisation d'équipement spécialisé pour isoler les allergènes, des aires de préparation consacrées aux allergènes, la prévention de la contamination croisée (les allergènes, les pratiques culturelles)

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|--|---|
| B-8.01.01L | démontrer la connaissance de l'adaptation des pratiques alimentaires aux exigences relatives aux régimes alimentaires | déterminer les types d' exigences relatives aux régimes alimentaires |
| | | nommer les types de régimes minceur et de régimes alimentaires |
| | | décrire les ingrédients, les allergènes et les substituts potentiels |
| | | interpréter l'étiquetage pour cerner les dangers et les allergènes potentiels |
| | | expliquer les pratiques de cuisine et les adaptations nécessaires pour prendre en considération les exigences relatives aux régimes alimentaires |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la modification d'un menu |
| B-8.01.02L | démontrer la connaissance des façons de modifier les aires de préparation | décrire les façons de modifier les aires de préparation |

CHAMP D'APPLICATION

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **régimes minceur et les régimes alimentaires** comprennent : le régime hyperprotéiné, macrobiotique, végétalien, végétarien, sans gluten, crudivorisme, paléo, cétogène, pour diabétiques, halal, casher, végétarisme hindou

les **facteurs** comprennent : la variété, la couleur, les exigences relatives aux régimes alimentaires, la nutrition, l'utilisation du produit, les modes de cuisson, la clientèle et la démographie, les rappels de produits alimentaires et les avis

B-8.02 Choisir les ingrédients pour répondre aux contraintes alimentaires

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|--|---|
| B-8.02.01P | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires | les exigences relatives aux régimes alimentaires sont déterminées et documentées |
| B-8.02.02P | proposer un autre choix de plat | un autre plat est proposé pour répondre aux exigences relatives aux régimes alimentaires si la recette ne peut pas être modifiée |
| B-8.02.03P | choisir des ingrédients de substitution | les ingrédients de substitution sont choisis selon les exigences relatives aux régimes alimentaires |

CHAMP D'APPLICATION

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|--|---|
| B-8.02.01L | démontrer la connaissance du choix des ingrédients pour répondre aux exigences relatives aux régimes alimentaires | décrire les ingrédients, les allergènes et les substituts |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients de substitution |

CHAMP D'APPLICATION

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** comprennent : les allergies et les intolérances, la variété, la couleur, les exigences relatives aux régimes alimentaires, la nutrition, l'utilisation du produit, les modes de cuisson, la clientèle et la démographie

B-8.03**Préparer les aliments pour répondre aux contraintes alimentaires**

| | | | | | | | | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|--|---|
| B-8.03.01P | modifier les recettes | les recettes sont modifiées en substituant des ingrédients pour répondre aux exigences relatives aux régimes alimentaires |
| B-8.03.02P | modifier les modes de cuisson | les modes de cuisson sont modifiés par des ingrédients de substitution tout en évitant la contamination croisée selon les exigences relatives aux régimes alimentaires |
| B-8.03.03P | préparer un autre plat | un autre plat est préparé et étiqueté selon les exigences relatives aux régimes alimentaires |
| B-8.03.04P | identifier le plat et informer l'équipe de service | le plat est identifié et l'équipe de service est informée des exigences relatives aux régimes alimentaires |

CHAMP D'APPLICATION

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|--|---|
| B-8.03.01L | démontrer la connaissance de la préparation des aliments pour répondre aux exigences relatives aux régimes alimentaires | nommer les ingrédients, les allergènes et les substituts |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients de substitution |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la proposition d'un autre plat pour répondre aux exigences relatives aux régimes alimentaires |

| | | |
|------------|---|---|
| B-8.03.02L | démontrer la connaissance des façons de préparer les aliments pour répondre aux exigences relatives aux régimes alimentaires | décrire les façons de préparer les aliments pour répondre aux exigences relatives aux régimes alimentaires |
| | | décrire les façons d'ajuster les rendements des recettes et d'effectuer les conversions |

CHAMP D'APPLICATION

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

Tâche B-9 Utiliser les techniques de communication et de mentorat

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

L'apprentissage des métiers a surtout lieu en milieu de travail, grâce à des gens de métiers qui transmettent leurs compétences et leurs connaissances aux apprentis et se les partagent entre eux. L'apprentissage est, et a toujours été, basé sur le mentorat, c'est-à-dire l'assimilation et la transmission des compétences relatives au lieu de travail. C'est pourquoi cette tâche aborde les activités relatives à la communication sur les lieux de travail et au mentorat.

B-9.01 Utiliser les techniques de communication

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|------------|--|--|
| B-9.01.01P | démontrer les pratiques de communication à une personne ou à un groupe | les consignes et les messages sont compris par toutes les parties visées |
| B-9.01.02P | écouter à l'aide de pratiques d' écoute active | les pratiques d' écoute active sont utilisées |
| B-9.01.03P | recevoir de la rétroaction sur le travail et y répondre | répondre à la rétroaction signifie que la personne a compris et que des mesures correctives sont prises |
| B-9.01.04P | expliquer et fournir de la rétroaction | des explications et de la rétroaction sont fournies en temps opportun et la tâche est effectuée selon les consignes |
| B-9.01.05P | poser des questions ouvertes pour améliorer la communication | les questions ouvertes améliorent la compréhension, la formation en milieu de travail et l'établissement d'objectifs |

| | | |
|------------|--|--|
| B-9.01.06P | participer aux réunions de sécurité et d'information | il y participation aux réunions et l'information est transmise à l'effectif, est comprise et est mise en application |
| B-9.01.07P | échanger des renseignements | les renseignements sont échangés avec les personnes sur le lieu de travail |
| B-9.01.08P | communiquer avec les consommateurs | les préférences des consommateurs sont déterminées par la communication et l'interaction |
| B-9.01.09P | coordonner les tâches avec les collègues de travail | les tâches sont coordonnées avec les collègues de travail et exécutées en temps opportun |
| B-9.01.10P | adopter une attitude respectueuse | une attitude respectueuse est adoptée en tout temps |

CHAMP D'APPLICATION

l'**écoute active** comprend : écouter, interpréter, répéter, répondre et reformuler

les **personnes sur le lieu de travail** comprennent : les autres gens de métier, les collègues, les apprentis, les superviseurs, les clients, les fournisseurs, les patrons

la **communication** comprend : la communication verbale, non verbale, numérique, écrite

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|--|---|
| B-9.01.01L | démontrer la connaissance des termes utilisés dans le métier | définir les termes utilisés dans le métier |
| B-9.01.02L | démontrer la connaissance des pratiques de communication efficaces | décrire l'importance de la communication verbale et non verbale efficace avec les personnes sur le lieu de travail |
| | | déterminer les sources d'information pour communiquer efficacement |
| | | déterminer les styles d'apprentissage et de communication |
| | | décrire la capacité d'écoute et l'habileté en expression orale efficaces |
| | | déterminer les responsabilités et les attitudes personnelles qui contribuent à la réussite au travail |
| | | déterminer la valeur de la diversité en milieu de travail |
| | | déterminer la communication qui constitue du harcèlement et de la discrimination |

CHAMP D'APPLICATION

les **personnes sur le lieu de travail** comprennent : les autres gens de métier, les collègues, les apprentis, les superviseurs, les clients, les fournisseurs, les patrons

les **sources d'information** comprennent : les règlements, les codes, les exigences de santé et de sécurité, les documents de l'entreprise et du client

les **styles d'apprentissages** comprennent : l'apprentissage visuel, auditif et kinesthésique

les **responsabilités et les attitudes personnelles** comprennent : poser des questions, le travail sécuritaire, accepter la rétroaction constructive, la gestion du temps et la ponctualité, le respect des gens en milieu de travail, la bonne gérance des produits, des outils et de la propriété, les méthodes de travail efficaces

le **harcèlement** comprend : les gestes, les commentaires ou les comportements répréhensibles ponctuels ou continus qui dénigrent, rabaisent, humilient ou embarrassent la personne visée

la **discrimination** est interdite, qu'elle soit fondée sur : la race, l'origine nationale ou ethnique, la couleur, la religion, l'âge, le sexe, l'orientation sexuelle, l'identité ou l'expression sexuelle, l'état matrimonial, la situation familiale, la déficience, les caractéristiques génétiques ou l'état de personne gracée

B-9.02 Utiliser les techniques de mentorat

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| B-9.02.01P | déterminer et communiquer l'objectif d'apprentissage et de la leçon | l'apprenti ou l'apprenant peut expliquer l'objectif de la leçon |
| B-9.02.02P | lier la leçon à d'autres leçons et au travail | l'ordre de la leçon et les occasions d'apprentissage imprévues sont définis |
| B -9.02.03P | démontrer l'exercice d'une compétence à un apprenti ou à un apprenant | les étapes requises pour démontrer une compétence sont exécutées |
| B -9.02.04P | mettre en place les conditions requises pour qu'un apprenti ou qu'un apprenant puisse pratiquer une compétence | les conditions de pratique sont créées pour que l'apprenti ou l'apprenant puisse mettre en pratique la compétence en toute sécurité |
| B -9.02.05P | évaluer la capacité de l'apprenti ou de l'apprenant à exécuter des tâches avec de plus en plus d'autonomie | le rendement de l'apprenti ou de l'apprenant s'améliore avec la pratique au point où il peut exercer la compétence avec peu de supervision |
| B -9.02.06P | donner du soutien et de la rétroaction en vue de l'amélioration | l'apprenti adopte les pratiques exemplaires après avoir reçu du soutien et de la rétroaction en temps opportun en vue d'une amélioration |
| B -9.02.07P | documenter les possibilités de formation technique | les possibilités de formation sont documentées pour servir d'outil de planification pour la formation future |

| | | |
|-------------|---|--|
| B -9.02.08P | encourager les apprentis ou les apprenants à poursuivre les possibilités de formation technique | la formation technique est réalisée dans les délais prescrits par l'organisme chargé de l'apprentissage |
| B -9.02.09P | soutenir la lutte contre le harcèlement en milieu de travail | le milieu de travail est exempt de harcèlement et de discrimination , et les employés sont encouragés à dénoncer le harcèlement et la discrimination |
| B -9.02.10P | évaluer si l'apprenti ou l'apprenant convient au métier | l'apprenti ou l'apprenant reçoit de la rétroaction en temps opportun qui l'aide à cibler ses forces ou ses faiblesses et à déterminer s'il est fait pour le métier |

CHAMP D'APPLICATION

les **étapes requises pour démontrer une compétence** comprennent : la compréhension du qui, quoi, où, quand, pourquoi et comment, expliquer, montrer, donner de l'encouragement, faire un suivi pour s'assurer que la compétence est exécutée correctement

les **conditions de pratique** comprennent : la mise en pratique avec encadrement, avec une autonomie limitée, avec une autonomie complète

le **harcèlement** comprend : les gestes, les commentaires ou les comportements répréhensibles ponctuels ou continus qui dénigrent, rabaisent, humilient ou embarrassent la personne visée

la **discrimination** est interdite, qu'elle soit fondée sur : la race, l'origine nationale ou ethnique, la couleur, la religion, l'âge, le sexe, l'orientation sexuelle, l'identité ou l'expression sexuelle, l'état matrimonial, la situation familiale, la déficience, les caractéristiques génétiques ou l'état de personne gracée

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|------------|--|--|
| B-9.02.01L | démontrer la connaissance des stratégies d'acquisition de compétences en milieu de travail | décrire l'importance de l'expérience personnelle |
| | | décrire les responsabilités partagées de l'apprentissage en milieu de travail |
| | | déterminer ses préférences individuelles d'apprentissage et expliquer en quoi celles-ci se rattachent à l'apprentissage de nouvelles compétences |
| | | décrire l'importance de différents types de compétences en milieu de travail |
| | | décrire l'importance des compétences essentielles en milieu de travail |
| | | nommer les différents styles d'apprentissages |
| | | nommer les différents besoins en matière d'apprentissage et les stratégies pour y répondre |
| | | nommer les stratégies permettant d'acquérir une compétence |

| | | |
|------------|--|---|
| B-9.02.02L | démontrer la connaissance des stratégies d' enseignement des compétences en milieu de travail | déterminer les différents rôles assumés par un mentor en milieu de travail |
| | | décrire l' enseignement des compétences |
| | | expliquer l'importance de déterminer l'objectif d'une leçon |
| | | déterminer la façon de choisir le bon moment et le bon endroit pour donner une leçon |
| | | expliquer l'importance d'établir des liens entre les leçons |
| | | déterminer les composants de la compétence (le contexte) |
| | | décrire les facteurs à prendre en considération lors de la mise en place d'occasions de pratiquer des compétences |
| | | expliquer l'importance de donner de la rétroaction |
| | | déterminer les techniques pour donner de la rétroaction efficace |
| | | décrire l'évaluation des compétences |
| | | déterminer les méthodes d'évaluation des progrès |
| | | expliquer la façon d'adapter une leçon à différentes situations |

CHAMP D'APPLICATION

les **compétences essentielles** sont : la lecture, l'utilisation des documents, la rédaction, le calcul, la communication orale, la capacité de raisonnement, le travail d'équipe, la technologie numérique, la formation continue

les **styles d'apprentissage** comprennent : l'apprentissage visuel, auditif et kinesthésique

les **besoins en matière d'apprentissage** comprennent : les difficultés d'apprentissage, les préférences d'apprentissage, la compétence linguistique

les **stratégies permettant d'apprendre une compétence** comprennent : comprendre les principes de base de l'instruction, acquérir des compétences en enseignement, être mature et patient, fournir de la rétroaction

l'**enseignement des compétences** comprend : la définition de l'objectif de la leçon, l'interrelation entre les leçons, la démonstration de la compétence, la mise en pratique, la rétroaction, l'évaluation des compétences et l'évaluation des progrès

ACTIVITÉ PRINCIPALE C

Fruits et légumes

TÂCHE C-10 Préparer les fines herbes et les épices

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les fines herbes et les épices donnent de la saveur et servent de garniture pour rehausser le produit fini. Les cuisiniers et les cuisinières doivent connaître les différents types de fines herbes et d'épices et leurs applications. Ils choisissent, nettoient et préparent les fines herbes et les épices utilisées dans diverses recettes.

C-10.01 Choisir les fines herbes et les épices

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| C-10.01.01P | déterminer les <i>indicateurs de fraîcheur et de qualité</i> | les <i>indicateurs de fraîcheur et de qualité</i> sont déterminés selon les résultats souhaités |
| C-10.01.02P | déterminer les <i>fines herbes</i> et les <i>épices</i> | les <i>fines herbes</i> et les <i>épices</i> qui complètent les saveurs de la recette sont déterminées |
| C-10.01.03P | choisir les <i>fines herbes</i> et les <i>épices</i> | les <i>fines herbes</i> et les <i>épices</i> sont choisies selon les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les *indicateurs de fraîcheur et de qualité* comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture

les *fines herbes* comprennent : le romarin, la menthe, le thym, le basilic

les *épices* comprennent : le poivre, la muscade, le cumin

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| C-10.01.01L | démontrer la connaissance des fines herbes et des épices , de leurs caractéristiques, de leurs applications et de la façon de les utiliser | nommer les fines herbes et les épices utilisées pour rehausser la saveur des aliments, et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et la façon de les utiliser |
| | | nommer les types de fines herbes et d'épices , et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et la façon de les utiliser |
| | | décrire les indicateurs de fraîcheur et de qualité lors du choix des fines herbes et des épices |

CHAMP D'APPLICATION

les **fines herbes** comprennent : le romarin, la menthe, le thym, le basilic

les **épices** comprennent : le poivre, la muscade, le cumin

les **types de fines herbes et d'épices** comprennent : séchées, fraîches, congelées, en pâte

les **indicateurs de fraîcheur et de qualité** comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture

C-10.02 Nettoyer les fines herbes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| C-10.02.01P | nettoyer les fines herbes | les fines herbes sont nettoyées selon des méthodes conformément à la recette |
| C-10.02.02P | maintenir la qualité des fines herbes | les fines herbes sont nettoyées avec soin pour maintenir leur qualité et leur fraîcheur |

CHAMP D'APPLICATION

les **fines herbes** comprennent : le romarin, la menthe, le thym, le basilic

les **méthodes** comprennent : le trempage, le rinçage, l'agitation, le séchage

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| C-10.02.01L | démontrer la connaissance des façons de nettoyer les fines herbes | décrire les méthodes utilisées pour nettoyer les fines herbes |
| | | décrire les façons de maintenir la qualité des fines herbes pendant le nettoyage |
| | | expliquer pourquoi la qualité et la fraîcheur des fines herbes devraient être maintenues pendant le nettoyage |

CHAMP D'APPLICATION

les **méthodes** comprennent : le trempage, le rinçage, l'agitation, le séchage

les **fines herbes** comprennent : le romarin, la menthe, le thym, le basilic

C-10.03 Préparer les fines herbes et les épices

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| C-10.03.01P | utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont utilisés conformément aux spécifications des fabricants |
| C-10.03.02P | préparer les fines herbes et les épices et appliquer les techniques de préparation | les fines herbes et les épices sont préparées et les techniques de préparation sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités |
| C-10.03.03P | préparer des huiles, des vinaigres et des pâtes aromatisés aux fines herbes et aux épices | les huiles, les vinaigres et les pâtes aromatisés aux fines herbes et aux épices sont préparés selon la recette |
| C-10.03.04P | maintenir la qualité des fines herbes et des épices | la qualité des fines herbes et des épices est maintenue pendant l'entreposage et l'application |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : le mortier et le pilon, les hachoirs, les couteaux, les râpes

les **fines herbes** comprennent : le romarin, la menthe, le thym, le basilic

les **épices** comprennent : le poivre, la muscade, le cumin

les **techniques de finition** comprennent : hacher, déchirer, froter, broyer, rôtir

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| C-10.03.01L | démontrer la connaissance des façons de préparer les fines herbes et les épices | nommer les types d' outils et d'équipements utilisés pour préparer les fines herbes et les épices |
| | | expliquer les procédures d'entreposage secondaires |
| | | décrire les techniques de finition lors de la préparation des fines herbes et des épices |
| | | déterminer le temps nécessaire à la préparation des fines herbes et des épices utilisées dans une variété de plats |
| | | déterminer les rapports entre les fines herbes et les épices séchées et fraîches |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : le mortier et le pilon, les hachoirs, les couteaux, les râpes

les **fines herbes** comprennent : le romarin, la menthe, le thym, le basilic

les **épices** comprennent : le poivre, la muscade, le cumin

TÂCHE C-11 Préparer les légumes

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les légumes sont des aliments importants dans tous les repas et il est essentiel que le cuisinier ou la cuisinière puisse choisir, préparer, cuire et apprêter les légumes pour conserver leur qualité, leur saveur et leurs nutriments.

C-11.01 Choisir les légumes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| C-11.01.01P | déterminer les légumes | les légumes sont déterminés selon leur disponibilité, la recette, les formes commerciales et le résultat souhaité |
| C-11.01.02P | déterminer les indicateurs de fraîcheur et de qualité | les indicateurs de fraîcheur et de qualité des légumes sont déterminés selon l'évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

les **formes commerciales** comprennent : légumes pelés, déshydratés, entiers, coupés, congelés en vrac, surgelés individuellement (IQF), en conserve

les **indicateurs de fraîcheur et de qualité** comprennent : la fermeté, la couleur, la texture, l'arôme

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| C-11.01.01L | démontrer la connaissance des légumes, de leurs caractéristiques et de leurs applications | définir les termes associés aux légumes |
| | | nommer les légumes, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les classifications des légumes , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | décrire les indicateurs de fraîcheur et de qualité |
| | | déterminer les facteurs qui influent sur la saveur, la couleur, la texture et les éléments nutritifs des légumes |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des légumes |

nommer les **formes commerciales** (préparées et emballées) des légumes, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications

nommer les **exigences relatives aux régimes alimentaires** propres aux légumes

CHAMP D'APPLICATION

les **classifications des légumes** comprennent : les légumes à feuilles, les légumes racines, à tubercules, crucifères

les **indicateurs de fraîcheur et de qualité** comprennent : la fermeté, la couleur, la texture, l'arôme

les **facteurs qui influent sur la saveur, la couleur, la texture et les éléments nutritifs des légumes** comprennent : le processus de cuisson, les acides et les alcalis, les quantités d'eau, la taille, la coupe

les **facteurs à prendre en considération lors du choix des légumes** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité, la maturité

les **formes commerciales** comprennent : légumes pelés, déshydratés, entiers, coupés, congelés en vrac, surgelés individuellement (IQF), en conserve

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

C-11.02 Nettoyer les légumes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| C-11.02.01P | choisir et utiliser les outils de nettoyage | les outils de nettoyage sont choisis et utilisés selon le type de légumes et les conditions du produit brut (non transformé) |
| C-11.02.02P | appliquer les procédures de nettoyage | les procédures de nettoyage sont appliquées selon le type de légumes et les règlements provinciaux et territoriaux |
| C-11.02.03P | maintenir la qualité des légumes | la qualité des légumes est maintenue pendant le nettoyage |
| C-11.02.04P | entreposer les légumes nettoyés | les légumes nettoyés sont entreposés selon le type et la procédure pour en préserver la qualité |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils de nettoyage** comprennent : les gants, l'essoreuse à salade, les couteaux, les brosses

les **procédures de nettoyage** comprennent : le lavage, l'épluchage, le broyage, le rinçage, le trempage

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

| CONNAISSANCES | | |
|---------------|--|---|
| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
| C-11.02.01L | démontrer la connaissance du nettoyage des légumes | nommer les types d' outils de nettoyage utilisés pour nettoyer les légumes |
| | | nommer les procédures de nettoyage utilisées pour les légumes |
| C-11.02.02L | démontrer la connaissance des procédures de nettoyage utilisées pour les légumes | décrire les procédures de nettoyage utilisées pour les légumes |
| | | décrire les façons de maintenir la qualité des légumes pendant le nettoyage |
| C-11.02.03L | démontrer la connaissance des procédures d'entreposage des légumes nettoyés | décrire les procédures d'entreposage secondaire utilisées pour préserver la qualité des légumes |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils de nettoyage** comprennent : les gants, l'essoreuse à salade, les couteaux, les brosses

les **procédures de nettoyage** comprennent : le lavage, l'épluchage, le broyage, le rinçage, le trempage

C-11.03 Préparer les légumes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

| COMPÉTENCES | | |
|-------------|---|--|
| | Critères de performance | Preuves de compétence |
| C-11.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon les résultats souhaités et la recette |
| C-11.03.02P | déterminer les méthodes de préparation | les méthodes de préparation sont déterminées selon la recette et les résultats souhaités |
| C-11.03.03P | maintenir les coupes uniformes | les coupes uniformes des légumes sont maintenues à des fins d'uniformité de l'apparence et de la cuisson |
| C-11.03.04P | effectuer différentes coupes | différentes coupes sont effectuées selon le résultat et l'apparence souhaités |

| | | |
|-------------|--|---|
| C-11.03.05P | couper et tailler les légumes pour les garnitures | les légumes sont coupés et taillés pour les garnitures selon le résultat et l'apparence souhaités |
| C-11.03.06P | maintenir la qualité des légumes | la qualité des légumes est maintenue pendant la préparation |
| C-11.03.07P | réduire au minimum le gaspillage et utiliser les parures | le gaspillage est réduit au minimum et les parures sont utilisées pour maximiser le rendement |
| C-11.03.08P | entreposer les légumes coupés | les légumes coupés sont entreposés selon le type et la procédure pour en préserver la qualité |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les couteaux, les couteaux ondulés, les mandolines, les robots culinaires, les trancheuses, les extracteurs de jus, les mélangeurs, les outils à découper les légumes

les **méthodes** comprennent : la coupe, l'acidulation, l'extraction de jus, la réduction en purée, la mise en forme, la coupe en lanières, le râpage, le tranchage, le séchage

les **coupes** comprennent : en juliennes, en jardinière, en brunoises, en dés

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| C-11.03.01L | démontrer la connaissance de la préparation des légumes | nommer les outils et l'équipement utilisés pour préparer les légumes |
| | | nommer les coupes , et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et les procédures connexes |
| | | nommer les méthodes utilisées pour modifier les textures des légumes |
| C-11.03.02L | démontrer la connaissance des façons de préparer les légumes | décrire les techniques utilisées pour tailler les légumes |
| | | décrire les méthodes utilisées pour préparer les légumes et réduire au minimum le gaspillage |
| | | décrire les façons de maintenir la qualité des légumes pendant la préparation |
| | | décrire les utilisations et les applications des parures |
| C-11.03.03L | démontrer la connaissance de l'entreposage des légumes préparés | décrire les procédures d'entreposage secondaire pour préserver la qualité des légumes |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les couteaux, les couteaux ondulés, les mandolines, les robots culinaires, les trancheuses, les extracteurs de jus, les mélangeurs, les outils à découper les légumes

les **coupes** comprennent : en juliennes, en jardinière, en brunoises, en dés

les **méthodes** comprennent : la coupe, l'acidulation, l'extraction de jus, la réduction en purée, la mise en forme, la coupe en lanières, le râpage, le tranchage, le séchage

C-11.04 Cuisiner les légumes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| C-11.04.01P | choisir le mode de cuisson | le mode de cuisson est choisi selon le type de légume , la classification , le résultat souhaité et la recette |
| C-11.04.02P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon les résultats souhaités et la recette |
| C-11.04.03P | appliquer des techniques pour maintenir la pigmentation et la texture des légumes | les techniques de maintien de la pigmentation et de la texture des légumes sont appliquées selon le résultat souhaité et la recette |
| C-11.04.04P | préserver la valeur nutritive | la valeur nutritive des légumes est préservée |
| C-11.04.05P | déterminer le degré de cuisson | le degré de cuisson des légumes cuits est déterminé selon l'évaluation organoleptique, les résultats souhaités et la recette |
| C-11.04.06P | appliquer les techniques de cuisson aux formes commerciales de légumes | les techniques sont appliquées aux formes commerciales de légumes selon les spécifications des producteurs |

CHAMP D'APPLICATION

les **modes de cuisson** comprennent : blanchir, sauter, griller, frire, cuire au four, cuire à la vapeur, au grilloir, rôtir, braiser

le **type de légume** est fondé sur le groupe de couleur (vert, blanc, rouge, jaune et orange)

les **classifications** comprennent : feuilles, racines, tubercules, crucifères

les **outils et l'équipement** comprennent : cuiseur à vapeur, poêle à frire, friteuse, four, gril, passoire

les **formes commerciales** comprennent : pelés, déshydratés, entiers, coupés, congelés en vrac, surgelés individuellement (IQF), en conserve

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| C-11.04.01L | démontrer la connaissance de la cuisson des légumes | décrire les modes de cuisson utilisés pour les légumes |
| | | déterminer les exigences de cuisson lors de la cuisson des légumes |
| | | déterminer le degré de cuisson des légumes |
| C-11.04.02L | démontrer la connaissance des façons de cuire les légumes | décrire les techniques ou les ingrédients utilisés pour maintenir la pigmentation et la texture des légumes |
| | | décrire les techniques utilisées pour maintenir l'intégrité nutritionnelle des variétés de légumes |
| | | décrire les techniques utilisées pour préserver la valeur nutritive des légumes pendant la cuisson |

CHAMP D'APPLICATION

les **modes de cuisson** comprennent : blanchir, sauter, griller, frire, cuire au four, cuire à la vapeur, au grilloir, rôtir, braiser

les **exigences de cuisson** comprennent : la température, le temps de cuisson, la taille du lot

C-11.05 Apprêter les légumes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| C-11.05.01P | choisir les techniques de finition | les techniques de finition sont choisies selon le résultat souhaité et la recette |
| C-11.05.02P | appliquer les techniques de finition | les techniques de finition sont appliquées selon le légume, le résultat souhaité et la recette |
| C-11.05.03P | conserver les légumes cuits | les légumes cuits sont conservés conformément aux règlements provinciaux et territoriaux , à la recette et aux résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : le glaçage, la sauce, le gratin, le sauté, la garniture l'assaisonnement

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| C-11.05.01L | démontrer la connaissance des façons de présenter et de finir les légumes | décrire les techniques de finition et de présentation |
| | | décrire les techniques de conservation des légumes cuits |

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : le glaçage, la sauce, le gratin, le sauté, la garniture l'assaisonnement

TÂCHE C-12 Préparer les fruits

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les fruits peuvent être utilisés dans des préparations telles que les salades, les sauces, les soupes et comme garnitures, décorations et accompagnements. Il est essentiel pour le cuisinier de pouvoir choisir, préparer et cuire les fruits pour en conserver la qualité, la saveur et les éléments nutritifs.

C-12.01 Choisir les fruits

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| C-12.01.01P | déterminer les fruits | les fruits sont déterminés selon leur disponibilité, la recette, les formes commerciales et le résultat souhaité |
| C-12.01.02P | déterminer les indicateurs de fraîcheur et de qualité | les indicateurs de fraîcheur et de qualité des fruits sont déterminés selon l'évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

les **formes commerciales** comprennent : les fruits pelés, déshydratés, entiers, coupés, congelés en vrac, surgelés individuellement (IQF), en conserve

les **indicateurs de fraîcheur et de qualité** comprennent : la fermeté, la couleur, la texture

| CONNAISSANCES | | |
|---------------|--|---|
| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
| C-12.01.01L | démontrer la connaissance des fruits, de leurs caractéristiques et de leurs applications | définir les termes associés aux fruits |
| | | nommer les types de fruits, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les classifications des fruits , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | décrire les propriétés des fruits |
| | | décrire les indicateurs de fraîcheur et de qualité |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des fruits |
| | | nommer les formes commerciales des fruits, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux fruits |

CHAMP D'APPLICATION

les **classifications des fruits** comprennent : les fruits de verger, les agrumes, les fruits à noyau, les vignes, les fruits tropicaux, les baies

les **propriétés des fruits** comprennent : la teneur en acide et en sucre, la taille, la couleur, la catégorie

les **indicateurs de fraîcheur et de qualité** comprennent : la fermeté, la couleur, la texture

les **facteurs à prendre en considération lors du choix des fruits** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité, la maturité

les **formes commerciales** comprennent : les fruits pelés, déshydratés, entiers, coupés, congelés en vrac, surgelés individuellement (IQF), en conserve

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

C-12.02 Nettoyer les fruits

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| C-12.02.01P | choisir et utiliser les outils de nettoyage | les outils de nettoyage sont choisis et utilisés selon le type de fruit et les conditions du produit brut (non transformé) |
| C-12.02.02P | appliquer les procédures de nettoyage | les procédures de nettoyage sont appliquées selon le type de fruit et les règlements provinciaux et territoriaux |
| C-12.02.03P | maintenir la qualité des fruits | la qualité des fruits est maintenue pendant le nettoyage |
| C-12.02.04P | entreposer les fruits nettoyés | les fruits nettoyés sont entreposés selon le type et la procédure de préservation de la qualité |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils de nettoyage** comprennent : les gants, les couteaux, les brosses

les **procédures de nettoyage** comprennent : le lavage, l'épluchage, le broyage, le rinçage

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| C-12.02.01L | démontrer la connaissance du nettoyage des fruits | nommer les types d' outils de nettoyage utilisés pour les fruits |
| | | nommer les procédures de nettoyage utilisées pour les fruits |
| C-12.02.02L | démontrer la connaissance des procédures de nettoyage utilisées pour les fruits | décrire les procédures de nettoyage utilisées pour les fruits |
| | | décrire les façons de maintenir la qualité des fruits pendant le nettoyage |
| C-12.02.03L | démontrer la connaissance de l'entreposage des fruits nettoyés | décrire les procédures d'entreposage secondaire pour préserver la qualité des fruits |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils de nettoyage** comprennent : les gants, les couteaux, les brosses

les **procédures de nettoyage** comprennent : le lavage, l'épluchage, le brossage, le rinçage

C-12.03

Préparer les fruits

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| C-12.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon les résultats souhaités et la recette |
| C-12.03.02P | déterminer les méthodes de préparation | les méthodes de préparation sont déterminées selon la recette et les résultats souhaités |
| C-12.03.03P | maintenir les coupes uniformes | les coupes uniformes des fruits sont maintenues à des fins d'uniformité de l'apparence et de la cuisson |
| C-12.03.04P | couper les fruits en formes pour les garnitures | les fruits sont coupés en formes pour les garnitures selon le résultat souhaité et la recette |
| C-12.03.05P | maintenir la qualité des fruits | la qualité des fruits est maintenue pendant la préparation |
| C-12.03.06P | réduire au minimum le gaspillage et utiliser les parures | le gaspillage est réduit au minimum et les parures sont utilisées pour maximiser le rendement |
| C-12.03.07P | entreposer les fruits coupés | les fruits coupés sont entreposés selon le type et la procédure de préservation de la qualité des fruits entreposés |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les couteaux, les mandolines, les emporte-pièce, l'extracteur de jus, la cuillère parisienne, la cuillère, le robot culinaire, les outils à découper les fruits, le mélangeur

les **méthodes** comprennent : la coupe, l'acidulation, l'extraction de jus, la réduction en purée, la mise en forme, la coupe en lanières, le râpage, le tranchage

la **qualité des fruits entreposés** comprend : l'oxydation minimale, la couleur, la saveur, la texture

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| C-12.03.01L | démontrer la connaissance de la préparation des fruits | nommer les outils et l'équipement utilisés pour préparer les fruits |
| | | nommer les types de coupes , et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et les procédures connexes |
| | | nommer les méthodes utilisées pour modifier les textures des fruits |
| C-12.03.02L | démontrer la connaissance des façons de préparer les fruits | décrire les techniques utilisées pour tailler les fruits |
| | | décrire les façons de maintenir la qualité des fruits pendant la préparation |
| | | décrire les méthodes de préparation utilisées pour les fruits et pour réduire au minimum les déchets |
| | | décrire les utilisations et les applications des parures |
| C-12.03.03L | démontrer la connaissance de l'entreposage des fruits préparés | décrire les procédures d'entreposage secondaire pour préserver la qualité des fruits |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les couteaux, les mandolines, les emporte-pièce, l'extracteur de jus, la cuillère parisienne, la cuillère, le robot culinaire, les outils à découper les fruits, le mélangeur

les **types de coupes** comprennent : en juliennes, en bâtons, en brunoises, en dés, en suprêmes

les **méthodes** comprennent : la coupe, l'acidulation, l'extraction de jus, la réduction en purée, la mise en forme, la coupe en lanières, le râpage, le tranchage

C-12.04 Cuisiner les fruits

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|-------------------------------------|---|
| C-12.04.01P | choisir le mode de cuisson | le mode de cuisson est choisi selon la classification des fruits , le résultat souhaité et la recette |
| C-12.04.02P | appliquer le mode de cuisson | le mode de cuisson est appliqué selon le résultat souhaité |

| | | |
|-------------|---|--|
| C-12.04.03P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon les résultats souhaités et la recette |
| C-12.04.04P | préserver la valeur nutritive | la valeur nutritive des fruits est préservée |
| C-12.04.05P | déterminer le degré de cuisson | le degré de cuisson des fruits cuits est déterminé selon l'évaluation organoleptique, les résultats souhaités et la recette |
| C-12.04.06P | appliquer les techniques de cuisson aux formes commerciales des fruits | les techniques de cuisson sont appliquées aux formes commerciales des fruits selon les spécifications des producteurs |

CHAMP D'APPLICATION

les **modes de cuisson** comprennent : sauter, griller, pocher, frire, cuire au four

la **classification des fruits** comprend : les fruits de verger, les agrumes, les fruits à noyau, les vignes, les fruits tropicaux, les baies

les **outils et l'équipement** comprennent : le cuiseur à vapeur, la poêle à frire, la friteuse, le four, le gril, la passoire

les **formes commerciales** comprennent : pelés, déshydratés, entiers, coupés, congelés en vrac, surgelés individuellement (IQF), en conserve

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| C-12.04.01L | démontrer la connaissance de la cuisson des fruits | nommer les modes de cuisson utilisés pour cuire les fruits |
| | | déterminer les exigences de cuisson lors de la cuisson des fruits |
| | | déterminer le degré de cuisson des fruits |
| C-12.04.02L | démontrer la connaissance des façons de cuire les fruits | décrire les techniques ou les ingrédients utilisés pour conserver la pigmentation et la texture des fruits |
| | | décrire les façons de préparer les fruits |
| | | décrire les techniques utilisées pour maintenir l'intégrité nutritionnelle des variétés de fruits |

CHAMP D'APPLICATION

les **modes de cuisson** comprennent : sauter, griller, pocher, frire, cuire au four

les **exigences de cuisson** comprennent : la température, le temps de cuisson, la taille du lot

C-12.05 Apprêter les fruits

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| C-12.05.01P | choisir les techniques de finition | les techniques de finition sont choisies selon le résultat souhaité et la recette |
| C-12.05.02P | appliquer les techniques de finition | les techniques de finition sont appliquées selon le fruit, le résultat souhaité et la recette |
| C-12.05.03P | conserver les fruits cuits | les fruits cuits sont conservés conformément aux règlements provinciaux et territoriaux , à la recette et aux résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : glacer, saucer, sauter, garnir, assaisonner, caraméliser, griller
les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| C-12.05.01L | démontrer la connaissance des façons de présenter et d'apprêter les fruits | décrire les techniques de présentation et de finition décrire les techniques de conservation des fruits cuits |

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : glacer, saucer, sauter, garnir, assaisonner, caraméliser, griller

ACTIVITÉ PRINCIPALE D

Fonds, bouillons et soupes

TÂCHE D-13 Préparer les fonds et les bouillons

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les cuisiniers et les cuisinières préparent des fonds et des bouillons pour donner de la saveur et de la texture à une variété de produits et d'applications. Le choix des bons ingrédients pour le fond ou pour le bouillon est une étape cruciale dans le processus de préparation.

D-13.01 Choisir les ingrédients pour les fonds et les bouillons

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| D-13.01.01P | déterminer et choisir les ingrédients | les ingrédients sont déterminés et choisis selon le fond ou le bouillon souhaité |
| D-13.01.02P | déterminer les indicateurs de fraîcheur et de qualité | les indicateurs de fraîcheur et de qualité des ingrédients sont déterminés selon l'évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

les **ingrédients** comprennent : les os, les légumes, les aromates, l'eau, les protéines

les **indicateurs de fraîcheur et de qualité** comprennent : la fermeté, la couleur, la texture

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| D-13.01.01L | démontrer la connaissance des fonds et des bouillons, et de leurs applications | définir les termes associés aux fonds et aux bouillons |
| | | nommer les types de fonds , et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs modes d'emploi |
| | | nommer les types de bouillons , et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs modes d'emploi |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les bouillons |

| | | |
|-------------|--|---|
| | | déterminer les ingrédients et les rapports utilisés dans les fonds et les bouillons |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux fonds et aux bouillons |
| D-13.01.02L | démontrer la connaissance des façons de choisir les ingrédients pour les fonds et les bouillons | décrire les façons de choisir les ingrédients pour les fonds et les bouillons |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de fonds** comprennent : le fond blanc, le fond brun, le court-bouillon, le fumet

les **types de bouillons** comprennent : le dashi, les émulsifiés, les clarifiés, d'os, le miso

les **facteurs** comprennent : la fraîcheur, le coût, la teneur en matières grasses, l'application prévue, le type d'os, la teneur en cartilage, la gestion des parures, la disponibilité des ingrédients

les **ingrédients** comprennent : les os, les légumes, les aromates, l'eau, les protéines

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

D-13.02 Préparer les ingrédients pour les fonds et les bouillons

| | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| D-13.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette |
| D-13.02.02P | calculer les quantités d' ingrédients | la quantité d' ingrédients nécessaire pour le rendement voulu est calculée selon la recette |
| D-13.02.03P | rassembler les ingrédients | les ingrédients sont rassemblés individuellement et sont accessibles de manière séquentielle selon la recette |
| D-13.02.04P | mesurer les ingrédients | les ingrédients sont mesurés selon la recette |
| D-13.02.05P | préparer les ingrédients | les ingrédients sont préparés selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les passoires, les marmites avec robinet, les rôtissoires, les écumoirs, les marmites, les planches à découper, les couteaux, les balances, les toiles à fromage, les ficelles de boucher

les **ingrédients** comprennent : les os, les légumes, les aromates, l'eau, les protéines

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| D-13.02.01L | démontrer la connaissance des fonds et des bouillons, et de leurs applications | définir les termes associés aux fonds et aux bouillons |
| | | nommer les types de fonds , et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs modes d'emploi |
| | | nommer les types de bouillons , et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs modes d'emploi |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les fonds et les bouillons |
| | | déterminer les ingrédients et les rapports utilisés dans les fonds et les bouillons |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux fonds et aux bouillons |
| D-13.02.02L | démontrer la connaissance des façons de préparer les ingrédients pour les fonds et les bouillons | décrire les façons de préparer les ingrédients pour les fonds et les bouillons |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de fonds** comprennent : le fond blanc, le fond brun, le court-bouillon, le fumet

les **types de bouillons** comprennent : le dashi, les émulsifiés, les clarifiés, d'os, le miso

les **facteurs** comprennent : la fraîcheur, le coût, la teneur en matières grasses, l'application prévue, le type d'os, la teneur en cartilage, la gestion des parures, la disponibilité des ingrédients

les **ingrédients** comprennent : les os, les légumes, les aromates, l'eau, les protéines

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

D-13.03 Cuisiner les fonds et les bouillons

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---------------------------------|---|
| D-13.03.01P | cuisiner les ingrédients | les ingrédients sont cuisinés selon la recette |
| D-13.03.02P | préparer les os et les légumes | les os et les légumes sont préparés selon la recette |

| | | |
|-------------|--|---|
| D-13.03.03P | déglacer le récipient de cuisson | le récipient de cuisson est déglacé en ajoutant du liquide à la base pour refléter le profil aromatique selon la recette |
| D-13.03.04P | faire mijoter le fond | le fond mijote selon la recette |
| D-13.03.05P | surveiller la température du bouillon | la température du bouillon est surveillée selon la recette |
| D-13.03.06P | écumer le fond ou le bouillon | le fond ou le bouillon est écumé pour éliminer les impuretés afin d'assurer la consistance et la saveur souhaitées selon la recette |
| D-13.03.07P | surveiller le temps de cuisson et les aromates | le temps de cuisson et les aromates sont surveillés selon la recette et les résultats souhaités |
| D-13.03.08P | réduire le fond ou le bouillon | le fond ou le bouillon est réduit à un concentré selon les résultats souhaités |
| D-13.03.09P | passer et filtrer le fond ou le bouillon | le fond ou le bouillon est passé et filtré pour éliminer les éléments indésirables |
| D-13.03.10P | évaluer la qualité et la clarté du fond ou du bouillon | la qualité et la clarté du fond ou du bouillon sont évaluées selon les évaluations organoleptiques |
| D-13.03.11P | refroidir le fond ou le bouillon une fois fini | les fonds ou les bouillons finis sont refroidis selon des méthodes conformément aux règlements provinciaux et territoriaux et aux spécifications des fabricants |

CHAMP D'APPLICATION

les **ingrédients** comprennent : les os, les légumes, les aromates, l'eau, les protéines

les **méthodes** comprennent : les baguettes de glace, la ventilation, le refroidisseur à courant d'air, le bain-marie

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| D-13.03.01L | démontrer la connaissance des fonds et des bouillons, et de leurs applications | définir les termes associés aux fonds et aux bouillons |
| | | nommer les types de fonds , et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs modes d'emploi |
| | | nommer les types de bouillons , et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs modes d'emploi |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des fonds et des bouillons |

| | | |
|-------------|--|---|
| | | déterminer les ingrédients et les rapports utilisés dans les fonds et les bouillons |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux fonds et aux bouillons |
| | | nommer les méthodes de refroidissement des fonds et des bouillons |
| | | déterminer les règlements provinciaux et territoriaux relatifs à la cuisson, à la conservation et à l'entreposage des fonds et des bouillons |
| D-13.03.02L | démontrer la connaissance des procédures de préparation et de refroidissement des fonds et des bouillons | décrire les procédures de préparation des fonds et des bouillons |
| | | décrire les méthodes de refroidissement des fonds et des bouillons |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de fonds** comprennent : le fond blanc, le fond brun, le court-bouillon, le fumet

les **types de bouillons** comprennent : le dashi, les émulsifiés, les clarifiés, les bouillons d'os, le miso

les **facteurs** comprennent : la teneur en matières grasses, l'application prévue, le type d'os, la teneur en cartilage, la gestion des parures, la disponibilité des ingrédients

les **ingrédients** comprennent : les os, les légumes, les aromates, l'eau, les protéines

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : les baguettes de glace, la ventilation, le refroidisseur à courant d'air, le bain-marie

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **procédures** comprennent : le choix du temps et de la température de cuisson, le tamisage, la réduction, le déglçage, l'écumage

TÂCHE D-14 Préparer les soupes

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

La saveur, la consistance, la température et la texture sont des facteurs importants pour obtenir des résultats de qualité lors de la préparation des soupes. Les soupes comprennent les fonds, les bouillons, les légumes, les protéines et les produits laitiers.

D-14.01 Choisir les ingrédients pour les soupes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| D-14.01.01P | déterminer et choisir les ingrédients | les ingrédients sont déterminés et choisis selon la recette |
| D-14.01.02P | déterminer les <i>indicateurs de fraîcheur et de qualité</i> | les <i>indicateurs de fraîcheur et de qualité</i> des ingrédients sont déterminés selon l'évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

les *indicateurs de fraîcheur et de qualité* comprennent : la fermeté, la couleur, la texture

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| D-14.01.01L | démontrer la connaissance des soupes et de leurs applications | définir les termes associés aux soupes |
| | | déterminer les <i>types de soupes</i> , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les <i>facteurs</i> à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les soupes |
| | | déterminer les températures de service par <i>type de soupes</i> |
| | | nommer les <i>exigences relatives aux régimes alimentaires</i> propres aux soupes |
| D-14.01.02L | démontrer la connaissance des façons de choisir les ingrédients pour les soupes | décrire les façons de choisir les ingrédients pour les soupes |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de soupes** comprennent : les potages clairs, les consommés, les crèmes, les purées, les soupes de spécialité ou internationales, les soupes froides

les **facteurs** comprennent : la fraîcheur, le coût, la teneur en matières grasses, l'application prévue, la gestion des parures, la disponibilité des ingrédients

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

D-14.02 Préparer les ingrédients pour les soupes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| D-14.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette |
| D-14.02.02P | calculer la quantité des ingrédients | la quantité des ingrédients nécessaire pour le rendement voulu est calculée selon la recette |
| D-14.02.03P | rassembler les ingrédients | les ingrédients sont rassemblés individuellement et sont accessibles de manière séquentielle selon la recette |
| D-14.02.04P | mesurer les ingrédients | les ingrédients sont mesurés selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les balances, les planches à découper, les couteaux, les fouets, les robots culinaires, les toiles à fromage

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| D-14.02.01L | démontrer la connaissance des soupes et de leurs applications | définir les termes associés aux soupes nommer les types de soupes , et décrire leurs caractéristiques et leurs températures de service déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les soupes |

| | | |
|-------------|--|---|
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux soupes |
| D-14.02.02L | démontrer la connaissance des façons de préparer les ingrédients pour les soupes | décrire les façons de préparer les ingrédients pour les soupes |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de soupes** comprennent : les potages clairs, les consommés, les crèmes, les purées, les soupes de spécialité ou internationales, les soupes froides

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

D-14.03 Cuisiner les soupes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| D-14.03.01P | choisir les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis selon la recette |
| D-14.03.02P | mélanger les ingrédients | les ingrédients sont mélangés dans l'ordre selon la recette |
| D-14.03.03P | clarifier les consommés | les consommés sont clarifiés selon la recette |
| D-14.03.04P | surveiller le temps de cuisson et les aromates | le temps de cuisson et les aromates sont surveillés selon la recette et les résultats souhaités |
| D-14.03.05P | incorporer les agents épaississants | les agents épaississants sont incorporés pour obtenir les résultats souhaités |
| D-14.03.06P | modifier les caractéristiques des soupes | les caractéristiques des soupes sont modifiées pour obtenir les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les fouets, les robots culinaires, les toiles à fromage, les cuillères, les spatules, les passoirs, les marmites à vapeur, les marmites

les **agents épaississants** comprennent : les roux, les purées, les amidons modifiés, les œufs

les **caractéristiques des soupes** comprennent : le goût, l'épaisseur, la texture, l'apparence, la couleur, la température

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| D-14.03.01L | démontrer la connaissance des soupes et de leurs applications | définir les termes associés aux soupes nommer les types de soupes , et décrire leurs caractéristiques et leurs températures de service déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des soupes nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux soupes nommer les agents épaississants |
| D-14.03.02L | démontrer la connaissance des façons de préparer les soupes | décrire les procédures de préparation des soupes décrire la méthode utilisée pour clarifier les consommés décrire la méthode utilisée pour épaissir les soupes |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de soupes** comprennent : les potages clairs, les consommés, les crèmes, les purées, les soupes de spécialités ou internationales, les soupes froides

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **agents épaississants** comprennent : les roux, les purées, les amidons modifiés, les œufs

les **procédures** (de préparation) comprennent : le choix du temps et de la température de cuisson, le tamisage, la réduction, le déglçage, l'écumage, la réduction en purée

D-14.04 Rectifier les soupes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| D-14.04.01P | modifier les caractéristiques des soupes | les caractéristiques des soupes sont modifiées pour obtenir les résultats souhaités |
| D-14.04.02P | refroidir la soupe | la soupe est refroidie selon les règlements provinciaux et territoriaux et les résultats souhaités |

| | | |
|-------------|--------------------------------------|--|
| D-14.04.03P | préparer les ingrédients de finition | les ingrédients de finition sont préparés selon des méthodes conformément à la recette et aux résultats souhaités |
| D-14.04.04P | garnir la soupe | la soupe est garnie selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **caractéristiques des soupes** comprennent : le goût, l'épaisseur, la texture, l'apparence, la couleur, la température

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| D-14.04.01L | démontrer la connaissance des soupes et de leurs applications | définir les termes associés aux soupes |
| | | nommer les types de soupes , et décrire leurs caractéristiques et leurs températures de service |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de l'assemblage des soupes |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux soupes |
| D-14.04.02L | démontrer la connaissance des procédures de finition des soupes | décrire les façons de refroidir les soupes |
| | | décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients de finition |
| | | décrire les techniques de présentation et de finition |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de soupes** comprennent : les potages clairs, les consommés, les crèmes, les purées, les soupes de spécialité/internationale, les soupes froides

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : blanchir, sauter, rôtir, cuire à la vapeur, bouillir

ACTIVITÉ PRINCIPALE E

Sauces

TÂCHE E-15 Préparer les agents épaississants et liants

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les agents épaississants sont utilisés par les cuisiniers et les cuisinières pour épaissir les soupes et les sauces. Les agents liants sont utilisés par les cuisiniers et les cuisinières pour tenir les ingrédients ensemble.

E-15.01 Choisir les ingrédients épaississants et liants

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| E-15.01.01P | déterminer les agents épaississants et liants à préparer | les agents épaississants et liants à préparer sont déterminés selon la recette et les résultats souhaités |
| E-15.01.02P | déterminer les indicateurs de fraîcheur et de qualité des ingrédients | les indicateurs de fraîcheur et de qualité des ingrédients sont déterminés selon l'évaluation organoleptique |
| E-15.01.03P | déterminer et choisir les ingrédients pour les agents épaississants et liants | les ingrédients pour les agents épaississants et liants sont déterminés et choisis selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **agents épaississants et liants** comprennent : les roux, les amidons, la liaison, le beurre manié, les purées de légumes, la réduction

les **indicateurs de fraîcheur et de qualité** comprennent : la fermeté, la couleur, la texture

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| E-15.01.01L | démontrer la connaissance des agents épaississants et liants et de leurs applications | définir les termes associés aux agents épaississants et liants |
| | | nommer les types d' agents épaississants et liants , et décrire leurs applications et leurs modes d'emploi |

| | | |
|-------------|--|---|
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les agents épaississants et liants |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients pour les agents épaississants et liants |
| E-15.01.02L | démontrer la connaissance des façons de choisir les ingrédients pour les agents épaississants et liants | décrire les façons de choisir les ingrédients des agents épaississants et liants |

CHAMP D'APPLICATION

les **agents épaississants et liants** comprennent : les roux, les amidons, la liaison, le beurre manié, les purées de légumes, la réduction

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

E-15.02 Préparer les ingrédients épaississants et liants

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| E-15.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette |
| E-15.02.02P | calculer le rapport entre les ingrédients épaississants et liants | le rapport entre les ingrédients épaississants et liants est calculé selon les résultats souhaités |
| E-15.02.03P | incorporer les ingrédients épaississants et liants | les ingrédients épaississants et liants sont incorporés selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les bols, les fouets, les louches, les casseroles, les passoirs, les mélangeurs

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| E-15.02.01L | démontrer la connaissance des agents épaississants et liants et de leurs applications | définir les termes associés aux agents épaississants et liants |
| | | nommer les types d' agents épaississants et liants , et décrire leurs applications et leurs modes d'emploi |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les agents épaississants et liants |
| | | déterminer les ingrédients et les rapports utilisés pour préparer les agents épaississants et liants |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients pour les agents épaississants et liants |
| E-15.02.02L | démontrer la connaissance des façons de préparer les agents épaississants et liants | décrire les façons de préparer les agents épaississants et liants |

CHAMP D'APPLICATION

les **agents épaississants et liants** comprennent : les roux, les amidons, la liaison, le beurre manié, la purée de légumes, la réduction

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

TÂCHE E-16 Préparer les sauces

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

La préparation des sauces est une tâche importante, car elles servent à accroître l'humidité du plat final, à modifier ou à ajouter de la saveur et de la texture, et, dans certains cas, elles peuvent également servir d'élément principal du plat. Les sauces sont utilisées pour accompagner et compléter les plats et rehausser l'apparence du plat final.

E-16.01 Choisir les ingrédients pour les sauces

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| E-16.01.01P | déterminer la sauce | la sauce est déterminée selon la recette |
| E-16.01.02P | déterminer les <i>indicateurs de fraîcheur et de qualité</i> des ingrédients | les <i>indicateurs de fraîcheur et de qualité</i> des ingrédients sont déterminés selon l'évaluation organoleptique |
| E-16.01.03P | déterminer et choisir les ingrédients | les ingrédients sont déterminés et choisis selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les *indicateurs de fraîcheur et de qualité* comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| E-16.01.01L | démontrer la connaissance des sauces et de leurs applications | définir les termes associés aux sauces |
| | | nommer les types de <i>sauces mères</i> et leurs <i>dérivés</i> , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les types d' <i>autres sauces</i> , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les sauces au beurre et les beurres composés, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les sauces |
| | | déterminer les ingrédients et les rapports utilisés dans les sauces |

| | | |
|-------------|---|--|
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients pour les sauces |
| E-16.01.02L | démontrer la connaissance des façons de choisir les ingrédients pour les sauces | décrire les façons de choisir les ingrédients pour les sauces |

CHAMP D'APPLICATION

les **saucés mères** comprennent : la sauce espagnole, la béchamel, le velouté, la sauce tomate, la sauce hollandaise

les **dérivés** comprennent : la demi-glace, la béarnaise, la Mornay, la suprême, la portugaise

les **autres saucés** comprennent : les chutneys, les salsas, les jus de cuisson, le jus lié, les réductions, les caris, les saucés à base de soja, le coulis, le chocolat, le caramel

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

E-16.02 Préparer les ingrédients pour les saucés

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| E-16.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation non réactifs | les outils et l'équipement de préparation non réactifs sont choisis et utilisés selon les ingrédients utilisés |
| E-16.02.02P | mesurer et préparer les ingrédients selon la recette | les ingrédients sont mesurés et préparés selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de préparation non réactifs** comprennent : les bains-marie, les casseroles, les passoires, les bols en acier inoxydable, le plastique (sans BPA), en silicone

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| E-16.02.01L | démontrer la connaissance des saucés et de leurs applications | définir les termes associés aux saucés |
| | | nommer les types de saucés mères et leurs dérivés , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les types d' autres saucés , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |

| | | |
|-------------|--|--|
| | | nommer les sauces au beurre et les beurres composés, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les sauces |
| | | déterminer les ingrédients et les rapports utilisés dans les sauces |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients pour les sauces |
| E-16.02.02L | démontrer la connaissance des façons de préparer les ingrédients pour les sauces | décrire les façons de préparer les ingrédients pour les sauces |

CHAMP D'APPLICATION

les **sauces mères** comprennent : la sauce espagnole, la béchamel, le velouté, la sauce tomate, la sauce hollandaise

les **dérivés** comprennent : la demi-glace, la béarnaise, la Mornay, la suprême, la portugaise

les **autres sauces** comprennent : les chutneys, les salsas, les jus de cuisson, le jus lié, les réductions, les currys, les sauces à base de soja, le coulis, le chocolat, le caramel

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

E-16.03 Cuisiner les sauces

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| E-16.03.01P | mélanger les ingrédients | les ingrédients sont mélangés en ordre selon la recette |
| E-16.03.02P | ajuster la température de la sauce | la température de la sauce est ajustée selon les résultats souhaités |
| E-16.03.03P | utiliser les modes de cuisson | les modes de cuisson sont utilisés selon la recette |
| E-16.03.04P | déglacer le récipient de cuisson | le récipient de cuisson est déglacé en ajoutant du liquide à la base pour refléter le profil aromatique |
| E-16.03.05P | déterminer les propriétés de la sauce | les propriétés de la sauce sont déterminées selon les résultats souhaités |

| | | |
|-------------|--|--|
| E-16.03.06P | appliquer la technique d'épaississement | la technique d'épaississement est appliquée selon les résultats souhaités |
| E-16.03.07P | modifier les propriétés des sauces | les propriétés des sauces sont modifiées selon les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **modes de cuisson** comprennent : tempérer, réduire, mélanger, infuser, coaguler, caraméliser

les **propriétés des sauces** comprennent : la consistance, la couleur, la saveur, la texture

les **techniques d'épaississement** comprennent : la réduction, l'ajout d'agents épaississants (le roux, la liaison, l'amidon délayé), l'émulsification

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| E-16.03.01L | démontrer la connaissance des sauces et de leurs applications | définir les termes associés aux sauces |
| | | nommer les types de sauces mères et leurs dérivés , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les types d' autres sauces , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les sauces au beurre et les beurres composés, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des sauces |
| | | déterminer les ingrédients et les rapports utilisés dans les sauces |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux sauces |
| E-16.03.02L | démontrer la connaissance des façons de préparer des sauces | décrire les façons de préparer les sauces chaudes |
| | | décrire les façons de préparer les sauces froides |

CHAMP D'APPLICATION

les **sauces mères** comprennent : la sauce espagnole, la béchamel, le velouté, la sauce tomate, la sauce hollandaise

les **dérivés** comprennent : la demi-glace, la béarnaise, la Mornay, la suprême, la portugaise

les **autres sauces** comprennent : les chutneys, les salsas, les jus de cuisson, le jus lié, les réductions, les currys, les sauces à base de soja, le coulis, le chocolat, le caramel

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

E-16.04 Rectifier les sauces

| | | | | | | | | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| E-16.04.01P | utiliser des techniques de finition | les techniques de finition sont utilisées selon la recette |
| E-16.04.02P | évaluer et modifier les propriétés finales | les propriétés finales sont évaluées et modifiées selon les résultats souhaités |
| E-16.04.03P | conserver la sauce finie | la sauce finie est conservée à l'aide de techniques de préservation de la qualité et de l'intégrité conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : la montée au beurre, la liaison, la garniture, le flambée

les **propriétés finales** comprennent : le goût, l'apparence, la saveur, la texture, le degré d'alcool

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| E-16.04.01L | démontrer la connaissance des sauces et de leurs applications | définir les termes associés aux sauces |
| | | nommer les types de sauces mères et leurs dérivés , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les types d' autres sauces , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les sauces au beurre et les beurres composés, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des sauces |
| | | déterminer les ingrédients et les rapports utilisés dans les sauces |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux sauces |

| | | |
|-------------|---|--|
| E-16.04.02L | démontrer la connaissance des procédures de finition, de conservation et d'entreposage des sauces | décrire les techniques de finition des sauces chaudes et froides et les procédures connexes |
| | | décrire les procédures de conservation, de refroidissement et d'entreposage des sauces |

CHAMP D'APPLICATION

les **saucés mères** comprennent : la sauce espagnole, la béchamel, le velouté, la sauce tomate, la sauce hollandaise

les **dérivés** comprennent : la demi-glace, la béarnaise, la Mornay, la suprême, la portugaise

les **autres saucés** comprennent : les chutneys, les salsas, les jus de cuisson, le jus lié, les réductions, les currys, les saucés à base de soja, le coulis, le chocolat, le caramel

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques de finition** comprennent : la montée au beurre, la liaison, la garniture, le flambé

ACTIVITÉ PRINCIPALE F

Fromages, produits laitiers, substituts de produits laitiers d'origine végétale, œufs et produits à base d'œufs

TÂCHE F-17 Utiliser le fromage, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

L'utilisation de fromages, de plats à base de produits laitiers et de substituts de produits laitiers d'origine végétale implique le choix et la compréhension des différentes propriétés de chaque produit. Il est important de comprendre les méthodes d'incorporation du fromage, des produits laitiers et des substituts de produits laitiers d'origine végétale dans les recettes. L'attention à la qualité et à la sécurité est importante dans la préparation de ces plats.

F-17.01 Choisir les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| F-17.01.01P | reconnaître la fraîcheur des produits laitiers | la fraîcheur des produits laitiers est reconnue selon la date de péremption et l'évaluation organoleptique |
| F-17.01.02P | reconnaître les caractéristiques de maturation du fromage | les caractéristiques de maturation du fromage sont reconnues selon l'évaluation organoleptique |
| F-17.01.03P | nommer le lait et les produits laitiers | le lait et les produits laitiers sont nommés conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| F-17.01.04P | nommer les substituts des produits laitiers d'origine végétale | les substituts des produits laitiers d'origine végétale sont nommés |

| | | |
|-------------|---|--|
| F-17.01.05P | nommer les types de beurre et de substituts du beurre | les types de beurre et de substituts du beurre sont nommés conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| F-17.01.06P | nommer les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale pour compléter les plats | les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale qui complètent les plats sont nommés selon la recette ou les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits laitiers** comprennent : les produits écrémés et entiers, le babeurre, la crème, le fromage, le yogourt, le beurre

le **lait** comprend : le lait de chèvre, de brebis, de vache

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **substituts de produits laitiers d'origine végétale** comprennent : les liquides (noix de coco, soja, amande), les fromages (noix, riz, huile)

les **types de beurre et de substituts du beurre** comprennent : la margarine (hydrogénée et non hydrogénée), salés, ghee, non salés, de culture

les **plats** comprennent : les entrées, les hors-d'œuvre, les soupes

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| F-17.01.01L | démontrer la connaissance des fromages, des produits laitiers, des substituts de produits laitiers d'origine végétale et de leurs applications | définir les termes associés aux fromages, aux produits laitiers, aux substituts de produits laitiers d'origine végétale et aux produits connexes |
| | | nommer les classifications et les types de produits laitiers , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les types de beurre et de substituts du beurre , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les types de substituts de produits laitiers d'origine végétale , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les classifications et les types de fromages et de produits fromagers, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les règlements provinciaux et territoriaux canadiens régissant le fromage et les produits de fromage |

| | | |
|-------------|--|--|
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de fromage, de produits laitiers et de substituts de produits laitiers d'origine végétale , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des fromages, des produits laitiers et des substituts de produits laitiers d'origine végétale |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres au fromage, aux produits laitiers et aux substituts de produits laitiers d'origine végétale |
| F-17.01.02L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des produits laitiers et des substituts de produits laitiers d'origine végétale | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des produits laitiers et des substituts de produits laitiers d'origine végétale |
| F-17.01.03L | démontrer la connaissance du processus de fabrication des produits laitiers | décrire le processus de fabrication des produits laitiers |
| F-17.01.04L | démontrer la connaissance du choix des substituts de produits laitiers d'origine végétale | décrire la façon de choisir les substituts de produits laitiers d'origine végétale |

CHAMP D'APPLICATION

les **substituts de produits laitiers d'origine végétale** comprennent : les liquides (noix de coco, soja, amande), les fromages (noix, riz, huile)

les **produits laitiers** comprennent : les produits écrémés et entiers, le babeurre, la crème, le fromage, le yogourt, le beurre

les **types de beurre et de substituts du beurre** comprennent : la margarine (hydrogénée et non hydrogénée), salés, ghee, non salés, de culture

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, les produits transformés

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

le **processus de fabrication** comprend : la pasteurisation, l'homogénéisation, la fermentation, la pasteurisation à ultra-haute température

F-17.02 Préparer les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale

| | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| F-17.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette |
| F-17.02.02P | modifier la consistance du produit | la consistance du produit est modifiée par l'utilisation de méthodes conformément à la recette |
| F-17.02.03P | ajouter du fromage, des produits laitiers et des substituts de produits laitiers d'origine végétale | le fromage, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale sont ajoutés en ordre selon la recette et les résultats souhaités |
| F-17.02.04P | aromatiser les produits laitiers | les produits laitiers sont aromatisés selon la recette |
| F-17.02.05P | appliquer les modes de cuisson | les modes de cuisson sont appliqués conformément à la recette |
| F-17.02.06P | appliquer les techniques pour transformer les fromages | les techniques pour transformer les fromages sont appliquées selon la recette |
| F-17.02.07P | appliquer les techniques de transformation des produits laitiers et des produits dérivés du lait | les techniques de transformation des produits laitiers et des produits dérivés du lait sont appliquées conformément à la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les râpes à fromage, les tranche-fromages, les casseroles et les poêles non réactives

les **méthodes** comprennent : fouetter, fondre, chauffer, coaguler

les **substituts de produits laitiers d'origine végétale** comprennent : les liquides (noix de coco, soja, amande), les fromages (noix, riz, huile)

les **produits laitiers** comprennent : les produits écrémés et entiers, le babeurre, la crème, le fromage, le yogourt, le beurre

les **modes de cuisson** comprennent : la cuisson au four, la fonte, la friture, la cuisson à la poêle, la cuisson au grilloir, la réduction, faire mijoter

les **techniques de préparation des fromages** comprennent : râper, émietter, trancher, racler

les **techniques de préparation des produits laitiers et des produits connexes** comprennent : l'acidification, le tempéage, l'ébouillantage, la congélation, la réduction en purée

CONNAISSANCES

| Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|---------------------------|--|
| F-17.02.01L | démontrer la connaissance des fromages, des produits laitiers, des substituts de produits laitiers d'origine végétale et de leurs applications |
| | définir les termes associés aux fromages, aux produits laitiers, aux substituts de produits laitiers d'origine végétale et aux produits connexes |
| | nommer les classifications et les types de produits laitiers , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | nommer les types de beurre et de substituts du beurre , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | nommer les types de substituts de produits laitiers d'origine végétale , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | nommer les classifications et les types de fromages et de produits fromagers, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | nommer les règlements provinciaux et territoriaux canadiens régissant le fromage et les produits fromagers |
| | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de fromage, de produits laitiers et de substituts de produits laitiers d'origine végétale , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la transformation du fromage, des produits laitiers et des substituts de produits laitiers d'origine végétale |
| | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres au fromage, aux produits laitiers et aux substituts de produits laitiers d'origine végétale |
| | nommer les techniques d'aromatisation |
| F-17.02.02L | démontrer la connaissance des façons de préparer les ingrédients pour les plats contenant des produits laitiers et des substituts de produits laitiers d'origine végétale |
| | décrire les façons de préparer les ingrédients pour les plats contenant des produits laitiers et des substituts de produits laitiers d'origine végétale |
| F-17.02.03L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des produits laitiers et des substituts de produits laitiers d'origine végétale |
| | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des produits laitiers et des substituts de produits laitiers d'origine végétale |

| | | |
|-------------|---|---|
| F-17.02.04L | démontrer la connaissance du processus de fabrication des produits laitiers | décrire le processus de fabrication des produits laitiers |
| F-17.02.05L | démontrer la connaissance de la préparation des substituts de produits laitiers d'origine végétale | décrire la procédure de préparation des substituts de produits laitiers d'origine végétale |

CHAMP D'APPLICATION

les **substituts de produits laitiers d'origine végétale** comprennent : les liquides (noix de coco, soja, amande), les fromages (noix, riz, huile)

les **produits laitiers** comprennent : les produits écrémés et entiers, le babeurre, la crème, le fromage, le yogourt, le beurre

les **types de beurre et de substituts du beurre** comprennent : la margarine (hydrogénée et non hydrogénée), salés, ghee, non salés, de culture

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, les produits transformés

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques d'aromatisation** comprennent : l'infusion, le trempage

les **procédés de fabrication** comprennent : la pasteurisation, l'homogénéisation, la fermentation, la pasteurisation à ultra-haute température

F-17.03 Apprêter les fromages, les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale

| | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| F-17.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette |
| F-17.03.02P | aromatiser les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale | les produits laitiers et les substituts de produits laitiers d'origine végétale sont aromatisés selon la recette |
| F-17.03.03P | appliquer les techniques de finition | les techniques de finition sont appliquées selon la recette |
| F-17.03.04P | choisir les garnitures et les accompagnements | les garnitures et les accompagnements sont choisis selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les chalumeaux, les grilloirs, les salamandres, les râpes, les congélateurs

les **produits laitiers** comprennent : les produits écrémés et entiers, le babeurre, la crème, le fromage, le yogourt, le beurre

les **substituts de produits laitiers d'origine végétale** comprennent : les liquides (noix de coco, soja, amande), les fromages (noix, riz, huile)

les **techniques de finition** comprennent : le gratin, la coloration à la salamandre, la fonte, le brûlé

les **garnitures et les accompagnements** comprennent : les fruits, les noix, les fines herbes, les épices, les condiments, les sauces

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| F-17.03.01L | démontrer la connaissance des fromages, des produits laitiers, des substituts de produits laitiers d'origine végétale et de leurs applications | définir les termes associés aux fromages, aux produits laitiers, aux substituts de produits laitiers d'origine végétale et aux produits connexes |
| | | nommer les classifications et les types de produits laitiers , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les types de beurre et de substituts du beurre , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les types de substituts de produits laitiers d'origine végétale , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les classifications et les types de fromages et de produits fromagers, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les règlements provinciaux et territoriaux canadiens régissant le fromage et les produits fromagers |
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de fromage, de produits laitiers et de substituts de produits laitiers d'origine végétale , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des fromages, des produits laitiers et des substituts de produits laitiers d'origine végétale |

| | | |
|-------------|--|---|
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres au fromage, aux produits laitiers et aux substituts de produits laitiers d'origine végétale |
| | | nommer les garnitures et les accompagnements des fromages, des produits laitiers, des substituts de produits laitiers d'origine végétale , et des plats connexes |
| F-17.03.02L | démontrer la connaissance des procédures d'application des techniques de finition aux plats à base de produits laitiers et de substituts de produits laitiers d'origine végétale | décrire les procédures d'application des techniques de finition aux plats contenant des produits laitiers et des substituts de produits laitiers d'origine végétale |
| F-17.03.03L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des produits laitiers et des substituts de produits laitiers d'origine végétale | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des produits laitiers et des substituts de produits laitiers d'origine végétale |
| F-17.03.04L | démontrer la connaissance du processus de fabrication des produits laitiers | décrire le processus de fabrication des produits laitiers |

CHAMP D'APPLICATION

les **substituts de produits laitiers d'origine végétale** comprennent : les liquides (noix de coco, soja, amande), les fromages (noix, riz, huile)

les **produits laitiers** comprennent : les produits écrémés et entiers, le babeurre, la crème, le fromage, le yogourt, le beurre

les **types de beurre et de substituts du beurre** comprennent : la margarine (hydrogénée et non hydrogénée), salés, ghee, non salés, de culture

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques de finition** comprennent : le gratin, la coloration à la salamandre, la fonte, le brûlé

les **procédés de fabrication** comprennent : la pasteurisation, l'homogénéisation, la fermentation, la pasteurisation à ultra-haute température

TÂCHE F-18 Préparer les œufs et les plats à base d'œufs

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les cuisiniers et les cuisinières doivent comprendre l'importance et la polyvalence des œufs, des produits à base d'œufs et des substituts des œufs. Les œufs ont de nombreuses utilisations, y compris comme agents de levage ou agents liants, et peuvent être préparés seuls ou pour créer une variété de plats.

F-18.01 Choisir les ingrédients pour les œufs et les plats à base d'œufs

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| F-18.01.01P | déterminer la fraîcheur des œufs, des produits à base d'œufs et des substituts des œufs | la fraîcheur des œufs, des produits à base d'œufs et des substituts des œufs est déterminée selon la date de péremption et de l'évaluation organoleptique |
| F-18.01.02P | déterminer et choisir les ingrédients | les ingrédients sont choisis et déterminés selon la recette et les résultats souhaités |
| F-18.01.03P | choisir les œufs, les produits à base d'œufs et les substituts des œufs | les œufs, les produits à base d'œufs et les substituts des œufs sont choisis selon la recette |
| F-18.01.04P | ajuster les volumes d'œufs, de produits à base d'œufs et de substituts des œufs pour prendre en considération les différences de rendement | les volumes d'œufs, de produits à base d'œufs et de substituts des œufs sont ajustés et les écarts de rendement sont pris en considération selon la recette |
| F-18.01.05P | identifier les types d'œufs | les types d'œufs sont identifiés selon les espèces |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base d'œufs** comprennent : les œufs liquides, les blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, les blancs d'œufs en poudre

les **substituts des œufs** comprennent : les substituts d'origine végétale

les **ingrédients** comprennent : le lait, le beurre clarifié, le fromage, le sucre, les légumes, les herbes, les protéines, les acides, les fruits

les **types d'œufs** comprennent : les œufs de poule, de caille, de canard, d'autruche

CONNAISSANCES

| Résultats d'apprentissage | Objectifs | |
|---------------------------|---|---|
| F-18.01.01L | démontrer la connaissance des œufs, des produits à base d'œufs , des substituts des œufs et de leurs applications | définir les termes associés aux œufs, aux produits à base d'œufs et aux substituts des œufs |
| | | décrire la composition des œufs |
| | | nommer les catégories et les grosseurs des œufs, et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et les règlements provinciaux et territoriaux |
| | | nommer les types d'œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les types de produits à base d'œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les types de substituts des œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) des types d'œufs , des produits à base d'œufs et des substituts des œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les types de plats à base d'œufs et décrire leurs caractéristiques |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux œufs, aux produits à base d'œufs et aux substituts des œufs |
| F-18.01.02L | démontrer la connaissance des façons de choisir les œufs, les produits à base d'œufs et les substituts des œufs | décrire les façons de choisir les œufs, les produits à base d'œufs et les substituts des œufs |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base d'œufs** comprennent : les œufs liquides, les blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, les blancs d'œufs en poudre

les **substituts des œufs** comprennent : les substituts d'origine végétale

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **types d'œufs** comprennent : les œufs de poule, de caille, de canard, d'autruche

les **plats à base d'œufs** comprennent : les omelettes, les quiches, les soufflés

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, l'élevage au sol, l'élevage sans cage

F-18.02 Préparer les ingrédients pour les œufs et les plats à base d'œufs

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| F-18.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette |
| F-18.02.02P | appliquer les procédures de préparation des œufs, des produits à base d'œufs et des substituts des œufs | les procédures de préparation des œufs, des produits à base d'œufs et des substituts des œufs sont appliquées conformément à la recette |
| F-18.02.03P | mélanger les œufs, les produits à base d'œufs et les substituts des œufs avec d'autres ingrédients | les œufs, les produits à base d'œufs et les substituts des œufs sont mélangés avec d'autres ingrédients selon la recette |
| F-18.02.04P | fouetter les œufs | les œufs ou leurs composants sont fouettés selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : le bol non réactif, le fouet, la minuterie, la spatule

les **procédures de préparation** comprennent : la séparation, le battage, le tempérage

les **produits à base d'œufs** comprennent : les œufs liquides, les blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, les blancs d'œufs en poudre

les **substituts des œufs** comprennent : les substituts d'origine végétale

les **ingrédients** comprennent : le lait, le beurre clarifié, le fromage, le sucre, les légumes, les herbes, les protéines, les acides, les fruits

CONNAISSANCES

| Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|---------------------------|--|
| F-18.02.01L | démontrer la connaissance des œufs, des produits à base d'œufs, des substituts des œufs et de leurs applications |
| | définir les termes associés aux œufs, aux produits à base d'œufs et aux substituts des œufs |
| | décrire la composition des œufs |
| | nommer les catégories et les grosseurs des œufs, et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et les règlements provinciaux et territoriaux |
| | nommer les types d'œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | déterminer les types de produits à base d'œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | nommer les types de substituts des œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) des œufs, des produits à base d'œufs et des substituts des œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | nommer les types de plats à base d'œufs et décrire leurs caractéristiques |
| | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux œufs, aux produits à base d'œufs et aux substituts des œufs |
| | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des œufs, des produits à base d'œufs et des substituts des œufs |
| F-18.02.02L | démontrer la connaissance des procédures de préparation des œufs, des produits à base d'œufs et des substituts des œufs |
| | décrire les procédures de préparation des œufs, des produits à base d'œufs et des substituts des œufs |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base d'œufs** comprennent : les œufs liquides, les blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, les blancs d'œufs en poudre

les **substituts des œufs** comprennent : les substituts d'origine végétale

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **types d'œufs** comprennent : les œufs de poule, de caille, de canard, d'autruche

les **plats à base d'œufs** comprennent : les omelettes, les quiches, les soufflés

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** comprennent : la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la température

les **procédures de préparation** comprennent : la séparation, le battage, le tempérage

F-18.03 Cuisiner les œufs et les plats à base d'œufs

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| F-18.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette |
| F-18.03.02P | appliquer les modes de cuisson | les modes de cuisson sont appliqués aux œufs, aux produits à base d'œufs et aux substituts des œufs selon la recette |
| F-18.03.03P | tempérer les œufs, les produits à base d'œufs et les substituts des œufs | les œufs, les produits à base d'œufs et les substituts des œufs sont tempérés selon la recette |
| F-18.03.04P | déterminer le degré de cuisson | le degré de cuisson des œufs, des produits à base d'œufs et des substituts des œufs et des plats connexes est déterminé selon l'évaluation organoleptique, les résultats souhaités et la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : la poêle, la marmite, le four, le cuiseur à vapeur, la spatule, le fouet, la cuillère perforée, le bain-marie

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, pocher, frire, brouiller, cuire sur le plat, arroser, cuire au four, tempérer, fermenter

les **produits à base d'œufs** comprennent : les œufs liquides, les œufs, les blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, les blancs d'œuf en poudre

les **substituts des œufs** comprennent : les substituts d'origine végétale

le **degré de cuisson** comprend : la prise, la texture et la consistance molles, moyennes ou dures, la température

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| F-18.03.01L | démontrer la connaissance des œufs, des produits à base d'œufs, des substituts des œufs , des plats à base d'œufs et de leurs applications | définir les termes associés aux œufs, aux produits à base d'œufs, aux substituts des œufs et aux plats à base d'œufs |
| | | décrire la composition des œufs |
| | | nommer les catégories et les grosseurs des œufs, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les types d'œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les types de produits à base d'œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les types de substituts des œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) des œufs, des produits à base d'œufs et des substituts des œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les types de plats à base d'œufs et décrire leurs caractéristiques |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux œufs, aux produits à base d'œufs et aux substituts des œufs |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des œufs, des produits à base d'œufs , des substituts des œufs et des plats à base d'œufs |
| F-18.03.02L | démontrer la connaissance des façons de préparer des œufs, des produits à base d'œufs , des substituts des œufs et des plats à base d'œufs | décrire les façons de préparer de préparation des œufs, des produits à base d'œufs , des substituts des œufs et des plats à base d'œufs |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base d'œufs** comprennent : les œufs liquides, les œufs, les blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, les blancs d'œuf en poudre

les **substituts des œufs** comprennent : les substituts d'origine végétale

les **plats à base d'œufs** comprennent : les omelettes, les préparations à base d'œufs cuites (quiches, flans), les préparations à base d'œufs brassées (sauces, crème glacée), soufflés

les **types d'œufs** comprennent : les œufs de poule, de caille, de canard, d'autruche

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** comprennent : la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la température, la durée, l'acidité, la taille du lot, la texture et la consistance

F-18.04 Apprêter les œufs et les plats à base d'œufs

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| F-18.04.01P | assembler les plats à base d'œufs | les plats à base d'œufs sont assemblés selon la recette et les résultats souhaités |
| F-18.04.02P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette |
| F-18.04.03P | choisir les garnitures | les garnitures sont choisies pour l'accompagnement et l'attrait visuel selon la recette |
| F-18.04.04P | cuire les plats à base d'œufs au chalumeau ou au grilloir | les plats à base d'œufs sont cuits au chalumeau ou au grilloir selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **plats à base d'œufs** comprennent : les omelettes, les quiches, les soufflés

les **outils et l'équipement** comprennent : le chalumeau, la casserole, le four, le cuiseur à vapeur, les assiettes, les plats d'hôtel, les chauffe-plats

les **garnitures** comprennent : les oignons verts, le persil, les fruits, le paprika

CONNAISSANCES

| Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|---|--|
| F-18.04.01L démontrer la connaissance des œufs, des produits à base d'œufs , des substituts des œufs , des plats à base d'œufs et de leurs applications | définir les termes associés aux œufs, aux produits à base d'œufs , aux substituts des œufs et aux plats à base d'œufs |
| | décrire la composition des œufs |
| | nommer les catégories et les grosseurs des œufs, et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et les règlements provinciaux et territoriaux |
| | nommer les types d'œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | déterminer les types de produits à base d'œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | nommer les types de substituts des œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | nommer les types de plats à base d'œufs et décrire leurs caractéristiques |
| | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) des œufs, des produits à base d'œufs , des substituts des œufs et des plats à base d'œufs , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| F-18.04.02L démontrer la connaissance des façons de finir et de présenter les œufs, les produits à base d'œufs , les substituts des œufs et les plats à base d'œufs | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux œufs, aux produits à base d'œufs et aux substituts des œufs |
| | déterminer les facteurs à prendre en considération pour la finition des œufs et des plats à base d'œufs |
| F-18.04.03L démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des œufs, des produits à base d'œufs , des substituts des œufs et des plats à base d'œufs | décrire les façons de finir et de présenter les œufs, les produits à base d'œufs , les substituts des œufs et les plats à base d'œufs |
| | décrire les procédures de conservation des œufs, des produits à base d'œufs , des substituts des œufs et des plats à base d'œufs |
| F-18.04.03L démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des œufs, des produits à base d'œufs , des substituts des œufs et des plats à base d'œufs | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des œufs, des produits à base d'œufs , des substituts des œufs et des plats à base d'œufs |
| | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des œufs, des produits à base d'œufs , des substituts des œufs et des plats à base d'œufs |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base d'œufs** comprennent : les œufs liquides, les œufs, les blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, le blanc d'œuf en poudre

les **substituts des œufs** comprennent : les substituts d'origine végétale

les **plats à base d'œufs** comprennent : les omelettes, les quiches, les soufflés

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **types d'œufs** comprennent : les œufs de poule, de caille, de canard, d'autruche

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** comprennent : la durée de conservation, les applications, la transformation, la taille du lot, la température, le temps de conservation

ACTIVITÉ PRINCIPALE G

Pâtes alimentaires, nouilles, pâtes farcies et dumplings

TÂCHE G-19 Préparer les pâtes alimentaires et les nouilles

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Pour produire une variété de plats de pâtes alimentaires et de nouilles de qualité en quantités individuelles et en grandes quantités, il est important que les cuisiniers et les cuisinières connaissent les techniques de préparation, les applications et les méthodes de conservation.

Aux fins de la présente NPSR, les compétences et les connaissances requises pour la préparation de la pâte à pâtes alimentaires sont traitées dans une autre section.

G-19.01 Choisir les ingrédients pour les plats de pâtes alimentaires et de nouilles

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| G-19.01.01P | déterminer la qualité des ingrédients | la qualité des ingrédients est déterminée en vérifiant la fraîcheur et en vérifiant les dates de péremption |
| G-19.01.02P | identifier et choisir les ingrédients | les ingrédients sont identifiés et choisis pour les farcés et les plats de pâtes ou de nouilles selon la recette |
| G-19.01.03P | déterminer le type de pâte et les styles requis | le type et le style de pâtes requis pour les plats sont déterminés selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **farcés** comprennent : le fromage, la viande, les légumes

les **types de pâtes** comprennent : les pâtes à base de farine de riz, de maïs, de sarrasin, de blé, à base d'œufs

les **styles** de pâtes comprennent : les spaghettis, les raviolis, les vermicelles, les penne, les nouilles de blé semi-tendre, les nouilles chinoises, le couscous

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| G-19.01.01L | démontrer la connaissance des pâtes alimentaires et des nouilles, et de leurs applications | définir les termes associés aux pâtes alimentaires et aux nouilles, et aux plats connexes nommer les types de pâtes alimentaires et de nouilles , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux plats de pâtes alimentaires ou de nouilles nommer les types de pâtes , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| G-19.01.02L | démontrer la connaissance des façons de choisir les ingrédients pour les plats de pâtes alimentaires et de nouilles | décrire les façons de choisir les ingrédients pour les plats de pâtes alimentaires et de nouilles |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de pâtes alimentaires** comprennent : les pâtes fraîches, séchées, congelées, sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **types de nouilles** comprennent : les pâtes fraîches, séchées, frites, sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **types de pâtes** comprennent : les pâtes à base de farine de riz, de maïs, de sarrasin, de blé, à base d'œufs

G-19.02 Préparer les pâtes alimentaires et les nouilles

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| G-19.02.01P | choisir et utiliser les machines et les outils pour la préparation des pâtes alimentaires et des nouilles | les machines et les outils pour la préparation des pâtes alimentaires et des nouilles sont choisis et utilisés selon la recette, les résultats souhaités et les spécifications des fabricants |
| G-19.02.02P | préparer les ingrédients | les ingrédients pour l'assemblage et les farces sont transformés et préparés selon la recette |
| G-19.02.03P | assembler les pâtes alimentaires et les nouilles | les pâtes alimentaires et les nouilles sont assemblées selon la recette |

| | | |
|-------------|--|---|
| G-19.02.04P | utiliser les méthodes de fabrication des pâtes alimentaires | les méthodes de fabrication des pâtes alimentaires sont utilisées selon la recette et les résultats souhaités |
| G-19.02.05P | utiliser les techniques de façonnage à la main | les techniques de façonnage à la main sont utilisées selon la recette et les résultats souhaités |
| G-19.02.06P | entreposer et conserver les pâtes alimentaires et les nouilles préparées | les pâtes alimentaires et les nouilles préparées sont entreposées et conservées conformément aux exigences de service et à la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **machines et les outils pour la préparation des pâtes alimentaires et des nouilles** comprennent : la presse à ravioli, le laminoir électrique, les couteaux, les lames, les bols, les séchoirs à pâtes, la pince à pâte

les **ingrédients** comprennent : les fromages, les protéines, les légumes

les **méthodes** comprennent : la coupe, le séchage, l'extrusion, le blanchiment, la congélation, l'assemblage, le trempage

les **techniques de façonnage à la main** comprennent : rouler, plier, étirer, couper, farcir, tirer

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| G-19.02.01L | démontrer la connaissance des pâtes alimentaires, des nouilles et de leurs applications | définir les termes associés aux pâtes alimentaires, aux nouilles et aux plats connexes nommer les types de pâtes alimentaires et de nouilles , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes alimentaires et aux nouilles |
| G-19.02.02L | démontrer la connaissance des façons de préparer les pâtes alimentaires et les nouilles | décrire les méthodes utilisées pour préparer les pâtes alimentaires et les nouilles décrire les façons de préparer et d'utiliser les farces et les composants pour l'assemblage décrire les techniques de façonnage à la main décrire les méthodes utilisées pour déterminer le rendement des pâtes alimentaires et des nouilles |
| G-19.02.03L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes alimentaires et des nouilles préparées | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes alimentaires et des nouilles préparées |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de pâtes alimentaires** comprennent : les pâtes fraîches, séchées, congelées, sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **types de nouilles** comprennent : les nouilles fraîches, séchées, frites, sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : la coupe, le séchage, l'extrusion, le blanchiment, la congélation, l'assemblage, le trempage

les **techniques de façonnage à la main** comprennent : rouler, plier, étirer, couper, farcir, tirer

G-19.03 Cuisiner les pâtes alimentaires et les nouilles

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| G-19.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette |
| G-19.03.02P | utiliser des modes de cuisson | les modes de cuisson sont utilisés conformément aux spécifications des fabricants et à la recette |
| G-19.03.03P | déterminer le degré de cuisson | le degré de cuisson est déterminé à l'aide de diverses méthodes |
| G-19.03.04P | entreposer et conserver les pâtes alimentaires, les nouilles et les plats connexes cuits | les pâtes alimentaires, les nouilles et les plats connexes cuits sont entreposés et conservés conformément aux exigences du service et provinciales et territoriales |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les passoirs, les chaudrons, les poêles (d'hôtel, à frire, wok), les machines à cuire les pâtes, les friteuses, les écumeuses, les pinces

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire au four, frire

les **méthodes** utilisées pour déterminer le degré de cuisson sont les suivantes : l'évaluation organoleptique, le thermomètre, le temps

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| G-19.03.01L | démontrer la connaissance des pâtes alimentaires et des nouilles, et de leurs applications | définir les termes associés aux pâtes alimentaires, aux nouilles et aux plats connexes |
| | | nommer les types de pâtes alimentaires et de nouilles , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes alimentaires et aux nouilles |
| | | déterminer la température et le temps de cuisson |
| | | déterminer le rapport entre le liquide et les pâtes alimentaires ou les nouilles |
| G-19.03.02L | démontrer la connaissance des modes de cuisson des pâtes alimentaires, des nouilles et des plats connexes | décrire les modes de cuisson des pâtes alimentaires, des nouilles et des plats connexes |
| | | décrire les méthodes utilisées pour déterminer le rendement et le degré de cuisson des pâtes alimentaires et des nouilles |
| G-19.03.03L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes alimentaires, des nouilles et des plats connexes cuits | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes alimentaires, des nouilles et des plats connexes cuits |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de pâtes alimentaires** comprennent : les pâtes fraîches, séchées, congelées, sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **types de nouilles** comprennent : les nouilles fraîches, séchées, frites, sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **liquides** comprennent : l'eau assaisonnée, le fond, l'huile, le bouillon

G-19.04 Apprêter les pâtes alimentaires et les nouilles

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| G-19.04.01P | préparer les pâtes alimentaires et les nouilles cuites | les pâtes alimentaires et les nouilles cuites sont préparées pour être servies en utilisant des méthodes de réchauffage |
| G-19.04.02P | identifier et choisir la sauce, la vinaigrette ou les liquides | la sauce, la vinaigrette ou les liquides sont identifiés et choisis selon la recette |
| G-19.04.03P | ajouter les sauces, les vinaigrettes, les liquides et les composants | les sauces, les vinaigrettes, les liquides et les composants sont ajoutés selon la recette |
| G-19.04.04P | rectifier les assaisonnements | les types et les quantités d'assaisonnement sont rectifiés selon la recette et l'évaluation organoleptique |
| G-19.04.05P | garnir les plats de pâtes alimentaires et de nouilles cuites | les plats de pâtes alimentaires et de nouilles cuites sont garnis selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **méthodes de réchauffage** comprennent : sauter, cuire au four, frire, cuire à la vapeur

les **liquides** comprennent : l'eau assaisonnée, le fond, l'huile, le bouillon

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| G-19.04.01L | démontrer la connaissance des pâtes alimentaires, des nouilles et de leurs applications | définir les termes associés aux pâtes alimentaires, aux nouilles et aux plats connexes |
| | | nommer les types de pâtes alimentaires et de nouilles , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux plats de pâtes alimentaires ou de nouilles |
| | | déterminer la méthode de réchauffage |
| | | identifier les sauces, les vinaigrettes, les liquides , les composants et les garnitures |
| G-19.04.02L | démontrer la connaissance des façons d'appliquer les sauces, les vinaigrettes, les liquides et les composants | décrire les façons d'appliquer les sauces, les vinaigrettes, les liquides et les composants |

| | | |
|-------------|--|--|
| G-19.04.03L | démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour finir les pâtes alimentaires, les nouilles et les plats connexes | décrire les méthodes utilisées pour assembler les plats de pâtes alimentaires et de nouilles |
| | | décrire les techniques de finition et de présentation |
| G-19.04.04L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes alimentaires, des nouilles et des plats connexes finis | décrire les procédures de manipulation, de service et d'entreposage des pâtes alimentaires, des nouilles et des plats connexes finis |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de pâtes alimentaires** comprennent : les pâtes fraîches, séchées, congelées, sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **types de nouilles** comprennent : les nouilles fraîches, séchées, frites, sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes de réchauffage** comprennent : sauter, cuire au four, frire, cuire à la vapeur

les **liquides** comprennent : l'eau assaisonnée, le fond, l'huile, le bouillon

TÂCHE G-20 Préparer les pâtes farcies et les dumplings

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les dumplings sont faits de pâte, cuits principalement à la chaleur humide, et peuvent être remplis d'ingrédients. Les pâtes farcies sont garnies de farces telles que de la viande, du fromage, des fruits de mer ou des légumes et sont entièrement ou partiellement enrobées de pâtes faites de blé, de riz ou d'autres farines. Elles peuvent être cuites au four, à la vapeur, à la mijoteuse ou à la friture. Pour produire une variété de pâtes farcies et de dumplings en quantités individuelles et en grandes quantités, il est important que les cuisiniers et les cuisinières connaissent les techniques et les méthodes de préparation.

G-20.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes farcies et les dumplings

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| G-20.01.01P | déterminer la qualité des ingrédients de la farce | la qualité des ingrédients de la farce est déterminée en évaluant la fraîcheur selon l'évaluation organoleptique et en vérifiant les dates de péremption |
| G-20.01.02P | identifier et choisir les ingrédients | les ingrédients pour les farces sont identifiés et choisis selon la recette |
| G-20.01.03P | déterminer la forme et le type de pâte requis | la forme et le type de pâte requis pour les pâtes farcies et les dumplings sont déterminés selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de pâte** comprennent : les carrés de pâte à wonton, la pâte levée, à base de farine, de blé, de riz

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, les gyozas, les shaomai, les gnocchis, la pâte sous formes commerciales (préparées et emballées)

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| G-20.01.01L | démontrer la connaissance des pâtes farcies et de leurs applications | définir les termes associés aux pâtes farcies nommer les types de pâtes farcies , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes farcies |
| G-20.01.02L | démontrer la connaissance des dumplings et de leurs applications | définir les termes associés aux dumplings |
| | | nommer les types de dumplings , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux dumplings |
| G-20.01.03L | démontrer la connaissance des façons de choisir les ingrédients pour les pâtes farcies | décrire les façons de choisir les ingrédients des farces pour les pâtes farcies |
| G-20.01.04L | démontrer la connaissance des façons de choisir les ingrédients des dumplings | décrire les façons de choisir les ingrédients pour les farces des dumplings |
| | | décrire les façons de choisir le type de pâte pour les dumplings |

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, les gyozas, les shaomai, les gnocchis, la pâte sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **types de pâte** comprennent : les carrés de pâte à wonton, la pâte levée, à base de farine, de blé, de riz

G-20.02 Préparer les pâtes farcies et les dumplings

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| G-20.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés pour la fabrication des pâtes farcies et des dumplings selon la recette et les résultats souhaités |
| G-20.02.02P | mélanger les ingrédients | les ingrédients sont mélangés pour les farces selon la recette et les résultats souhaités |

| | | |
|-------------|---|---|
| G-20.02.03P | utiliser les techniques d'assemblage | les techniques d'assemblage sont utilisées selon la recette et les résultats souhaités |
| G-20.02.04P | entreposer et conserver les pâtes farcies et les dumplings préparés | les pâtes farcies et les dumplings préparés sont entreposés et conservés conformément à la recette et aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les bols, les couteaux, les emporte-pièce, la presse, le rouleau électrique, le batteur sur socle, la cuillère à portion

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, les gyozas, les shaomai, les gnocchis, les pâtes sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **techniques d'assemblage** comprennent : rouler, plier, étirer, farcir, couper, pincer, presser, dresser à la poche, façonner à la main

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| G-20.02.01L | démontrer la connaissance des pâtes farcies et de leurs applications | définir les termes associés aux pâtes farcies |
| | | nommer les types de pâtes farcies , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes farcies |
| | | nommer les outils et l'équipement utilisés pour la fabrication des pâtes farcies |
| G-20.02.02L | démontrer la connaissance des dumplings et de leurs applications | définir les termes associés aux dumplings |
| | | nommer les types de dumplings , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux dumplings |
| | | nommer les outils et l'équipement utilisés pour la fabrication des dumplings |
| G-20.02.03L | démontrer la connaissance des façons de choisir les ingrédients pour des pâtes farcies | décrire les procédures utilisées pour la fabrication des pâtes farcies |
| | | décrire les techniques d'assemblage des pâtes farcies |

| | | |
|-------------|--|--|
| G-20.02.04L | démontrer la connaissance des procédures de préparation des dumplings | décrire les procédures utilisées pour la fabrication des dumplings |
| | | décrire les techniques d'assemblage des dumplings |
| G-20.02.05L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes farcies préparées | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes farcies préparées |
| G-20.02.06L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des dumplings préparés | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des dumplings préparés |

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

les **outils et l'équipement** comprennent : les bols, les couteaux, les emporte-pièce, la presse, le rouleau électrique, le batteur sur socle, la cuillère à portion

les **techniques d'assemblage** comprennent : rouler, plier, étirer, farcir, couper, pincer, presser, dresser à la poche, façonner à la main

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, les gyozas, les shaomai, les gnocchis, les pâtes sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **procédures** comprennent : mélanger, rouler, découper, farcir

G-20.03 Cuisiner les pâtes farcies et les dumplings

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| G-20.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette |
| G-20.03.02P | utiliser les modes de cuisson pour les pâtes farcies | les modes de cuisson pour les pâtes farcies sont utilisés conformément à la recette ou aux spécifications des pâtes farcies |
| G-20.03.03P | utiliser les modes de cuisson pour les dumplings | les modes de cuisson pour les dumplings sont utilisés conformément à la recette ou aux spécifications des fabricants |

| | | |
|-------------|--|--|
| G-20.03.04P | déterminer le degré de cuisson | le degré de cuisson est déterminé à l'aide de diverses méthodes |
| G-20.03.05P | entreposer et conserver les pâtes farcies et les dumplings cuits | les pâtes farcies et les dumplings cuits sont entreposés et conservés conformément à la recette et aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les passoirs, les chaudrons, les poêles à frire, les friteuses, les écumeuses, les pinces, les paniers en bambou, les woks

les **modes de cuisson pour les pâtes farcies** comprennent : bouillir, cuire au four, frire

les **modes de cuisson pour les dumplings** comprennent : bouillir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, cuire à la poêle, faire frire

les **méthodes** pour déterminer le degré de cuisson comprennent : l'inspection organoleptique, le thermomètre, le temps

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, le gyoza, le shaomai, les gnocchis, les dumplings formes commerciales (préparées et emballées)

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| G-20.03.01L | démontrer la connaissance des pâtes farcies et de leurs applications | définir les termes associés aux pâtes farcies nommer les types de pâtes farcies , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes farcies déterminer la température et le temps de cuisson nommer les modes de cuisson pour les pâtes farcies , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| G-20.03.02L | démontrer la connaissance des dumplings et de leurs applications | définir les termes associés aux dumplings nommer les types de dumplings , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux dumplings déterminer la température et le temps de cuisson |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | nommer les modes de cuisson pour les dumplings , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| G-20.03.03L | démontrer la connaissance des modes de cuisson utilisés pour les pâtes farcies et les plats connexes | décrire les modes de cuisson utilisés pour les pâtes farcies et les plats connexes |
| | | décrire les méthodes permettant de déterminer le degré de cuisson des pâtes farcies |
| G-20.03.04L | démontrer la connaissance des modes de cuisson utilisés pour les dumplings et les plats connexes | décrire les modes de cuisson utilisés pour les dumplings et les plats connexes |
| G-20.03.05L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes farcies cuites et des plats connexes | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes farcies cuites et des plats connexes |
| G-20.03.06L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des dumplings cuits et des plats connexes | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des dumplings et des plats connexes cuits |

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **modes de cuisson pour les pâtes farcies** comprennent : bouillir, cuire au four, frire

les **modes de cuisson pour les dumplings** comprennent : bouillir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, cuire à la poêle, faire frire

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, le gyoza, le shaomai, les gnocchis, les dumplings formes commerciales (préparées et emballées)

les **méthodes** pour déterminer le degré de cuisson comprennent : l'inspection organoleptique, le thermomètre, le temps

G-20.04 Apprêter les pâtes farcies et les dumplings

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| G-20.04.01P | préparer les pâtes farcies et les dumplings pour le service | les pâtes farcies et les dumplings sont préparés pour être servis en utilisant les méthodes de réchauffage |
| G-20.04.02P | choisir les sauces, les vinaigrettes, les composants et les accompagnements | les sauces, les vinaigrettes, les composants et les accompagnements sont choisis selon la recette |
| G-20.04.03P | ajuster les assaisonnements | les types et les quantités d'assaisonnement sont ajustés selon la recette et l'évaluation organoleptique |
| G-20.04.04P | garnir les pâtes farcies et les dumplings | les pâtes farcies et les dumplings sont garnis selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, les gyozas, les shaomai, les gnocchis, les dumplings sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **méthodes de réchauffage** comprennent : bouillir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, faire frire, faire sauter

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| G-20.04.01L | démontrer la connaissance des pâtes farcies , et de leurs applications | définir les termes associés aux pâtes farcies |
| | | nommer les types de pâtes farcies et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes farcies |
| G-20.04.02L | démontrer la connaissance des dumplings et de leurs applications | déterminer les sauces, les vinaigrettes, les composants, les accompagnements et les farces pour les pâtes farcies |
| | | définir les termes associés aux dumplings |
| | | nommer les types de dumplings et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux dumplings |
| | | nommer les méthodes de réchauffage , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les sauces, les vinaigrettes, les composants, les accompagnements et les farces pour les dumplings |
| G-20.04.03L | démontrer la connaissance des procédures de finition des pâtes farcies | décrire les techniques de finition et de présentation des pâtes farcies |
| G-20.04.04L | démontrer la connaissance des procédures de finition des dumplings | décrire les techniques de finition et de présentation des dumplings |
| G-20.04.05L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes farcies finies | décrire les procédures de manipulation, de service et d'entreposage des pâtes farcies finies |
| G-20.04.06L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des dumplings finis | décrire les procédures de manipulation, de service et d'entreposage des dumplings finis |
| G-20.04.07L | démontrer la connaissance des pâtes farcies et de leurs applications | définir les termes associés aux pâtes farcies |

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, les gyozas, les shaomai, les gnocchis, les dumplings sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **méthodes de réchauffage** comprennent : bouillir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, faire frire, faire sauter

ACTIVITÉ PRINCIPALE H

Céréales, légumineuses, graines, noix et autres sources de protéines végétales

TÂCHE H-21 Préparer les céréales et les légumineuses

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Pour produire une variété de plats de qualité à base de céréales et de légumineuses en quantités individuelles et en grandes quantités, il est important que les cuisiniers et les cuisinières connaissent les techniques et les méthodes de préparation ainsi que les variétés et les caractéristiques des céréales et des légumineuses.

H-21.01 Choisir les céréales et les légumineuses

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| H-21.01.01P | déterminer et choisir les types de céréales et de légumineuses | les types de céréales et de légumineuses sont déterminés et choisis selon la recette et les résultats souhaités |
| H-21.01.02P | déterminer la quantité de céréales et de légumineuses | la quantité de céréales et de légumineuses est déterminée selon le rendement requis |
| H-21.01.03P | déterminer la qualité des céréales et des légumineuses | la qualité des céréales et des légumineuses est déterminée par une évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

les **céréales** comprennent : le riz (court, long), le riz sauvage, l'orge, le boulgour, l'avoine

les **légumineuses** comprennent : les lentilles, les haricots, les pois

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| H-21.01.01L | démontrer la connaissance des céréales , des légumineuses et de leurs applications | définir les termes associés aux céréales et aux légumineuses |
| | | nommer les types de céréales et de légumineuses , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les différences entre les céréales et les légumineuses transformées et séchées, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux céréales et aux légumineuses |
| H-21.01.02L | démontrer la connaissance des façons de choisir les céréales et les légumineuses | décrire les façons de choisir les céréales et les légumineuses |
| | | décrire les méthodes utilisées pour déterminer le rendement des céréales et des légumineuses |
| | | décrire les procédures de manipulation des céréales et des légumineuses |

CHAMP D'APPLICATION

les **céréales** comprennent : le riz (court, long), le riz sauvage, l'orge, le boulgour, l'avoine

les **légumineuses** comprennent : les lentilles, les haricots, les pois

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

H-21.02 Préparer les céréales et les légumineuses

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| H-21.02.01P | inspecter les céréales et les légumineuses | les céréales et les légumineuses sont inspectées pour s'assurer qu'elles sont exemptes de contaminants |
| H-21.02.02P | jeter les céréales et les légumineuses | les céréales et les légumineuses qui présentent des signes de contamination chimique et biologique sont jetées |

| | | |
|-------------|--|--|
| H-21.02.03P | laver les céréales et les légumineuses | les céréales et les légumineuses sont soigneusement lavées à l'eau froide pour éliminer l'amidon excédentaire et les contaminants |
| H-21.02.04P | égoutter les céréales et les légumineuses | les céréales et les légumineuses sont égouttées pour éliminer l'excès d'eau |
| H-21.02.05P | faire tremper les céréales et les légumineuses | les céréales et les légumineuses trempent pour être réhydratées et assurer un degré de cuisson uniforme selon le type de produit |

CHAMP D'APPLICATION

les **céréales** comprennent : le riz (court, long), le riz sauvage, l'orge, le boulgour, l'avoine

les **légumineuses** comprennent : les lentilles, les haricots, les pois

les **contaminants** comprennent : les roches, le métal, les brindilles, les feuilles, les insectes

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| H-21.02.01L | démontrer la connaissance des céréales et des légumineuses , et de leurs applications | définir les termes associés aux céréales et aux légumineuses |
| | | nommer les types de céréales et de légumineuses , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux céréales et aux légumineuses |
| | | déterminer les besoins en matière de trempage et de lavage |
| | | déterminer le rapport entre l'eau et le produit pour le trempage |
| H-21.02.02L | démontrer la connaissance des façons de nettoyer les céréales et les légumineuses | décrire les façons de nettoyer les céréales et les légumineuses |
| | | décrire les façons de laver les céréales et les légumineuses |
| | | décrire les méthodes utilisées pour faire tremper les céréales et les légumineuses , et le temps de trempage requis |

CHAMP D'APPLICATION

les **céréales** comprennent : le riz (court, long), le riz sauvage, l'orge, le boulgour, l'avoine

les **légumineuses** comprennent : les lentilles, les haricots, les pois

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

H-21.03 Cuisiner les céréales et les légumineuses

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| H-21.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| H-21.03.02P | choisir les ingrédients et les assaisonnements | les ingrédients et les assaisonnements sont choisis selon la recette |
| H-21.03.03P | utiliser les modes de cuisson | les modes de cuisson sont utilisés conformément à la recette |
| H-21.03.04P | déterminer le degré de cuisson | le degré de cuisson est déterminé par une évaluation organoleptique |
| H-21.03.05P | procéder à la finition des céréales et des légumineuses | les céréales et les légumineuses sont finies à l'aide de méthodes conformément à la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les passoires, les cuiseurs à vapeur, les chaudrons, les pinces, les spatules, les faitouts, les woks, les autocuiseurs, les cuillères

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire à la vapeur, cuire au four, faire sauter, gonfler, cuire sous pression, utiliser les méthodes pilaf ou risotto, braiser

les **céréales** comprennent : le riz (court, long), le riz sauvage, l'orge, le boulgour, l'avoine

les **légumineuses** comprennent : les lentilles, les haricots, les pois

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| H-21.03.01L | démontrer la connaissance des céréales et des légumineuses , et de leurs applications | définir les termes associés aux céréales et aux légumineuses |
| | | nommer les types de céréales et de légumineuses , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| H-21.03.02L | démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour préparer les céréales , les légumineuses et les plats connexes | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux céréales et aux légumineuses |
| | | décrire les méthodes utilisées pour préparer les céréales , les légumineuses et les plats connexes |
| | | décrire les méthodes utilisées pour déterminer le rendement des céréales et des légumineuses |

| | | |
|-------------|--|--|
| H-21.03.03L | démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour finir des céréales , des légumineuses , et des plats connexes | décrire les techniques de finition et de présentation |
| H-21.03.04L | démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour refroidir ou réchauffer les céréales , les légumineuses et les plats connexes | décrire les méthodes utilisées pour refroidir ou réchauffer les céréales , les légumineuses et les plats connexes |

CHAMP D'APPLICATION

les **céréales** comprennent : le riz (court, long), le riz sauvage, l'orge, le boulgour, l'avoine

les **légumineuses** comprennent : les lentilles, les haricots, les pois

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **plats** comprennent : le taboulé, les haricots rouges et le riz, le pilaf, le gruaud, le dal, le congé

TÂCHE H-22 Préparer les graines et les noix

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les graines et les noix peuvent être servies seules ou incorporées comme ingrédients principaux dans de nombreux plats comme les soupes, les vinaigrettes et les salades. Les graines et les noix peuvent être utilisées comme autres sources de protéines.

H-22.01 Choisir les graines et les noix

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| H-22.01.01P | déterminer et choisir les types de graines et de noix | les types de graines et de noix sont identifiés et choisis selon la recette et les résultats souhaités |
| H-22.01.02P | déterminer la quantité de graines et de noix | la quantité de graines et de noix est déterminée selon la recette |
| H-22.01.03P | déterminer la qualité des graines et des noix | la qualité des graines et des noix est déterminée selon l'évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

les **graines** comprennent : les graines de citrouille, de tournesol, de lin, de chia, de quinoa, de sésame
 les **noix** comprennent : les fruits à écale (les amandes, les noix de pin, les noix de Grenoble) et les arachides

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| H-22.01.01L | démontrer la connaissance des graines , des noix et de leurs applications | définir les termes associés aux graines et aux noix nommer les types de graines et de noix , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications nommer les différences entre les graines écosées et non écosées et les noix , et décrire leurs caractéristiques, leur rendement et leurs applications nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux graines et aux noix |
| H-22.01.02L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et les façons de choisir les graines et les noix | décrire les procédures de manipulation et les façons de choisir les graines et les noix |

CHAMP D'APPLICATION

les **graines** comprennent : les graines de citrouille, de tournesol, de lin, de chia, de quinoa, de sésame
 les **noix** comprennent : les fruits à écale (les amandes, les noix de pin, les noix de Grenoble) et les arachides

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

H-22.02 Préparer les graines et les noix

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| H-22.02.01P | inspecter et nettoyer les graines et les noix | les graines et les noix sont inspectées et nettoyées pour s'assurer qu'elles sont exemptes de contaminants |
| H-22.02.02P | jeter les graines et les noix | les graines et les noix qui présentent des signes de contamination chimique et biologique sont éliminées |

| | | |
|-------------|--|--|
| H-22.02.03P | préparer les graines et les noix | les graines et les noix sont préparées selon des méthodes conformément à la recette |
| H-22.02.04P | blanchir les noix | les noix sont blanchies selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **graines** comprennent : les graines de citrouille, de tournesol, de lin, de chia, de quinoa, de sésame

les **noix** comprennent : les fruits à écale (les amandes, les noix de pin, les noix de Grenoble) et les arachides

les **contaminants** comprennent : les écailles, les brindilles, les insectes

les **méthodes** de préparation comprennent : le trempage, l'égouttage, le broyage, la cuisson au grilloir, le blanchiment, le hachage, le décortilage

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| H-22.02.01L | démontrer la connaissance des graines et des noix , et de leurs applications | définir les termes associés aux graines et aux noix nommer les types de graines et de noix , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux graines et aux noix |
| H-22.02.02L | démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour la préparation des graines et des noix | décrire les façons de nettoyer les graines et les noix décrire les méthodes utilisées pour faire tremper les graines et les noix , et le temps de trempage requis |
| | | décrire les méthodes de préparation des graines et des noix |
| H-22.02.03L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation des graines et des noix | décrire les procédures de manipulation des graines et des noix |

CHAMP D'APPLICATION

les **graines** comprennent : les graines de citrouille, de tournesol, de lin, de chia, de quinoa, de sésame

les **noix** comprennent : les fruits à écale (les amandes, les noix de pin, les noix de Grenoble) et les arachides

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** de préparation comprennent : le trempage, l'égouttage, le broyage, la cuisson au grilloir, le blanchiment, le hachage, le décortilage

H-22.03 Cuisiner les graines et les noix

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| H-22.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| H-22.03.02P | choisir les ingrédients et les assaisonnements | les ingrédients et les assaisonnements sont choisis selon la recette |
| H-22.03.03P | utiliser les modes de cuisson | les modes de cuisson sont utilisés conformément à la recette |
| H-22.03.04P | déterminer le degré de cuisson | le degré de cuisson est déterminé par une évaluation organoleptique |
| H-22.03.05P | finir les graines et les noix | les graines et les noix sont finies selon des méthodes conformément à la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les passoirs, les cuiseurs à vapeur, les poêles (d'hôtel, à frire, les plaques à pâtisserie), les casseroles, les pinces, les spatules, les autocuiseurs

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire à la vapeur, rôtir, cuire au four, faire frire, mijoter, utiliser la méthode pilaf

les **graines** comprennent : les graines de citrouille, de tournesol, de lin, de chia, de quinoa, de sésame

les **noix** comprennent : les fruits à écale (les amandes, les noix de pin, les noix de Grenoble) et les arachides

les **méthodes** de finition comprennent : réduire en purée, assaisonner, saler, candir

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| H-22.03.01L | démontrer la connaissance des graines et des noix , et de leurs applications | définir les termes associés aux graines et aux noix |
| | | nommer les types de graines et de noix , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux graines et aux noix |
| H-22.03.02L | démontrer la connaissance des façons de préparer les graines , les noix et les plats connexes | décrire les modes de cuisson utilisés pour préparer les graines , les noix et les plats connexes |

| | | |
|-------------|---|---|
| H-22.03.03L | démontrer la connaissance des façons de finir les graines , les noix et les plats connexes | décrire les techniques de finition et de présentation propres aux graines et aux noix |
| H-22.03.04L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des graines , des noix cuites et des plats connexes | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des graines , des noix cuites et des plats connexes |

CHAMP D'APPLICATION

les **graines** comprennent : les graines de citrouille, de tournesol, de lin, de chia, de quinoa, de sésame

les **noix** comprennent : les fruits à écale (les amandes, les noix de pin, les noix de Grenoble) et les arachides

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire à la vapeur, rôtir, cuire au four, faire frire, mijoter, utiliser la méthode pilaf

TÂCHE H-23 Préparer les autres sources de protéines

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les autres sources de protéines peuvent être servies seules, comme plats principaux ou comme protéines de substitution dans de nombreuses recettes. Elles peuvent également être incorporées comme ingrédients principaux dans de nombreux plats tels que les soupes, les pâtes, les salades et les hors-d'œuvre chauds et froids. Les autres sources de protéines peuvent inclure des insectes et des sources de protéines végétales.

H-23.01 Choisir les autres sources de protéines

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| H-23.01.01P | choisir les autres sources de protéines | les autres sources de protéines sont choisies selon la recette, les résultats souhaités et les exigences relatives aux régimes alimentaires |
| H-23.01.02P | choisir la quantité d'autres sources de protéines | la quantité d'autres sources de protéines est choisie selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **autres sources de protéines** comprennent : le tofu (ferme, mou), le tempeh, le caillé de soya, le seitan (gluten), les formes commerciales (préparées et emballées), les insectes

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| H-23.01.01L | démontrer la connaissance des autres sources de protéines , et de leurs applications | définir les termes associés aux autres sources de protéines nommer les types d' autres sources de protéines , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux autres sources de protéines |
| H-23.01.02L | démontrer la connaissance des façons de choisir les autres sources de protéines | décrire les façons de choisir les autres sources de protéines décrire les méthodes permettant de déterminer les rendements des autres sources de protéines |
| H-23.01.03P | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des autres sources de protéines | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des autres sources de protéines |

CHAMP D'APPLICATION

les **autres sources de protéines** comprennent : le tofu (ferme, mou), le tempeh, le caillé de soya, le seitan (gluten), les formes commerciales (préparées et emballées), les insectes

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

H-23.02 Préparer les autres sources de protéines

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| H-23.02.01P | préparer les autres sources de protéines | les autres sources de protéines sont préparées selon les spécifications des fabricants, la recette et les résultats souhaités |
| H-23.02.02P | inspecter les autres sources de protéines | les autres sources de protéines sont inspectées pour s'assurer de leur fraîcheur et de leur qualité selon l'évaluation organoleptique |
| H-23.02.03P | aromatiser les autres sources de protéines | les autres sources de protéines sont assaisonnées, glacées ou marinées selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **autres sources de protéines** comprennent : le tofu (ferme, mou), le tempeh, le caillé de soya, le seitan (gluten), les formes commerciales (préparées et emballées), les insectes

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| H-23.02.01L | démontrer la connaissance des autres sources de protéines et de leurs applications | définir les termes associés aux autres sources de protéines nommer les types d' autres sources de protéines , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux autres sources de protéines |
| H-23.02.02L | démontrer la connaissance des façons de préparer les autres sources de protéines | décrire les façons de préparer les autres sources de protéines |
| H-23.02.03L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des autres sources de protéines | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des autres sources de protéines |

CHAMP D'APPLICATION

les **autres sources de protéines** comprennent : le tofu (ferme, mou), le tempeh, le caillé de soya, le seitan (gluten), les formes commerciales (préparées et emballées), les insectes

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

préparer comprend : décongeler, tremper, couper, mariner, paner, enrober de pâte, mélanger, faire cailler, presser

H-23.03 Cuisiner les autres sources de protéines

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| H-23.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette |
| H-23.03.02P | utiliser les modes de cuisson | les modes de cuisson sont utilisés selon les spécifications des fabricants, la recette et les résultats souhaités |
| H-23.03.03P | déterminer le degré de cuisson | le degré de cuisson est déterminé selon les méthodes et les règlements provinciaux et territoriaux |
| H-23.03.04P | finir les autres sources de protéines | les autres sources de protéines sont finies selon les spécifications des fabricants et la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les casseroles, les pinces, les spatules, les poêles (à grillades, à fritures), le wok

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire à la vapeur, griller, frire, frire à la poêle, rôtir, cuire au four

les **méthodes** pour déterminer le degré de cuisson comprennent : l'évaluation organoleptique, la température

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **autres sources de protéines** comprennent : le tofu (ferme, mou), le tempeh, le caillé de soya, le seitan (gluten), les formes commerciales (préparées et emballées), les insectes

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| H-23.03.01L | démontrer la connaissance des autres sources de protéines et de leurs applications | définir les termes associés aux autres sources de protéines |
| | | nommer les types d' autres sources de protéines , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux autres sources de protéines |
| | | nommer les modes de cuisson applicables aux différents types d' autres sources de protéines |
| H-23.03.02L | démontrer la connaissance des façons de cuire les autres sources de protéines | décrire les façons de cuire les autres sources de protéines |
| H-23.03.03L | démontrer la connaissance des façons d'apprêter les autres sources de protéines et les plats connexes | décrire les techniques de finition et de présentation |
| H-23.03.04L | démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des autres sources de protéines cuites et des plats connexes | décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des autres sources de protéines cuites et des plats connexes |

CHAMP D'APPLICATION

les **autres sources de protéines** comprennent : le tofu (ferme, mou), le tempeh, le caillé de soya, le seitan (gluten), les formes commerciales (préparées et emballées), les insectes

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire à la vapeur, griller, frire, frire à la poêle, rôtir, cuire au four

ACTIVITÉ PRINCIPALE I

Viandes, viandes de gibiers, volailles, gibiers à plumes et abats

TÂCHE I-24 Préparer les viandes et les viandes de gibiers

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les cuisiniers et les cuisinières préparent la viande comme le bœuf, le porc, le veau et l'agneau, ainsi que la viande de gibier comme le bison, le caribou et le sanglier. Les cuisiniers et les cuisinières doivent apporter un soin particulier à leur préparation afin d'éviter le gaspillage et de respecter les codes et les règlements provinciaux et territoriaux.

I-24.01 Choisir les viandes et les viandes de gibiers

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| I-24.01.01P | déterminer et choisir les viandes et les viandes de gibier | les viandes et les viandes de gibier sont déterminées et choisies selon les règlements provinciaux et territoriaux , les classifications des viandes , les résultats souhaités et la recette |
| I-24.01.02P | interpréter l'information figurant sur l'étiquette ou le timbre et effectuer des évaluations organoleptiques | l'information figurant sur l'étiquette ou le timbre est interprétée et des évaluations organoleptiques sont effectuées pour déterminer la fraîcheur et la qualité des viandes et des viandes de gibier |
| I-24.01.03P | déterminer et choisir les découpes de viande et de viande de gibier | les découpes de viande et de viande de gibier sont déterminées et choisies selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **viandes** comprennent : le porc, le veau, le bœuf, l'agneau, la chèvre

les **viandes de gibier** comprennent : le bison, le wapiti, le caribou, l'orignal, le cerf, le kangourou, le bœuf musqué, le sanglier, le lapin

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **classifications des viandes** comprennent : l'origine, la taille, la maturation (sèche/humide), la catégorie

les **découpes de viande et de gibier** comprennent : les coupes entières, les coupes primaires, les morceaux sous-primaires, les coupes portionnées

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| I-24.01.01L | démontrer la connaissance des viandes et des viandes de gibier , et de leurs applications | définir les termes associés au choix des viandes et des viandes de gibier |
| | | cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation de viandes crues et de viandes de gibier crues |
| | | interpréter les règlements de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) relatifs aux viandes et aux viandes de gibier |
| | | nommer les catégories de viande et décrire leurs caractéristiques |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des viandes et des viandes de gibiers |
| | | nommer les types de viandes et de viandes de gibier , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les découpes de viande et de viandes de gibier , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux viandes et aux viandes de gibier |
| I-24.01.02L | démontrer la connaissance des façons de choisir les viandes et les viandes de gibier | décrire les façons de choisir les viandes et les viandes de gibier |
| | | décrire les spécifications de commande pour les viandes et les viandes de gibier |

CHAMP D'APPLICATION

les **viandes** comprennent : le porc, le veau, le bœuf, l'agneau, la chèvre

les **viandes de gibier** comprennent : le bison, le wapiti, le caribou, l'orignal, le cerf, le kangourou, le bœuf musqué, le sanglier, le lapin

les **règlements** comprennent : l'inspection, le classement, la classification des découpes, le marquage

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité

les **découpes de viande et de gibier** comprennent : les coupes entières, les coupes primaires, les morceaux sous-primaires, les coupes portionnées

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

I-24.02 Préparer les viandes et les viandes de gibiers

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| I-24.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation | les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon les résultats souhaités |
| I-24.02.02P | calculer le temps de décongélation | le temps de décongélation est calculé selon la taille des coupes pour assurer le tempérage selon les règlements provinciaux et territoriaux et la recette |
| I-24.02.03P | transformer les viandes et les viandes de gibier | les viandes et les viandes de gibier sont transformées selon des méthodes conformément aux spécifications |
| I-24.02.04P | réduire au minimum le gaspillage et utiliser les parures | les déchets sont réduits au minimum et les parures sont utilisées pour d' autres utilisations |
| I-24.02.05P | maintenir des pratiques sécuritaires de manipulation des aliments pendant la préparation | des pratiques sécuritaires de manipulation des aliments sont maintenues pendant la préparation conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de préparation** comprennent : les scies à ruban, les racleurs d'os, les meuleuses, les hachoirs, les couteaux, les planches à découper

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **viandes** comprennent : le porc, le veau, le bœuf, l'agneau, la chèvre

les **viandes de gibier** comprennent : le bison, le wapiti, le caribou, l'orignal, le cerf, le kangourou, le bœuf musqué, le sanglier, le lapin

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, le désossage, le lardage, le bardage, le marinage, le frottage, le saumurage, la salaison, le ficelage, le broyage, l'attendrissement mécanique, le fumage, le bridage, l'entaillage, le parage, le portionnement

les **autres utilisations** comprennent : les bouillons, les fonds, la viande hachée

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| I-24.02.01L | démontrer la connaissance des viandes , des viandes de gibier et de leurs applications | définir les termes associés à la découpe et à la préparation des viandes et des viandes de gibier |
| | | nommer les viandes et les viandes de gibier , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les outils et l'équipement de préparation de la viande et du gibier, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation et à l'entreposage de viandes crues et de viandes de gibier crues |
| | | interpréter les règlements de l'ACIA relatifs aux viandes et aux viandes de gibier |
| | | nommer les catégories de viande et décrire leurs caractéristiques |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des viandes et des viandes de gibiers |
| | | nommer les découpes de viande , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la congélation et de la décongélation de la viande et de la viande de gibier |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux viandes et aux viandes de gibier |

| | | |
|-------------|--|---|
| I-24.02.02L | démontrer la connaissance du processus de maturation des viandes et des viandes de gibiers | décrire le processus de maturation des viandes |
| | | décrire le processus de maturation des viandes de gibier |
| I-24.02.03L | démontrer la connaissance des façons de couper et de préparer les viandes et les viandes de gibier | décrire les méthodes utilisées pour transformer les viandes et les viandes de gibier |
| | | décrire les spécifications de commande pour les viandes et les viandes de gibier |

CHAMP D'APPLICATION

les **viandes** comprennent : le porc, le veau, le bœuf, l'agneau, la chèvre

les **viandes de gibier** comprennent : le bison, le wapiti, le caribou, l'orignal, le cerf, le kangourou, le bœuf musqué, le sanglier, le lapin

les **outils et l'équipement de préparation** comprennent : les scies à ruban, les racleurs d'os, les meuleuses, les hachoirs, les couteaux, les planches à découper

les **règlements** comprennent : l'inspection, le classement, la classification des découpes, le marquage

les **facteurs** comprennent : la structure musculaire, la teneur en gras, le temps de décongélation, les pertes

les **découpes de viande** comprennent : les découpes primaires, les morceaux sous-primaires et les découpes achetées dans les services d'alimentation (selon l'espèce d'animal)

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales, et relatives à la santé, les préférences

le **processus de maturation** comprend : humide, sec

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, le désossage, le lardage, le bardage, le marinage, le frottage, le saumurage, la salaison, le ficelage, le broyage, l'attendrissement mécanique, le fumage, le bridage, l'entaillage, le parage, le portionnement

I-24.03**Cuisiner les viandes et les viandes de gibiers**

| | | | | | | | | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| I-24.03.01P | choisir et appliquer le mode de cuisson | le mode de cuisson est choisi et appliqué selon la recette |
| I-24.03.02P | calculer le temps de cuisson | le temps de cuisson est calculé selon le type, la taille et l'épaisseur de la coupe, et le mode de cuisson selon la recette et les résultats souhaités |
| I-24.03.03P | déterminer le degré de cuisson et la tendreté | le degré de cuisson et la tendreté sont déterminés à l'aide de diverses méthodes |

CHAMP D'APPLICATION

le **mode de cuisson** comprend : cuire sur le grill, rôtir, braiser, cuire au grilloir, utiliser le four combiné, cuire sous vide

les **degrés de cuisson** comprennent : saignant, médium, bien cuit, tendre à la fourchette (pour la cuisson à la vapeur)

les **méthodes** de vérification du degré de cuisson comprennent : les lectures de la température, l'évaluation organoleptique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| I-24.03.01L | démontrer la connaissance des viandes et des viandes de gibier , et de leurs applications | définir les termes associés à la cuisson des viandes et des viandes de gibier |
| | | cerner les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la cuisson des viandes et des viandes de gibier |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux viandes et aux viandes de gibier |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des viandes et des viandes de gibier |
| | | nommer le mode de cuisson des viandes , des viandes de gibier et des plats connexes, et décrire les procédures connexes |

| | | |
|-------------|---|---|
| I-24.03.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour la cuisson des viandes et des viandes de gibier | décrire les procédures utilisées pour la cuisson des viandes et des viandes de gibier |
| I-24.03.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les viandes cuites, les viandes de gibier cuites et les plats connexes | décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les viandes cuites, les viandes de gibier cuites et les plats connexes |

CHAMP D'APPLICATION

les **viandes** comprennent : le bœuf, le porc, l'agneau, le veau, la chèvre

les **viandes de gibier** comprennent : le bison, le wapiti, le caribou, l'original, le cerf, le kangourou, le bœuf musqué, le sanglier, le lapin

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** comprennent : la découpe de la viande, la structure des muscles et le persillage, le degré de cuisson, les arômes, la salaison et l'assaisonnement, l'équipement, la température, le temps, le rendement, le repos, l'utilisation du produit en excès, la contamination croisée

le **mode de cuisson** comprend : cuire sur le grill, rôtir, braiser, cuire au grilloir, utiliser le four combiné, cuire sous vide

I-24.04 Apprêter les viandes et les viandes de gibiers

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| I-24.04.01P | laisser reposer les viandes et les viandes de gibier cuites | les viandes cuites et les viandes de gibier sont reposées selon leur taille, leur poids et leur température interne pour conserver le rendement et l'humidité et permettre une cuisson par chaleur acquise |
| I-24.04.02P | appliquer les techniques de finition | les techniques de finition sont appliquées selon la recette |

| | | |
|-------------|---|---|
| I-24.04.03P | déterminer et appliquer des techniques de découpage et de portionnement | les techniques de découpage et de portionnement sont déterminées et appliquées selon le type, de la fibre du muscle et de la taille de la découpe pour maximiser le rendement et la tendreté, pour contrôler les portions et pour la valeur de présentation |
| I-24.04.04P | présenter avec des accompagnements | les viandes et les viandes de gibier sont présentées avec leurs accompagnements selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **viandes** comprennent : le porc, le veau, le bœuf, l'agneau, la chèvre

les **viandes de gibier** comprennent : le bison, le wapiti, le caribou, l'orignal, le cerf, le kangourou, le bœuf musqué, le sanglier, le lapin

les **techniques de finition** comprennent : la cuisson au grilloir, le croûtage, le badigeonnage, le glaçage, le sauçage, l'assaisonnement

les **accompagnements** comprennent : les sauces, les glaçages, les condiments, les garnitures, les beurres composés, les légumes, les fines herbes, les féculents

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| I-24.04.01L | démontrer la connaissance des viandes et des viandes de gibier | définir les termes associés à la finition des viandes et des viandes de gibier |
| | | cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions à prendre pour manipuler et servir les viandes et les viandes de gibier cuites |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux viandes et aux viandes de gibier |
| I-24.04.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour découper et portionner les viandes et les viandes de gibier | décrire les méthodes utilisées pour découper et portionner les viandes et les viandes de gibier |
| I-24.04.03L | démontrer la connaissance des techniques de présentation et de finition | décrire les techniques de présentation et de finition, y compris les accompagnements |
| I-24.04.04L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les viandes , les viandes de gibier cuites et les plats connexes | décrire les méthodes utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les viandes , les viandes de gibier cuites et les plats connexes |

CHAMP D'APPLICATION

les **viandes** comprennent : le porc, le veau, le bœuf, l'agneau, la chèvre

les **viandes de gibier** comprennent : le bison, le wapiti, le caribou, l'orignal, le cerf, le kangourou, le bœuf musqué, le sanglier, le lapin

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **accompagnements** comprennent : les sauces, les glaçages, les condiments, les garnitures, les beurres composés, les légumes, les fines herbes, les féculents

TÂCHE I-25 Préparer la volaille et le gibier à plumes

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les cuisiniers et les cuisinières préparent de la volaille, comme le poulet et la dinde, ainsi que du gibier à plumes, comme le faisan, la caille et le canard. Les cuisiniers et les cuisinières doivent apporter un soin particulier à leur préparation afin d'éviter le gaspillage et de respecter les codes et règlements provinciaux et territoriaux.

I-25.01 Choisir la volaille et le gibier à plumes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| I-25.01.01P | identifier et choisir la volaille et le gibier à plumes | la volaille et le gibier à plumes sont identifiés et choisis selon les règlements provinciaux et territoriaux, les catégories d'âge, la recette, les propriétés et les résultats souhaités |
| I-25.01.02P | déterminer la fraîcheur et la qualité de la volaille et du gibier à plumes | la fraîcheur et la qualité de la volaille et du gibier à plumes sont déterminées selon les renseignements figurant sur l'étiquette et l'évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **propriétés** comprennent : la teneur en matière grasse, l'origine, le poids, la coupe

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| I-25.01.01L | démontrer la connaissance de la volaille et du gibier à plumes , et de leurs applications | définir les termes associés au choix de la volaille et du gibier à plumes |
| | | cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation de la volaille crue et du gibier à plumes cru |
| | | interpréter les règlements provinciaux et territoriaux et les autres règlements relatifs à la volaille et au gibier à plumes |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix de la volaille et du gibier à plumes |
| | | nommer les types de volaille et de gibier à plumes , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les classifications, les catégories et les formes commerciales (préparées et emballées) de la volaille et du gibier à plumes , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres à la volaille et au gibier à plumes |
| I-25.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir la volaille et le gibier à plumes | décrire les procédures utilisées pour choisir la volaille et le gibier à plumes |
| | | décrire les spécifications de commande pour la volaille et le gibier à plumes |

CHAMP D'APPLICATION

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **règlements** comprennent : l'inspection, le classement, la classification

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité, le libre parcours, le prix, la taille, le nombre, le pourcentage de protéines

les **formes commerciales** comprennent : en entier, frais, congelé, surgelés séparément, les coupes achetées dans des services d'alimentation

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

I-25.02 Préparer la volaille et le gibier à plumes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| I-25.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation | les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés conformément aux résultats souhaités et à la recette |
| I-25.02.02P | calculer le temps de décongélation | le temps de décongélation est calculé selon la taille de la volaille et du gibier à plumes pour assurer le tempérage, et selon les règlements sur la salubrité des aliments et les spécifications de la recette |
| I-25.02.03P | maintenir des pratiques sécuritaires de manipulation des aliments pendant la préparation | les pratiques sécuritaires de manipulation des aliments sont maintenues pendant la préparation conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| I-25.02.04P | réduire au minimum le gaspillage et utiliser les parures | les déchets sont réduits au minimum et les parures sont utilisées à d' autres utilisations |
| I-25.02.05P | transformer la volaille et le gibier à plumes | la volaille et le gibier à plumes sont transformés selon des méthodes conformément aux résultats souhaités et à la recette |
| I-25.02.06P | farcir des portions de volaille et de gibier à plumes et des oiseaux entiers | les portions de volaille et de gibier à plumes et les oiseaux entiers sont farcis selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de préparation** comprennent : les couteaux à désosser, les cisailles, les couperets, les couteaux à éplucher, les hachoirs, les maillets, les planches à découper

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **autres utilisations** comprennent : les bouillons, les fonds, la farce

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, le désossage, le lardage, le bardage, la panure, la marinade, l'assaisonnement, la salaison, le fumage, le bridage, le raclage, le broyage, la farce

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| I-25.02.01L | démontrer la connaissance de la volaille et du gibier à plumes , et de leurs applications | définir les termes associés à la transformation de la volaille et du gibier à plumes |
| | | nommer les types de volaille et de gibier à plumes , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | cerner les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation de la volaille et du gibier à plumes crus |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres à la volaille et au gibier à plumes |
| | | interpréter les règlements provinciaux et territoriaux et les autres règlements relatifs à la volaille et au gibier à plumes |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la transformation de la volaille et du gibier à plumes |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la congélation et de la décongélation de la volaille et du gibier à plumes |
| I-25.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour transformer la volaille et le gibier à plumes | décrire les méthodes utilisées pour transformer la volaille et le gibier à plumes |

CHAMP D'APPLICATION

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **règlements** comprennent : l'inspection, le classement, la classification des découpes

les **facteurs** à prendre en compte lors de la transformation comprennent : les portions requises, la recette, les résultats souhaités, les exigences en matière d'entreposage

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, le désossage, le lardage, le bardage, la panure, la marinade, l'assaisonnement, la salaison, le fumage, le bridage, le raclage, le broyage, la farce

I-25.03 Cuisiner la volaille et le gibier à plumes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| I-25.03.01P | choisir et appliquer les modes de cuisson | les modes de cuisson sont choisis et appliqués selon la recette et les résultats souhaités |
| I-25.03.02P | calculer le temps de cuisson de la volaille et du gibier à plumes | le temps de cuisson est calculé en fonction d'une combinaison de facteurs pour assurer une cuisson uniforme selon la recette et les résultats souhaités |
| I-25.03.03P | déterminer le degré de cuisson et la tendreté | le degré de cuisson et la tendreté sont déterminés au moyen de diverses méthodes , selon la recette et les règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **modes de cuisson** comprennent : braiser, frire, cuire au grilloir, rôtir, utiliser le four combiné, sous vide

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **facteurs** à prendre en considération pour calculer le temps de cuisson comprennent : la taille, la farce, le mode de cuisson, l'équipement utilisé

les **méthodes** de vérification du degré de cuisson comprennent : les lectures de la température, l'évaluation organoleptique

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| I-25.03.01L | démontrer la connaissance de la volaille , du gibier à plumes et des plats connexes | définir les termes associés à la cuisson de la volaille et du gibier à plumes |
| | | cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la cuisson de la volaille et du gibier à plumes |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres à la volaille et au gibier à plumes |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson de la volaille et du gibier à plumes |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | nommer les modes de cuisson utilisés pour cuire la volaille , le gibier à plumes et les plats connexes, et décrire les procédures connexes |
| I-25.03.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire la volaille et le gibier à plumes | décrire les procédures utilisées pour cuire la volaille et le gibier à plumes |
| I-25.03.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer la volaille et le gibier à plumes cuits, et les plats connexes | décrire les procédures utilisées pour cuire la volaille et le gibier à plumes farcis décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer la volaille et le gibier à plumes cuits, et les plats connexes |

CHAMP D'APPLICATION

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** à prendre en considération durant la cuisson comprennent : la découpe de la volaille, la structure des muscles, le degré de cuisson, l'arôme, le salage et l'assaisonnement, l'équipement, la température, le temps, le rendement, le repos, l'utilisation du produit en excès

les **modes de cuisson** comprennent : braiser, frire, cuire au grilloir, rôtir, utiliser le four combiné, sous vide

I-25.04 Apprêter la volaille et le gibier à plumes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| I-25.04.01P | laisser reposer la volaille et le gibier à plumes cuits | la volaille et le gibier à plumes cuits reposent selon leur taille, de leur poids et leur température interne pour conserver leur rendement et leur humidité |
| I-25.04.02P | conserver la volaille et le gibier à plumes cuits | la volaille et le gibier à plumes cuits sont conservés conformément aux facteurs et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| I-25.04.03P | appliquer les techniques de finition | les techniques de finition sont appliquées selon la recette |

| | | |
|-------------|---|---|
| I-25.04.04P | déterminer les techniques de découpage et de portionnement | les techniques de découpage et de portionnement sont déterminées selon le type et la taille de la volaille et du gibier à plumes pour maximiser le rendement et la tendreté, contrôler les portions et assurer une valeur ajoutée à la présentation |
| I-25.04.05P | découper et portionner de la volaille et du gibier à plumes cuits | la volaille et le gibier à plumes cuits sont découpés et portionnés selon la classification et la recette |
| I-25.04.06P | présenter la volaille et le gibier à plumes avec des accompagnements | la volaille et le gibier à plumes cuits sont servis avec leurs accompagnements selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **facteurs** à prendre en considération pour la conservation comprennent : la durée, la température, la rétention d'humidité, le rendement, la qualité

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **techniques de finition** comprennent : la coloration à la salamandre, le croûtage, le découpage, le badigeonnage, le glaçage, le sauçage, la garniture, la présentation

la **classification** comprend : la viande brune ou blanche, les quarts, les demies, les morceaux individuels, la pièce entière

les **accompagnements** comprennent : les sauces, les glaçages, les condiments, les garnitures, les beurres composés, les légumes, les féculents, les fines herbes

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| I-25.04.01L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour la finition de la volaille et du gibier à plumes | définir les termes associés à la finition de la volaille et du gibier à plumes |
| | | cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions à prendre pour manipuler et servir de la volaille et du gibier à plumes cuits |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres à la volaille et au gibier à plumes |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération pour la finition de la volaille , du gibier à plumes et des plats connexes cuits |
| | | nommer la classification de la volaille et du gibier à plumes cuits |

| | | |
|-------------|---|---|
| I-25.04.02L | démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour découper et portionner la volaille et le gibier à plumes cuits | décrire les méthodes utilisées pour découper et portionner la volaille et le gibier à plumes cuits |
| I-25.04.03L | démontrer la connaissance des techniques de finition | décrire les techniques de finition , y compris les garnitures et les accompagnements |
| I-25.04.04L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer la volaille , le gibier à plumes et les plats connexes cuits | décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer la volaille , le gibier à plumes cuits et les plats connexes |

CHAMP D'APPLICATION

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

la **classification** comprend : la viande brune ou blanche, les quarts, les demies, les morceaux individuels, la pièce entière

les **techniques de finition** comprennent : la coloration à la salamandre, le croûtage, le découpage, le badigeonnage, le glaçage, le sauçage, la garniture, la présentation

TÂCHE I-26 Préparer les abats

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les abats sont également appelés abats de boucherie. Ces aliments sont souvent riches en nutriments et peuvent être des éléments à valeur ajoutée dans le répertoire de compétences des cuisiniers. Ils nécessitent des procédures particulières de manipulation et de préparation.

I-26.01 Choisir les abats

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| Critères de performance | | Preuves de compétence |
|-------------------------|--|--|
| I-26.01.01P | déterminer et choisir les abats | les abats sont déterminés et choisis selon les règlements provinciaux et territoriaux, des classifications des abats , les résultats souhaités et la recette |
| I-26.01.02P | interpréter l'information figurant sur l'étiquette et procéder à une évaluation organoleptique | l'information figurant sur l'étiquette est interprétée et une évaluation organoleptique est effectuée pour déterminer la fraîcheur et la qualité des abats |

CHAMP D'APPLICATION

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

la **classification des abats** comprend : l'origine, le type, la taille, la catégorie

CONNAISSANCES

| Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|---------------------------|---|
| I-26.01.01L | démontrer la connaissance des abats et de leurs applications |
| | définir les termes associés au choix des abats |
| | interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs aux abats |
| | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des abats |
| | nommer les types d' abats , et en décrire les caractéristiques et les applications |
| | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux abats |

| | | |
|-------------|--|--|
| I-26.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les abats | décrire les procédures utilisées pour choisir les abats |
| | | décrire les spécifications de commande des abats |

CHAMP D'APPLICATION

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, les produits frais versus les produits congelés, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité, la tendreté, la saveur

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

I-26.02 Préparer les abats

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| I-26.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation | les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| I-26.02.02P | calculer le temps de décongélation | le temps de décongélation est calculé selon la taille des abats pour assurer le tempérage selon les règlements provinciaux et territoriaux et la recette |
| I-26.02.03P | préparer des abats | les abats sont préparés selon des méthodes conformément à la recette et aux résultats souhaités |
| I-26.02.04P | réduire au minimum le gaspillage | le gaspillage est réduit au minimum |
| I-26.02.05P | maintenir des pratiques sécuritaires de manipulation des aliments pendant la préparation | des pratiques sécuritaires de manipulation des aliments sont maintenues pendant la préparation conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de préparation** comprennent : les hachoirs, les trancheuses, les couteaux, les robots culinaires, les planches à découper, les moules

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **méthodes** comprennent : le nettoyage (enlèvement des membranes et des vaisseaux sanguins), le découpage, l'assaisonnement, la panure, la marinade, la salaison, le fumage, le trempage, l'entaillage, le blanchiment, le pressage

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| I-26.02.01L | démontrer la connaissance des abats et de leurs applications | définir les termes associés à la transformation des abats nommer les outils et l'équipement de préparation et décrire leurs caractéristiques et leurs applications cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation et à l'entreposage des abats crus interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs aux abats déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des abats déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la congélation et de la décongélation des abats nommer les abats , et en décrire les caractéristiques et les applications nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux abats |
| I-26.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les abats | décrire les méthodes utilisées pour préparer les abats |

CHAMP D'APPLICATION

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **outils et l'équipement de préparation** comprennent : les hachoirs, les trancheuses, les couteaux, les robots culinaires, les planches à découper, les moules

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **facteurs** comprennent : la teneur en sang, les membranes, la fermeté, la couleur, le coût culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences

les **méthodes** comprennent : le nettoyage (enlèvement des membranes et des vaisseaux sanguins), le découpage, l'assaisonnement, la panure, la marinade, la salaison, le fumage, le trempage, l'entaillage, le blanchiment, le pressage

I-26.03 Cuisiner les abats

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| I-26.03.01P | choisir et appliquer le mode de cuisson | le mode de cuisson est choisi et appliqué selon la recette et les résultats souhaités |
| I-26.03.02P | calculer le temps de cuisson | le temps de cuisson est calculé selon le type, la taille et l'épaisseur des abats selon la recette et les résultats souhaités |
| I-26.03.03P | déterminer le degré de cuisson | le degré de cuisson est déterminé à l'aide de diverses méthodes |

CHAMP D'APPLICATION

les **modes de cuisson** comprennent : pocher, mijoter, griller, sauter, braiser, frire, cuire sous vide.

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **méthodes** de détermination du degré de cuisson comprennent : les lectures de température, l'évaluation organoleptique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| I-26.03.01L | démontrer la connaissance des abats | définir les termes associés à la cuisson des abats cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la cuisson des abats |

| | | |
|-------------|--|---|
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux abats |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération durant la cuisson des abats |
| | | nommer les modes de cuisson des abats et les plats connexes, et décrire les procédures qui s'y rattachent |
| I-26.03.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les abats | décrire les procédures utilisées pour cuire les abats |

CHAMP D'APPLICATION

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** comprennent : le type, l'arôme, le coût, la demande des consommateurs

I-26.04 Apprêter les abats

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| I-26.04.01P | appliquer les techniques de finition | les techniques de finition sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités |
| I-26.04.02P | conserver les abats cuits | les abats cuits sont conservés conformément aux facteurs et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| I-26.04.03P | portionner les abats cuits | les abats cuits sont portionnés selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : trancher, présenter, saucer, glacer, saisir, garnir, assaisonner, présenter

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **facteurs** à prendre en considération pour la conservation comprennent : la durée, la température, la rétention d'humidité, le rendement, la qualité

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| I-26.04.01L | démontrer la connaissance des abats | définir les termes associés à la finition des abats cuits |
| | | cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions à prendre pour manipuler et servir les abats cuits |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux abats |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération pour la finition des abats cuits et des plats connexes |
| I-26.04.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour portionner les abats cuits | décrire les procédures utilisées pour portionner les abats cuits |
| I-26.04.03L | démontrer la connaissance des techniques de finition | décrire les techniques de finition |
| I-26.04.04L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les abats cuits et les plats connexes | décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les abats cuits et les plats connexes |

CHAMP D'APPLICATION

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques de finition** comprennent : trancher, présenter, saucer, glacer, saisir, garnir, assaisonner, présenter

ACTIVITÉ PRINCIPALE J

Poissons et fruits de mer

TÂCHE J-27 Préparer les poissons

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Il existe une grande variété de poissons (le poisson d'eau douce, le poisson d'eau salée, le poisson rond, le poisson plat) et la fraîcheur et la qualité sont primordiales. Les cuisiniers et les cuisinières doivent comprendre l'importance d'une manipulation, d'un entreposage, d'une préparation et de modes de cuisson appropriés. Ils doivent apporter un soin particulier à leur préparation afin d'éviter le gaspillage et de respecter les codes et les règlements provinciaux et territoriaux.

Dans le présent document, les tâches relatives aux poissons sont regroupées séparément de celles relatives aux fruits de mer (p. ex. les crustacés, les bivalves et les céphalopodes).

J-27.01 Choisir les poissons

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| J-27.01.01P | nommer les caractéristiques et les facteurs applicables aux poissons | les caractéristiques et les facteurs applicables aux poissons sont nommés |
| J-27.01.02P | déterminer l' origine des poissons | l' origine des poissons est déterminée |
| J-27.01.03P | déterminer les poissons frais et les poissons ayant été congelés | les poissons frais et les poissons ayant été congelés sont déterminés pour une application et une manipulation appropriées selon la recette et les règlements provinciaux et territoriaux |
| J-27.01.04P | déterminer la fraîcheur des poissons | la fraîcheur des poissons est déterminée à l'aide d'évaluations organoleptiques pour en assurer la qualité |
| J-27.01.05P | déterminer les spécifications de découpe | les spécifications de découpe sont déterminées selon l'application et la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **caractéristiques des poissons** comprennent : les ronds, les plats, les gras, les maigres, l'intensité de la saveur, la texture

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité, l'origine, la documentation

l'**origine** comprend : le poisson sauvage, le poisson d'élevage, le poisson d'eau douce, le poisson d'eau salée

les **poissons** comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

| CONNAISSANCES | | |
|---------------|--|--|
| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
| J-27.01.01L | démontrer la connaissance des poissons et de leurs applications | définir les termes associés aux poissons cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation des poissons interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs à l'inspection du poisson déterminer les origines des poissons , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des poissons déterminer les contraintes alimentaires en lien avec la consommation de poissons nommer les formes commerciales des poissons et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| J-27.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les poissons | décrire les procédures utilisées pour vérifier la qualité et les coupes des poissons au moyen d'évaluations organoleptiques décrire les procédures utilisées pour choisir les poissons |
| J-27.01.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler les poissons crus | décrire les procédures utilisées pour manipuler les poissons crus |

CHAMP D'APPLICATION

les **poissons** comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

l'**origine** comprend : le poisson sauvage, le poisson d'élevage, le poisson d'eau douce, le poisson d'eau salée

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité, l'origine, la documentation

les **contraintes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **formes commerciales** comprennent : les poissons entiers, frais, congelés, surgelés individuellement (IQF), les coupes achetées dans les services d'alimentation

J-27.02 Préparer les poissons

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| J-27.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation | les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| J-27.02.02P | décongeler les poissons | les poissons sont décongelés de façon à conserver leur qualité et leur structure cellulaire |
| J-27.02.03P | préparer les poissons | les poissons sont préparés à l'aide de méthodes choisies selon les résultats souhaités et la recette |
| J-27.02.04P | réduire au minimum le gaspillage et utiliser les parures pour d' autres utilisations | les pertes sont réduites au minimum et les parures sont utilisées à d' autres utilisations |
| J-27.02.05P | choisir les assaisonnements | les assaisonnements sont choisis selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les écailleurs, les couteaux, les pinces, les pinces à poisson, les planches à découper, les balances

les **poissons** comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, la coupe, le tranchage, l'écaillage, le parage, le désossage, le portionnement, le filetage, le dépouillement, l'éviscération, l'assaisonnement, le saumurage, la marinade, la salaison, le fumage

les **autres utilisations** comprennent : les mousses, les quenelles, les galettes, les fonds

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| J-27.02.01L | démontrer la connaissance des poissons et de leurs applications | définir les termes associés à la préparation des poissons cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation des poissons déterminer l' origine des poissons et décrire leurs caractéristiques et leurs applications déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la transformation des poissons déterminer les contraintes alimentaires en lien avec la consommation de poissons |
| J-27.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les poissons | décrire les procédures utilisées pour vérifier la qualité et les coupes des poissons au moyen d'évaluations organoleptiques décrire les méthodes utilisées pour préparer les poissons |
| J-27.02.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les poissons vivants et crus | décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les poissons vivants et crus |

CHAMP D'APPLICATION

les **poissons** comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

l'**origine** comprend : le poisson sauvage, d'élevage, d'eau douce, d'eau salée

les **contraintes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, la coupe, le tranchage, l'écaillage, le parage, le désossage, le portionnement, le filetage, le dépouillement, l'éviscération, l'assaisonnement, le saumurage, la marinade, la salaison, le fumage

J-27.03 Cuisiner les poissons

| | | | | | | | | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| J-27.03.01P | choisir et utiliser des outils et de l'équipement pour cuisiner les poissons | les outils et l'équipement de cuisson des poissons sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| J-27.03.02P | assaisonner les poissons | les poissons sont assaisonnés selon la recette et les résultats souhaités |
| J-27.03.03P | déterminer le temps requis pour la cuisson des poissons | le temps requis pour la cuisson des poissons est déterminé selon le type de poisson, l'épaisseur, le degré de cuisson souhaité et la recette |
| J-27.03.04P | appliquer les modes de cuisson | les modes de cuisson sont appliqués selon la recette et les résultats souhaités |
| J-27.03.05P | déterminer le degré de cuisson des poissons | le degré de cuisson des poissons est déterminé à l'aide de méthodes |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : la poêle, le gril, le four, le fumoir, la plaque à frire, la spatule à fentes

les **poissons** comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

les **modes de cuisson** comprennent : pocher, cuire à la vapeur, cuire à la poêle, faire frire, fumer, cuire au grilloir, rôtir, braiser

les **méthodes** pour déterminer le degré de cuisson comprennent : la lecture de la température, le test à l'aiguille, l'évaluation organoleptique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| J-27.03.01L | démontrer la connaissance de la cuisson des poissons et de son application | définir les termes associés à la cuisson des poissons |
| | | cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la cuisson et à la manipulation des poissons |
| | | déterminer les contraintes alimentaires en lien avec la consommation de poissons |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération durant la cuisson des poissons |

| | | |
|-------------|--|--|
| J-27.03.02L | démontrer la connaissance des modes de cuisson utilisés pour les poissons et les plats connexes | décrire les méthodes utilisées pour déterminer le degré de cuisson |
| | | nommer les modes de cuisson utilisés pour cuire les poissons et décrire les procédures connexes |
| J-27.03.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les poissons cuits et les plats connexes | décrire les méthodes utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les poissons cuits et les plats connexes |

CHAMP D'APPLICATION

les **poissons** comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

les **contraintes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** comprennent : avec ou sans peau, la taille, le temps, avec ou sans arête, la texture

les **méthodes** pour déterminer le degré de cuisson comprennent : la lecture de la température, le test à l'aiguille, l'évaluation organoleptique

les **modes de cuisson** comprennent : pocher, cuire à la vapeur, cuire à la poêle, faire frire, fumer, cuire au grilloir, rôtir, braiser

J-27.04 Apprêter les poissons

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| J-27.04.01P | appliquer les techniques de finition | les techniques de finition sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités |
| J-27.04.02P | ajuster l'assaisonnement | l'assaisonnement est ajusté selon la recette et les résultats souhaités |
| J-27.04.03P | garnir les poissons | les poissons sont garnis selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : la coloration à la salamandre, le croûtage, le repos, le glaçage, le flambage, le fumage, le saucage, la présentation

les **poissons** (de formes variées) comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| J-27.04.01L | démontrer la connaissance de la finition des poissons cuits et crus et de leurs applications | définir les termes associés à la finition des poissons cuits et crus |
| | | cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives au service, à la conservation, à la manipulation et à l'entreposage des poissons cuits et crus |
| | | déterminer les contraintes alimentaires en lien avec la consommation de poissons |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération pour la finition des poissons cuits et crus et des plats connexes |
| J-27.04.02L | démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour apprêter les poissons cuits et crus et les plats connexes | décrire les techniques de finition , y compris les garnitures et les accompagnements |
| J-27.04.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les poissons cuits et crus et les plats connexes | décrire les méthodes utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les poissons cuits et crus et les plats connexes |

CHAMP D'APPLICATION

les **poissons** (de formes variées) comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

les **contraintes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** comprennent : la manipulation, avec ou sans peau, la texture, la teneur en matières grasses, le choix des outils

les **techniques de finition** comprennent : la coloration à la salamandre, le croûtage, le repos, le glaçage, le flambage, le fumage, le sauçage, la présentation

TÂCHE J-28 Préparer les fruits de mer

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Il existe une grande variété de fruits de mer. Dans le présent document, le terme « fruits de mer » sert à catégoriser les produits autres que les poissons et comprend les mollusques et les crustacés, les bivalves et les céphalopodes. Les fruits de mer comprennent des produits d'eau salée et d'eau douce, et la fraîcheur et la qualité sont primordiales. Les cuisiniers et les cuisinières doivent comprendre l'importance d'entreposer et de préparer correctement une variété de fruits de mer choisis. Des précautions supplémentaires doivent être prises lors de la manipulation de fruits de mer crus et cuits en raison de leur nature délicate et des exigences relatives aux régimes alimentaires relatifs aux fruits de mer. Ils doivent apporter un soin particulier à leur préparation afin d'éviter le gaspillage et de respecter les codes et règlements provinciaux et territoriaux.

Remarque : les poissons sont abordés à la tâche précédente, « Préparer les poissons ».

J-28.01 Choisir les fruits de mer

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| J-28.01.01P | déterminer les <i>fruits de mer</i> frais et congelés | les <i>fruits de mer</i> frais et congelés sont déterminés pour une application et une manipulation appropriées selon la recette et les résultats souhaités |
| J-28.01.02P | déterminer la fraîcheur et la qualité des <i>fruits de mer</i> | la fraîcheur et la qualité des <i>fruits de mer</i> sont déterminées à l'aide d'une évaluation organoleptique |
| J-28.01.03P | choisir les <i>fruits de mer</i> | les <i>fruits de mer</i> sont choisis selon la taille et la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les *fruits de mer* comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| J-28.01.01L | démontrer la connaissance des <i>fruits de mer</i> et de leurs applications | définir les termes associés aux <i>fruits de mer</i> cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation et à l'entreposage des <i>fruits de mer</i> |

| | | |
|-------------|--|--|
| | | interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs aux fruits de mer |
| | | nommer les classifications et les types de fruits de mer et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des fruits de mer |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux fruits de mer |
| | | déterminer les formes commerciales (préparées et emballées) de fruits de mer et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les espèces régionales, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| J-28.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les fruits de mer | décrire les procédures utilisées pour vérifier la qualité des fruits de mer au moyen d'une évaluation organoleptique |
| | | décrire les procédures utilisées pour entreposer les fruits de mer |

CHAMP D'APPLICATION

les **fruits de mer** comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité, l'origine, la documentation

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **formes commerciales** comprennent : la taille, la forme, l'emballage, frais, congelé, surgelés individuellement (IQF), vivant, pelé, déveiné, écaillé

J-28.02 Préparer les fruits de mer

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| J-28.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation | les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| J-28.02.02P | décongeler les fruits de mer congelés | le temps de décongélation est calculé selon le type et de la taille des fruits de mer pour assurer le tempéage et selon les règlements provinciaux et territoriaux et la recette |
| J-28.02.03P | trier , laver et nettoyer les fruits de mer | les fruits de mer sont triés , lavés et nettoyés selon la recette |
| J-28.02.04P | préparer les fruits de mer | les fruits de mer sont préparés selon des méthodes conformément aux spécifications d'utilisation et à la recette |
| J-28.02.05P | séparer la protéine de la coquille et transformer la coquille | la protéine est séparée de la coquille, et la coquille est transformée pour d' autres fins |
| J-28.02.06P | choisir des assaisonnements et des arômes | les assaisonnements et les arômes sont choisis selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les outils pour décoquer, les ciseaux, les brosses, les couteaux
les **fruits de mer** comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

le **triage** comprend : la sélection des fruits de mer vivants, des fruits de mer inutilisables ou endommagés, le tri par taille et par forme

les **méthodes** comprennent : décoquer, décortiquer, déveiner, dépecer, couper, parer, dépouiller, nettoyer, portionner

la **transformation de la coquille** comprend : le nettoyage, le polissage, le séchage

les **autres fins** comprennent : les fonds, les sauces, les soupes, la présentation

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| J-28.02.01L | démontrer la connaissance de la préparation des fruits de mer et de leurs applications | définir les termes associés à la transformation des fruits de mer |
| | | cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation et à l'entreposage des fruits de mer |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des fruits de mer |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux fruits de mer |
| J-28.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les fruits de mer | décrire les procédures utilisées pour vérifier la qualité des fruits de mer |
| | | décrire les procédures utilisées pour manipuler les fruits de mer vivants |
| | | décrire les méthodes utilisées pour préparer les fruits de mer |
| | | décrire les procédures utilisées pour mariner, traiter, fumer et macérer les fruits de mer |
| J-28.02.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour entreposer les fruits de mer crus et cuits | décrire les méthodes utilisées pour entreposer les fruits de mer crus et cuits |

CHAMP D'APPLICATION

les **fruits de mer** comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité, l'origine, la documentation

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

J-28.03 Cuisiner les fruits de mer

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| J-28.03.01P | choisir et utiliser les modes de cuisson | les modes de cuisson sont choisis et utilisés selon le type de fruits de mer , la recette et les résultats souhaités |
| J-28.03.02P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon le type de fruits de mer , la recette et les résultats souhaités |
| J-28.03.03P | calculer le temps de cuisson | le temps de cuisson des fruits de mer est calculé selon la taille et le mode de cuisson pour obtenir les résultats souhaités |
| J-28.03.04P | déterminer le degré de cuisson des fruits de mer | le degré de cuisson des fruits de mer est déterminé à l'aide de méthodes |

CHAMP D'APPLICATION

les **modes de cuisson** comprennent : pocher, cuire à la vapeur, cuire à la poêle, frire à la friteuse, frire à la poêle, cuire au grilloir, braiser, cuire au four, fumer

les **fruits de mer** comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

les **outils et l'équipement** comprennent : les poêles, les chaudrons, les cuiseurs à vapeur, les fumoirs, les fours, les grils, les friteuses

les **méthodes** pour déterminer le degré de cuisson comprennent : la lecture de la température, le test à l'aiguille, l'évaluation organoleptique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| J-28.03.01L | démontrer la connaissance des fruits de mer et de leurs applications | définir les termes associés aux fruits de mer |
| | | cerner les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la cuisson des fruits de mer |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des fruits de mer |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux fruits de mer |

| | | |
|-------------|---|--|
| J-28.03.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les fruits de mer | décrire les procédures utilisées pour déterminer le degré de cuisson des fruits de mer |
| | | déterminer les modes de cuisson utilisés pour cuire les fruits de mer et décrire les procédures connexes |
| J-28.03.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les fruits de mer cuits | décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les fruits de mer cuits |

CHAMP D'APPLICATION

les **fruits de mer** comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

les **facteurs** comprennent : la variété, la taille, avec ou sans coquille

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **modes de cuisson** comprennent : pocher, cuire à la vapeur, cuire à la poêle, frire à la friteuse, frire à la poêle, cuire au grilloir, braiser, cuire au four, fumer

J-28.04 Apprêter les fruits de mer

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| J-28.04.01P | appliquer les techniques de finition | les techniques de finition sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités |
| J-28.04.02P | ajuster l'assaisonnement | l'assaisonnement est ajusté selon la recette et les résultats souhaités |
| J-28.04.03P | garnir les fruits de mer | les fruits de mer sont garnis selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : la coloration à la salamandre, le croûtage, le repos, le glaçage, le flambage, le fumage, le saucage, la présentation

les **fruits de mer** (de formes variées) comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| J-28.04.01L | démontrer la connaissance des fruits de mer et de leurs applications | définir les termes associés aux fruits de mer cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives au service, à la manipulation et à l'entreposage des fruits de mer nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux fruits de mer |
| J-28.04.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour la finition des fruits de mer et des plats de fruits de mer | décrire les techniques de finition , y compris les garnitures et les accompagnements |
| J-28.04.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les fruits de mer | décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les fruits de mer |

CHAMP D'APPLICATION

les **fruits de mer** (de formes variées) comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques de finition** comprennent : la coloration à la salamandre, le croûtage, le repos, le glaçage, le flambage, le fumage, le sauçage, la présentation

ACTIVITÉ PRINCIPALE K

Salades et sandwichs

TÂCHE K-29 Préparer les sandwichs

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

La préparation de sandwichs est une activité importante pour ce métier. Ils comprennent des combinaisons d'un vaste éventail d'ingrédients et de présentations. Les sandwichs sont présents sur la plupart des menus dans de nombreuses cultures.

K-29.01 Choisir les ingrédients pour les sandwichs

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| K-29.01.01P | déterminer les ingrédients pour les garnitures | les ingrédients pour les garnitures sont déterminés selon la recette et les résultats souhaités |
| K-29.01.02P | choisir le <i>pain</i> | le <i>pain</i> est choisi selon le style du sandwich |
| K-29.01.03P | déterminer les <i>indicateurs de fraîcheur et de qualité</i> | les <i>indicateurs de fraîcheur et de qualité</i> sont déterminés selon l'évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

le ***pain*** comprend : les petits pains, le pain tranché, les baguettes, les tortillas, les pitas, le pain plat
 les ***indicateurs de fraîcheur et de qualité*** comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture, la date de péremption

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| K-29.01.01L | démontrer la connaissance des sandwichs et de leurs applications | définir les termes associés aux sandwichs |
| | | nommer les <i>types de sandwichs</i> et décrire leurs caractéristiques |
| | | déterminer les <i>facteurs</i> à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les sandwichs |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des sandwiches |
| K-29.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients pour les sandwiches | décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients pour les sandwiches |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de sandwiches** comprennent : les hamburgers, les hot-dogs, les paninis, le shawarma, les roulés, le pique-nique, le sandwich-éclair, pizza, à la charcuterie

les **facteurs** comprennent : les types de garnitures, les types de pain ou les substituts (rouleaux de laitue), le mode de cuisson, la séquence d'assemblage, la demande de service

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

K-29.02 Préparer les ingrédients pour les sandwiches

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| K-29.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation | les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| K-29.02.02P | utiliser les méthodes de préparation | les méthodes de préparation sont utilisées conformément à la recette |
| K-29.02.03P | conserver et entreposer les ingrédients des sandwiches | les ingrédients des sandwiches sont conservés et entreposés en vue d'être utilisés conformément aux règlements provinciaux et territoriaux , aux résultats souhaités et à la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les couteaux, les trancheuses, les grills, les fours, les plaques chauffantes, les robots culinaires, les râpes

les **méthodes** comprennent : trancher, mélanger, râper, réduire en purée, couper en dés, extraire

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

| CONNAISSANCES | | |
|---------------|--|---|
| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
| K-29.02.01L | démontrer la connaissance des sandwichs et de leurs applications | définir les termes associés aux sandwichs |
| | | nommer les types de sandwichs et décrire leurs caractéristiques. |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les sandwichs |
| | | nommer et décrire les ingrédients des sandwichs |
| K-29.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les ingrédients pour les sandwichs | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des sandwichs |
| | | décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients pour les sandwichs |
| K-29.02.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les ingrédients de sandwichs préparés | décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les ingrédients de sandwichs préparés |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de sandwichs** comprennent : les hamburgers, les hot-dogs, les paninis, le shawarma, les roulés, le pique-nique, le sandwich-éclair, pizza, à la charcuterie

les **facteurs** comprennent : le volume, le temps, le type de sandwich, les outils et l'équipement

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : trancher, mélanger, râper, réduire en purée, couper en dés, extraire

K-29.03 Assembler les sandwiches

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| K-29.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement d'assemblage des sandwiches | les outils et l'équipement d'assemblage des sandwiches sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| K-29.03.02P | planifier les étapes d'assemblage | les étapes d'assemblage sont planifiées selon la recette et les résultats souhaités |
| K-29.03.03P | combiner les garnitures, les condiments et le pain des sandwiches | les garnitures, les condiments et le pain des sandwiches sont combinés selon le style de sandwich, la recette et les résultats souhaités |
| K-29.03.04P | appliquer les techniques de finition aux sandwiches | les techniques de finition sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement d'assemblage des sandwiches** comprennent : le grille-pain, les couteaux, le papier, les pics, les couteaux à tartiner

les **techniques de finition** comprennent : la garniture, l'emballage, la présentation, la découpe

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| K-29.03.01L | démontrer la connaissance des sandwiches et de leurs applications | définir les termes associés aux sandwiches |
| | | nommer les types de sandwiches et décrire leurs caractéristiques. |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de l'assemblage des sandwiches |
| | | nommer et décrire la composition des sandwiches |
| K-29.03.02L | démontrer la connaissance des méthodes d'assemblage des sandwiches | décrire les procédures utilisées pour assembler les sandwiches |
| K-29.03.03L | démontrer la connaissance des procédures de finition des sandwiches | décrire les styles de service associés aux sandwiches |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | décrire les techniques de présentation et de finition |
| K-29.03.04L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les sandwiches | décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les sandwiches |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de sandwiches** comprennent : les hamburgers, les hot-dogs, les paninis, le shawarma, les roulés, le pique-nique, le sandwich-éclair, pizza, à la charcuterie

les **facteurs** comprennent : la contamination croisée, le temps et la méthode de conservation, la température des ingrédients, la présentation, le contrôle des portions

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques de finition** comprennent : la garniture, l'emballage, la présentation, la découpe

K-29.04 Cuire les sandwiches

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| K-29.04.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de cuisson | les outils et l'équipement de cuisson sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| K-29.04.02P | utiliser les modes de cuisson | les modes de cuisson sont utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| K-29.04.03P | conserver les sandwichs cuits | les sandwichs cuits sont conservés selon la recette, les règlements provinciaux et territoriaux et les résultats souhaités |
| K-29.04.04P | appliquer les techniques de finition aux sandwichs cuits | les techniques de finition sont appliquées aux sandwichs cuits selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : la plaque, la spatule, la pince, le four, la poêle

les **modes de cuisson** comprennent : griller, cuire au four, frire à la poêle, cuire au grilloir

les **sandwichs cuits** comprennent : les sandwichs grillés, les pizzas, les quesadillas, les paninis

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **techniques de finition** comprennent : la garniture, l'emballage, la présentation, la découpe, l'application des sauces, des condiments et des accompagnements

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| K-29.04.01L | démontrer la connaissance des sandwichs cuits et de leurs applications | définir les termes associés aux sandwichs cuits nommer les types de sandwichs cuits et décrire leurs caractéristiques déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des sandwichs déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des sandwichs |
| K-29.04.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire et finir les sandwichs | décrire les procédures utilisées pour cuire les sandwichs décrire les techniques de finition appliquées aux sandwichs cuits |

CHAMP D'APPLICATION

les **sandwichs cuits** comprennent : les sandwichs grillés, les pizzas, les quesadillas, les paninis

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques de finition** comprennent : la garniture, l'emballage, la présentation, la découpe, l'application des sauces, des condiments et des accompagnements

TÂCHE K-30 Préparer les salades

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les salades sont une combinaison de divers ingrédients comme des légumes, des fruits, des céréales, des pâtes, des œufs, des légumineuses, de la viande, du poisson, des fruits de mer et du fromage. Elles peuvent être servies tièdes ou froides. Il est important de finir la plupart des salades le plus près possible du temps de service, sauf si elles sont marinées.

K-30.01 Choisir les ingrédients pour les salades

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| K-30.01.01P | déterminer les indicateurs de fraîcheur et de qualité | les indicateurs de fraîcheur et de qualité sont déterminés selon l'évaluation organoleptique |
| K-30.01.02P | déterminer les ingrédients des salades | les ingrédients des salades sont déterminés selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **indicateurs de fraîcheur et de qualité** comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture, les dates de péremption

les **ingrédients** comprennent : les légumes, les fruits, les protéines, les accompagnements, les féculents, les céréales, les vinaigrettes, les fromages, les légumineuses, les graines

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| K-30.01.01L | démontrer la connaissance des salades et de leurs applications | définir les termes associés aux salades |
| | | nommer les types de salades chaudes et froides, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les salades |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des salades |

| | | |
|-------------|---|---|
| K-30.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients des salades | décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients des salades |
| K-30.01.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les ingrédients des salades | décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les ingrédients des salades |

CHAMP D'APPLICATION

les **facteurs** comprennent : l'intégrité, la saisonnalité, la texture, la disponibilité locale, la viscosité, la durée de conservation, la grosseur

les **ingrédients** comprennent : les légumes, les fruits, les protéines, les accompagnements, les féculents, les céréales, les vinaigrettes, les fromages, les légumineuses, les graines

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

K-30.02 Préparer les ingrédients pour les salades

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| K-30.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation | les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| K-30.02.02P | utiliser des méthodes de préparation | les méthodes de préparation sont utilisées selon la recette et les résultats souhaités |
| K-30.02.03P | combinaison des ingrédients des salades | les ingrédients des salades sont combinés selon la recette et le type de salade |
| K-30.02.04P | préparer les garnitures des salades | les garnitures des salades sont préparées selon la recette et les résultats souhaités |
| K-30.02.05P | maintenir des procédures de manipulation sécuritaires | des procédures de manipulation sécuritaires sont maintenues conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les couteaux, les essoreuses, les broyeurs, les casseroles, les robots culinaires, les planches à découper

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, le trempage, la cuisson, le séchage, le découpage, le filtrage, la marinade

les **ingrédients** comprennent : les légumes, les fruits, les protéines, les accompagnements, les féculents, les céréales, les vinaigrettes, les fromages, les légumineuses, les graines

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| K-30.02.01L | démontrer la connaissance des salades et de leurs applications | définir les termes associés aux salades |
| | | nommer les types de salades tièdes et froides et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les salades |
| K-30.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les ingrédients des salades | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des salades |
| | | décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients pour les salades |
| | | décrire les procédures utilisées pour choisir les vinaigrettes des salades selon les résultats souhaités |
| K-30.02.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les salades | décrire les procédures utilisées pour assembler les salades |
| | | décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les salades |
| | | décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les salades |

CHAMP D'APPLICATION

les **salades tièdes** comprennent : les bols, les salades composées, les salades de pommes de terre

les **salades froides** comprennent : les salades César, de haricots, du jardin, de chou, de poulet

les **facteurs** comprennent : l'intégrité, la texture, la viscosité, la durée de conservation, la grosseur

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **ingrédients** comprennent : les légumes, les fruits, les protéines, les accompagnements, les féculents, les céréales, les vinaigrettes, les fromages, les légumineuses, les graines

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, le trempage, la cuisson, le séchage, le découpage, le filtrage, la marinade

K-30.03 Apprêter les salades

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| K-30.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de finition | les outils et l'équipement de finition sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| K-30.03.02P | appliquer les techniques de finition | les techniques de finition sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités |
| K-30.03.03P | choisir et appliquer les garnitures à salade | les garnitures de salade sont choisies et appliquées selon la recette et les résultats souhaités |
| K-30.03.04P | conserver et entreposer les salades finies | les salades finies sont conservées et entreposées conformément à la recette, aux résultats souhaités et aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : mélanger, assaisonner, emballer, décorer, garnir, la présentation

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| K-30.03.01L | démontrer la connaissance de la finition des salades et de ses applications | définir les termes associés à la finition des salades |
| | | nommer les types de salades tièdes et froides , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des salades |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des salades |
| K-30.03.02L | démontrer la connaissance des techniques de finition utilisées pour la finition des salades | nommer les garnitures et les accompagnements pour les salades finies |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | décrire les techniques de finition utilisées pour la finition des salades |
| K-30.03.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les salades finies | décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les salades finies |

CHAMP D'APPLICATION

les **salades tièdes** comprennent : les bols, les salades composées, les salades de pommes de terre

les **salades froides** comprennent : les salades César, de haricots, du jardin, de chou, de poulet

les **facteurs** comprennent : l'intégrité, la texture, la viscosité, la durée de conservation, la grosseur, l'évaluation organoleptique, l'assaisonnement

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **ingrédients** comprennent : les légumes, les fruits, les protéines, les accompagnements, les féculents, les céréales, les vinaigrettes, les fromages, les légumineuses, les graines

les **techniques de finition** comprennent : mélanger, assaisonner, emballer, décorer, garnir, la présentation

les **garnitures et les accompagnements** comprennent : le fromage râpé, les graines, les noix, les croûtons, les fruits

TÂCHE K-31 Préparer les condiments, les conserves et les vinaigrettes

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Bien que la préparation des condiments et des vinaigrettes puisse être très semblable, leur différence est habituellement définie par leur application. Par exemple, les vinaigrettes sont souvent associées aux salades, et les condiments sont utilisés comme option dans des plats comme les sandwiches, les fromages, la charcuterie et les hors-d'œuvre. Les conserves comprennent des articles comme les légumes marinés et les fruits en conserve.

K-31.01 Choisir les ingrédients pour les condiments, les conserves et les vinaigrettes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| K-31.01.01P | déterminer et choisir les ingrédients pour préparer les condiments , les conserves et les vinaigrettes | les ingrédients pour préparer les condiments , les conserves et les vinaigrettes sont déterminés et choisis selon la recette et les résultats souhaités |
| K-31.01.02P | déterminer les indicateurs de fraîcheur et de qualité | les indicateurs de fraîcheur et de qualité sont déterminés selon l'évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

les **condiments** comprennent : les trempettes, les relishes, les sirops, les salsas

les **conserves** comprennent : les légumes marinés, les confitures, les gelées

les **vinaigrettes** comprennent : les vinaigrettes à base de produits laitiers, les émulsions, les vinaigrettes à base de vinaigre, les vinaigrettes tièdes

les **indicateurs de fraîcheur et de qualité** comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture, les arômes, la date de péremption, la saveur

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| K-31.01.01L | démontrer la connaissance des condiments , des conserves , des vinaigrettes et de leurs applications | définir les termes associés aux condiments , aux conserves et aux vinaigrettes nommer les types de condiments , de conserves et de vinaigrettes , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |

| | | |
|-------------|---|--|
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les condiments , les conserves et les vinaigrettes |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux condiments , aux conserves et aux vinaigrettes |
| K-31.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients des condiments , des conserves et des vinaigrettes | décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients des condiments , des conserves et des vinaigrettes |
| | | décrire les méthodes utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les ingrédients des condiments , des conserves et des vinaigrettes |

CHAMP D'APPLICATION

les **condiments** comprennent : les trempettes, les relishes, les sirops, les salsas

les **conserves** comprennent : les légumes marinés, les confitures, les gelées

les **vinaigrettes** comprennent : les vinaigrettes à base de produits laitiers, les émulsions, les vinaigrettes à base de vinaigre, les vinaigrettes tièdes

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

K-31.02 Préparer les ingrédients pour les condiments, les conserves et les vinaigrettes

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| K-31.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation | les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| K-31.02.02P | appliquer les techniques de préparation et de finition | les techniques de préparation et de finition sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités |
| K-31.02.03P | appliquer les arômes, les assaisonnements et les agents épaississants | les arômes, les assaisonnements et les agents épaississants sont appliqués selon la recette et les résultats souhaités |

| | | |
|-------------|---|--|
| K-31.02.04P | utiliser les procédures de manipulation sécuritaires | les procédures de manipulation sécuritaires sont utilisées conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| K-31.02.05P | conserver et entreposer les condiments , les conserves et les vinaigrettes | les condiments , les conserves et les vinaigrettes sont conservés et entreposés conformément à la recette, aux résultats souhaités et aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les malaxeurs, les casseroles, les robots culinaires, les mélangeurs, la cuisinière, les fouets, les bains-marie, les thermomètres, les cuiseurs à pression, les couteaux

les **techniques de préparation et de finition** comprennent : hacher, couper en dés, couper, malaxer, mélanger, cuire, mariner, fermenter, fumer, émulsifier, fouetter, portionner, mettre en conserve

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **condiments** comprennent : les trempettes, les relishes, les sirops, les salsas

les **conserves** comprennent : les légumes marinés, les confitures, les gelées

les **vinaigrettes** comprennent : les vinaigrettes à base de produits laitiers, les émulsions, les vinaigrettes à base de vinaigre, les vinaigrettes tièdes

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| K-31.02.01L | démontrer la connaissance des condiments , des conserves , des vinaigrettes et de leurs applications | définir les termes associés aux condiments , aux conserves et aux vinaigrettes |
| | | nommer les types de condiments , de conserves et de vinaigrettes , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les condiments , les conserves et les vinaigrettes |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux condiments , aux conserves et aux vinaigrettes |
| K-31.02.02L | démontrer la connaissance des techniques de préparation et de finition utilisées avec les ingrédients pour les condiments , les conserves et les vinaigrettes | décrire les techniques de préparation et de finition utilisées avec les ingrédients pour les condiments , les conserves et les vinaigrettes |
| K-31.02.03L | démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour manipuler, conserver, entreposer et emballer les condiments , les conserves et les vinaigrettes | décrire les méthodes utilisées pour manipuler, conserver, entreposer et emballer les condiments , les conserves et les vinaigrettes |

CHAMP D'APPLICATION

les **condiments** comprennent : les trempettes, les relishes, les sirops, les salsas

les **conserves** comprennent : les légumes marinés, les confitures, les gelées

les **vinaigrettes** comprennent : les vinaigrettes à base de produits laitiers, les émulsions, les vinaigrettes à base de vinaigre, les vinaigrettes tièdes

les **facteurs** comprennent : l'application mécanique, le type d'ingrédients, le temps et la température de conservation

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques de préparation et de finition** comprennent : hacher, couper en dés, couper, malaxer, mélanger, cuire, mariner, fermenter, fumer, émulsifier, fouetter, portionner, mettre en conserve

ACTIVITÉ PRINCIPALE L

Préparation de spécialités

TÂCHE L-32 Préparer les amuse-bouches

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les cuisiniers et les cuisinières préparent de savoureux petits amuse-bouches chauds et froids avec à peu près n'importe quel aliment. Ils sont faits de diverses combinaisons d'ingrédients comme la viande, le poisson, les fruits de mer, les céréales, les légumes, les fruits et le pain. Diverses influences culturelles sur la cuisine canadienne élargissent cette catégorie pour inclure des aliments comme les sushis, les rouleaux de printemps, les spanakopitas, les satays et les dim sums.

L-32.01 Choisir les ingrédients pour les amuse-bouches

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| L-32.01.01P | déterminer et choisir les ingrédients | les ingrédients sont choisis et déterminés selon la recette et les résultats souhaités |
| L-32.01.02P | déterminer les <i>indicateurs de fraîcheur et de qualité</i> | les <i>indicateurs de fraîcheur et de qualité</i> sont déterminés selon l'évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

les *indicateurs de fraîcheur et de qualité* comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture, les arômes, la date de péremption, la saveur

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| L-32.01.01L | démontrer la connaissance des <i>amuse-bouches</i> et de leurs applications | définir les termes associés aux <i>amuse-bouches</i> |
| | | nommer les types d' <i>amuse-bouches</i> et décrire leurs caractéristiques |
| | | nommer les <i>formes commerciales</i> (préparées et emballées) des ingrédients pour les <i>amuse-bouches</i> , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les <i>facteurs</i> à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les <i>amuse-bouches</i> |

| | | |
|-------------|--|---|
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des amuse-bouches |
| L-32.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients des amuse-bouches | décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients des amuse-bouches |

CHAMP D'APPLICATION

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **formes commerciales** comprennent : congelés, frais

les **facteurs** comprennent : la saisonnalité, le style de service, la disponibilité, le prix, les ressources disponibles

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

L-32.02 Préparer les ingrédients pour les amuse-bouches

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| L-32.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation | les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| L-32.02.02P | appliquer les méthodes de préparation | les méthodes de préparation sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités |
| L-32.02.03P | cuire les ingrédients et les autres composants des amuse-bouches | les ingrédients et les autres composants des amuse-bouches sont cuits selon la recette et les résultats souhaités |
| L-32.02.04P | entreposer les ingrédients et les autres composants des amuse-bouches | les ingrédients et les autres composants des amuse-bouches sont entreposés en vue d'un assemblage ultérieur conformément aux règlements provinciaux et territoriaux et aux résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les robots culinaires, les planches à découper, les couteaux, les poêles, les bols, la cuisinière

les **méthodes** comprennent : l'emballage, le malaxage, le pliage, la cuisson au four, la coupe, le pochage, la friture, le mélange

les **ingrédients et les autres composants des amuse-bouches** comprennent : le vol-au-vent, les pâtes à tarte, les pains, le riz, la garniture, les viandes, les légumes, les fruits, les fromages, les craquelins, l'emballage comestible

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| L-32.02.01L | démontrer la connaissance des amuse-bouches et de leurs applications | définir les termes associés aux amuse-bouches déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les amuse-bouches déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients pour les amuse-bouches |
| L-32.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les ingrédients pour les amuse-bouches | décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients pour les amuse-bouches |

CHAMP D'APPLICATION

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **facteurs** comprennent : la texture, la saveur, le type de service, les ressources disponibles

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : l'emballage, le malaxage, le pliage, la cuisson au four, la coupe, le pochage, la friture, le mélange

L-32.03 Assembler les amuse-bouches

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| L-32.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement d'assemblage | les outils et l'équipement d'assemblage sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| L-32.03.02P | utiliser des méthodes d'assemblage | les méthodes d'assemblage sont utilisées selon la recette et les résultats souhaités |
| L-32.03.03P | entreposer les amuse-bouches | les amuse-bouches sont entreposés en vue d'une utilisation future conformément aux règlements provinciaux et territoriaux et aux résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement d'assemblage** comprennent : les couteaux, les brochettes, les cure-dents, les tapis de bambou, les pinces, les planches à découper, les cuillères à portionner

les **méthodes** comprennent : l'emballage, l'empilage, le badigeonnage, la panure, le brossage

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| L-32.03.01L | démontrer la connaissance des amuse-bouches et de leurs applications | définir les termes associés aux amuse-bouches déterminer les facteurs à prendre en considération lors de l'assemblage des amuse-bouches |
| L-32.03.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour assembler les amuse-bouches | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des amuse-bouches décrire les méthodes utilisées pour assembler les amuse-bouches |

CHAMP D'APPLICATION

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **facteurs** comprennent : l'espace de la cuisine, les ressources disponibles, la gestion du temps, le choix du moment, la température

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : l'emballage, l'empilage, le badigeonnage, la panure, le broissage

L-32.04 Cuisiner les amuse-bouches

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| L-32.04.01P | déterminer les modes de cuisson | les modes de cuisson sont déterminés selon les amuse-bouches , la recette et les résultats souhaités |
| L-32.04.02P | appliquer les modes de cuisson | les modes de cuisson sont appliqués selon la recette et les résultats souhaités |
| L-32.04.03P | calculer le temps de cuisson | le temps de cuisson est calculé selon le type, la taille et l'épaisseur de l'article, et le mode de cuisson est choisie selon la recette et les résultats souhaités |
| L-32.04.04P | déterminer le degré de cuisson | le degré de cuisson est déterminé à l'aide de diverses méthodes |

CHAMP D'APPLICATION

les **modes de cuisson** comprennent : la cuisson au four, la friture, la cuisson au grilloir, la cuisson à la vapeur

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **méthodes** de vérification du degré de cuisson comprennent : les lectures de la température, les évaluations organoleptiques

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| L-32.04.01L | démontrer la connaissance des amuse-bouches et de leurs applications | définir les termes associés aux amuse-bouches |
| | | nommer les types d' amuse-bouches et décrire leurs caractéristiques |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des amuse-bouches |

| | | |
|-------------|--|---|
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des amuse-bouches |
| L-32.04.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les amuse-bouches | décrire les modes de cuisson utilisés pour cuire les amuse-bouches |

CHAMP D'APPLICATION

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **facteurs** comprennent : l'espace de la cuisine, les ressources disponibles, la gestion du temps, le choix du moment, la température

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **modes de cuisson** comprennent : la cuisson au four, la friture, la cuisson au grilloir, la cuisson à la vapeur

L-32.05 Apprêter les amuse-bouches

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| L-32.05.01P | appliquer les assaisonnements, la sauce, les condiments et la garniture | l'assaisonnement, la sauce, les condiments et la garniture sont appliqués sur les amuse-bouches selon le résultat souhaité |
| L-32.05.02P | présenter les amuse-bouches | les amuse-bouches sont présentés selon les résultats souhaités et les styles de service |
| L-32.05.03P | conserver les amuse-bouches | les amuse-bouches sont conservés en vue du service conformément aux règlements provinciaux et territoriaux et aux résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **styles de service** comprennent : le service aux tables, le service stationnaire

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| L-32.05.01L | démontrer la connaissance des amuse-bouches et de leurs applications | <p>définir les termes associés aux amuse-bouches</p> <hr/> <p>nommer les types d'amuse-bouches et décrire leurs caractéristiques</p> <hr/> <p>déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des amuse-bouches</p> <hr/> <p>déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des amuse-bouches</p> |
| L-32.05.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour finir les amuse-bouches | <p>déterminer les styles de service associés aux amuse-bouches</p> <hr/> <p>décrire les techniques de présentation et de finition</p> <hr/> <p>décrire les procédures utilisées pour conserver et entreposer les amuse-bouches</p> |

CHAMP D'APPLICATION

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **facteurs** comprennent : intégrité, température

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **styles de service** comprennent : le service aux tables, le service stationnaire

les **techniques de présentation et de finition** comprennent : la présentation dans une assiette ou sur un plateau, la décoration, le placement, le sauçage, le glaçage

TÂCHE L -33 Préparer la charcuterie et les produits de salaison

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

La charcuterie et les produits de salaison sont préparés selon diverses techniques de conservation des viandes, des poissons et des fruits de mer. Elles peuvent être vieilles et séchées, fumées et salées. Des exemples de charcuteries et de produits de salaison comprennent les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballotines, les saucisses, les abats, les viandes fumées et fermentées, les poissons, les fruits de mer et les volailles. La charcuterie et les produits de salaison peuvent être servis chauds ou froids.

L-33.01 Choisir les ingrédients pour la charcuterie et les produits de salaison

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| L-33.01.01P | déterminer les indicateurs de qualité | les indicateurs de qualité sont déterminés selon l'évaluation organoleptique |
| L-33.01.02P | déterminer et choisir les ingrédients à préparer | les ingrédients à préparer sont choisis et déterminés selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **indicateurs de qualité** comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture, l'arôme

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| L-33.01.01L | démontrer la connaissance des charcuteries et des produits de salaison et de leurs applications | définir les termes associés aux charcuteries et aux produits de salaison |
| | | nommer les classifications des charcuteries et des produits de salaison , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les charcuteries et les produits de salaison |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des charcuteries et des produits de salaison |

| | | |
|-------------|---|---|
| L-33.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison | décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison |
| L-33.01.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison | décrire les procédures utilisées pour manipuler les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison |

CHAMP D'APPLICATION

les **charcuteries et les produits de salaison** comprennent : les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballottines, les saucisses, les abats, les viandes fumées et fermentées, les poissons, les fruits de mer, les volailles

les **facteurs** comprennent : la qualité, la fraîcheur, la durée de conservation, le coût, la teneur en matière grasse, le rendement en chair

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

L-33.02 Préparer les ingrédients pour la charcuterie et les produits de salaison

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| L-33.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation | les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| L-33.02.02P | appliquer les méthodes de préparation | les méthodes de préparation sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités |
| L-33.02.03P | combiner les ingrédients, les assaisonnements, les agents de conservation et les garnitures | les ingrédients, les assaisonnements, les agents de conservation et les garnitures sont combinés selon la recette et les résultats souhaités |
| L-33.02.04P | assembler les ingrédients pour les charcuteries et les produits de salaison | les ingrédients pour les charcuteries et les produits de salaison sont assemblés selon la recette, les résultats souhaités, les indicateurs et les règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de préparation** comprennent : le hachoir à viande, le trancheur à viande, les couperets, la presse à saucisses, les moules à terrine, les robots culinaires, les fumoirs

les **méthodes** comprennent : le fumage, la salaison, le séchage, le hachage, le broyage, l'émulsification, la marinade, le trempage, la mise en forme, le moulage, la fermentation, la farce

les **charcuteries et les produits de salaison** comprennent : les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballotines, les saucisses, les abats, les viandes fumées, les poissons, les fruits de mer, les volailles

les **indicateurs** comprennent : la température, le temps, l'humidité, l'activité relative au pH, la déshydratation

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| L-33.02.01L | démontrer la connaissance des charcuteries et des produits de salaison et de leurs applications | définir les termes associés aux charcuteries et aux produits de salaison |
| | | nommer les classifications des charcuteries et des produits de salaison , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les mesures de contrôle de la température et de l'environnement nécessaires à la salaison, au fumage et à la fermentation des viandes conformément aux règlements provinciaux et territoriaux |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les charcuteries et les produits de salaison |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des charcuteries et des produits de salaison |
| L-33.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison | décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison |
| L-33.02.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison | décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison |

CHAMP D'APPLICATION

les **charcuteries et les produits de salaison** comprennent : les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballotines, les saucisses, les abats, les viandes fumées, les poissons, les fruits de mer, les volailles

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **facteurs** comprennent : la température, la texture, la durée, l'humidité

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : le fumage, la salaison, le séchage, le hachage, le broyage, l'émulsification, la marinade, le trempage, la mise en forme, le moulage, la fermentation, la farce

L-33.03 Cuisiner la charcuterie et les produits de salaison

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| L-33.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de cuisson | les outils et l'équipement de cuisson sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| L-33.03.02P | choisir la température | la température est choisie selon la recette et les résultats souhaités |
| L-33.03.03P | appliquer le mode de cuisson | le mode de cuisson est appliqué selon la recette et les résultats souhaités |
| L-33.03.04P | déterminer le degré de cuisson des charcuteries et des produits de salaison | le degré de cuisson des charcuteries et des produits de salaison est déterminé selon les règlements provinciaux et territoriaux , l'évaluation organoleptique et les indicateurs normalisés |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de cuisson** comprennent : les fumoirs, les fours, les grils, le circulateur thermique, le réfrigérateur

les **modes de cuisson** comprennent : la salaison, le pochage, la cuisson au four, le fumage, le séchage

les **charcuteries et les produits de salaison** comprennent : les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballotines, les saucisses, les abats, les viandes fumées, les poissons, les fruits de mer, les volailles

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **indicateurs** comprennent : la température, le temps, l'humidité, l'activité relative au pH, la déshydratation

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| L-33.03.01L | démontrer la connaissance des charcuteries et des produits de salaison et de leurs applications | définir les termes associés aux charcuteries et aux produits de salaison |
| | | nommer les classifications des charcuteries et des produits de salaison et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les mesures de contrôle de la température et de l'environnement nécessaires à la salaison, au fumage et à la fermentation des viandes |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des charcuteries et des produits de salaison |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des charcuteries et des produits de salaison |
| L-33.03.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les charcuteries et les produits de salaison | décrire les modes de cuisson utilisés pour cuire les charcuteries et les produits de salaison |
| L-33.03.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les charcuteries et les produits de salaison | décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les charcuteries et les produits de salaison |

CHAMP D'APPLICATION

les **charcuteries et les produits de salaison** comprennent : les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballottines, les saucisses, les abats, les viandes fumées, les poissons, les fruits de mer, les volailles

les **facteurs** comprennent : le degré de cuisson, les arômes et les assaisonnements, l'équipement, la température, le temps, le rendement, le repos, la texture, l'humidité

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **modes de cuisson** comprennent : la salaison, le pochage, la cuisson au four, le fumage, le séchage

L-33.04 Apprêter la charcuterie et les produits de salaison

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| L-33.04.01P | appliquer les garnitures et les techniques de finition | les garnitures et les techniques de finition sont appliquées aux pâtés et aux terrines selon la recette et les résultats souhaités |
| L-33.04.02P | retirer les boyaux et les membranes | les boyaux et les membranes sont retirés des saucisses et des produits de salaison choisis |
| L-33.04.03P | couper et trancher les charcuteries et les produits de salaison | les charcuteries et les produits de salaison sont coupés et tranchés selon la recette et les résultats souhaités |
| L-33.04.04P | déterminer et appliquer les modes de cuisson secondaire | les modes de cuisson secondaire sont déterminés et appliqués pour choisir les charcuteries et les produits de salaison selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : le glaçage, le remplissage, la présentation, la garniture

les **charcuteries et les produits de salaison** comprennent : les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballotines, les saucisses, les abats, les viandes fumées, les poissons, les fruits de mer, les volailles

les **modes de cuisson secondaire** comprennent : la friture, la cuisson au grilloir, le pochage, la cuisson au four

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| L-33.04.01L | démontrer la connaissance des charcuteries et des produits de salaison , et de leurs applications | définir les termes associés aux charcuteries et aux produits de salaison |
| | | déterminer les mesures de contrôle de la température et de l'environnement nécessaires à la salaison, au fumage et à la fermentation des viandes |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des charcuteries et des produits de salaison |

| | | |
|-------------|---|--|
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des charcuteries et des produits de salaison |
| L-33.04.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour la finition des charcuteries et des produits de salaison | décrire les styles de service associés aux charcuteries et aux produits de salaison |
| | | décrire les procédures utilisées pour couper et trancher les charcuteries et les produits de salaison |
| | | décrire les techniques de finition |
| L-33.04.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les charcuteries et les produits de salaison | décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les charcuteries et les produits de salaison |

CHAMP D'APPLICATION

les **charcuteries et les produits de salaison** comprennent : les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballotines, les saucisses, les abats, les viandes fumées, les poissons, les fruits de mer, les volailles

les **facteurs** comprennent : le degré de cuisson, les arômes et les assaisonnements, l'équipement, la température, le temps, le rendement, le repos, la texture, l'humidité

les **techniques de finition** comprennent : le glaçage, le remplissage, la présentation, la garniture

TÂCHE L -34 Préparer les gelées et les glaçures

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les gelées sont des produits finis qui sont utilisés pour compléter les plats ainsi que pour les entrées, les hors-d'œuvre et les desserts. Les exemples de gelées comprennent : les aspics, les desserts à la gélatine, les salades comprenant de la gélatine et de la gelée liquide. Les ingrédients qui définissent les gelées sont soit des gélatines d'origine animale, soit des gélatines d'origine végétale comme l'agar-agar. Les glaçures sont des revêtements brillants appliqués sur d'autres aliments pour en rehausser l'apparence et la saveur et pour préserver la qualité.

L-34.01 Choisir les ingrédients pour les gelées et les glaçures

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| L-34.01.01P | déterminer les indicateurs de fraîcheur et de qualité | les indicateurs de fraîcheur et de qualité sont déterminés par une évaluation organoleptique |
| L-34.01.02P | déterminer et choisir les ingrédients pour les gelées et les glaçures | les ingrédients pour les gelées et les glaçures sont choisis selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **indicateurs de fraîcheur et de qualité** comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture, l'arôme, le goût

les **ingrédients** comprennent : l'agar-agar, les graines de chia, la gomme xanthane, la gomme de guar, la gomme de caroube, la pectine, les gélatines (en poudre et en feuilles), les fonds, les arômes, les édulcorants

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| L-34.01.01L | démontrer la connaissance des gelées et les glaçures et de leurs applications | définir les termes associés aux gelées et aux glaçures |
| | | déterminer les types de gelées , et en décrire les caractéristiques et les applications |
| | | déterminer les types de glaçures , et en décrire les caractéristiques et les applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les gelées et les glaçures |

| | | |
|-------------|--|---|
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux gelées et aux glaçures |
| L-34.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients des gelées et des glaçures | décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients des gelées et des glaçures |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de gelées** comprennent : les aspics, la gélatine, la pectine, les gelées liquides

les **types de glaçures** comprennent : les glaçures sucrées, les glaçures salées

les **facteurs** comprennent : la flexibilité, le pH, la stabilité à la chaleur, la température

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

L-34.02 Préparer les ingrédients pour les gelées et les glaçures

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| L-34.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation | les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| L-34.02.02P | combinaison des ingrédients | les ingrédients sont combinés à l'aide de méthodes de préparation |
| L-34.02.03P | conservation des ingrédients à température | les ingrédients sont conservés à température selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de préparation** comprennent : le bain-marie, les casseroles, les fouets, les couteaux, les bols, les extracteurs à jus, les mélangeurs

les **méthodes** comprennent : mélanger, faire gonfler, chauffer

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| L-34.02.01L | démontrer la connaissance des gelées et des glaçures et de leurs applications | définir les termes associés aux gelées et aux glaçures |
| | | déterminer les types de gelées , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |

| | | |
|-------------|---|--|
| | | déterminer les types de glaçures , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les gelées et les glaçures |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux gelées et aux glaçures |
| L-34.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les gelées et les glaçures | décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients des gelées et des glaçures |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de gelées** comprennent : les aspics, la gélatine, la pectine, les gelées liquides

les **types de glaçures** comprennent : les glaçures sucrées, les glaçures salées

les **facteurs** comprennent : le temps, la température, la viscosité

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : mélanger, faire gonfler, chauffer

L-34.03 Apprêter les gelées et les glaçures

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| L-34.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de finition | les outils et l'équipement de finition sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| L-34.03.02P | utiliser des techniques de finition | les techniques de finition sont utilisées selon la recette et les résultats souhaités |
| L-34.03.03P | conserver et entreposer les gelées et les glaçures | les gelées et les glaçures sont conservées et entreposées conformément à la recette, aux résultats souhaités et aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de finition** comprennent : les brosses, le bain-marie, les bols

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|---------------------------|---|
| L-34.03.01L | démontrer la connaissance de la finition des gelées et des glaçures et de leurs applications |
| | définir les termes associés aux gelées et aux glaçures |
| | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des gelées et des glaçures |
| | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux gelées et aux glaçures |
| L-34.03.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour la finition des gelées et des glaçures |
| | décrire les méthodes utilisées pour la finition des gelées et des glaçures |
| L-34.03.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les gelées et les glaçures |
| | décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les gelées et les glaçures |

CHAMP D'APPLICATION

les **facteurs** comprennent : la température, la brillance, la viscosité

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : combiner, découper, portionner, présenter, démouler

TÂCHE L -35 Préparer les marinades, les épices à froter et les saumures

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les marinades sont utilisées pour rehausser les saveurs et attendrir le produit. Elles sont généralement composées d'huiles, d'acides et d'arômes. Les épices à froter sont des marinades sèches composées d'assaisonnements qui rehausent la saveur des aliments. Les ingrédients des saumures comprennent des liquides, des arômes et du sel, et peuvent être utilisés pour la salaison et la conservation de la viande, des fruits de mer et du poisson.

L-35.01 Choisir les ingrédients pour les marinades, les épices à froter et les saumures

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| L-35.01.01P | choisir la marinade , les épices à froter ou la saumure | la marinade , les épices à froter ou la saumure sont choisies selon le type de protéines, de légumes ou de fruits utilisés, la recette et les résultats souhaités |
| L-35.01.02P | déterminer et choisir les ingrédients | les ingrédients sont déterminés et choisis selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **marinades** comprennent : les marinades à base de sel, à base de fruits, à base d'alcool

les **épices à froter** comprennent : les assaisonnements secs, en pâte, à base de moutarde, à base de sucre

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| L-35.01.01L | démontrer la connaissance des marinades , des épices à froter , des saumures et de leurs applications | définir les termes associés aux marinades , aux épices à froter et aux saumures |
| | | nommer les types de marinades , d' épices à froter et de saumures, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les marinades , les épices à froter et les saumures |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux marinades , aux épices à froter et aux saumures |
| | | déterminer les ingrédients et les rapports utilisés pour préparer les marinades , les épices à froter et les saumures |
| L-35.01.02L | démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour choisir les ingrédients des marinades , des épices à froter et des saumures | décrire les méthodes utilisées pour choisir les ingrédients des marinades , des épices à froter et des saumures |
| L-35.01.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les ingrédients des marinades , des épices à froter et des saumures | décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les ingrédients des marinades , des épices à froter et des saumures |

CHAMP D'APPLICATION

les **marinades** comprennent : les marinades à base de sel, à base de fruits, à base d'alcool

les **épices à froter** comprennent : les assaisonnements secs, en pâte, à base de moutarde, à base de sucre

les **facteurs** comprennent : la disponibilité du produit, le temps, la qualité, la fonction, la teneur en eau

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

L-35.02 Préparer les ingrédients pour les marinades, les épices à froter et les saumures

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| L-35.02.01P | préparer et mesurer les ingrédients | les ingrédients sont préparés et mesurés selon la recette |
| L-35.02.02P | choisir et utiliser les outils et de l'équipement de préparation non réactifs | les outils et de l'équipement de préparation non réactifs sont choisis et utilisés selon les spécifications des produits |
| L-35.02.03P | utiliser des méthodes de préparation | les méthodes de préparation sont utilisées selon la recette et les résultats souhaités |

| | | |
|-------------|---|--|
| L-35.02.04P | conserver et entreposer les marinades , les épices à froter et les saumures | les marinades , les épices à froter et les saumures sont conservées et entreposées conformément à la recette, aux résultats souhaités et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| L-35.02.05P | utiliser les procédures de manipulation sécuritaires | les procédures de manipulation sécuritaires sont utilisées conformément aux règlements provinciaux et territoriaux et pour éviter la contamination croisée |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de préparation non réactifs** comprennent : les contenants non réactifs (en acier inoxydable, en verre, en plastique), le mélangeur, le robot culinaire, les outils de mesure

les **méthodes** comprennent : combiner, chauffer, dissoudre, refroidir

les **marinades** comprennent : les marinades à base de sel, à base de fruits, à base d'alcool

les **épices à froter** comprennent : les assaisonnements secs, en pâte, à base de moutarde, à base de sucre

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| L-35.02.01L | démontrer la connaissance des marinades , des épices à froter , des saumures et de leurs applications | définir les termes associés aux marinades , aux épices à froter et aux saumures |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les marinades , les épices à froter et les saumures |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux marinades , aux épices à froter et aux saumures |
| L-35.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les marinades , les épices à froter et les saumures | décrire les méthodes utilisées pour préparer les marinades , les épices à froter et les saumures |
| | | déterminer les ingrédients et les quantités utilisés pour préparer les marinades , les épices à froter et les saumures |

CHAMP D'APPLICATION

les **marinades** comprennent : les marinades à base de sel, à base de fruits, à base d'alcool

les **épices à froter** comprennent : les assaisonnements secs, en pâte, à base de moutarde, à base de sucre

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **facteurs** comprennent : la durée, la qualité, la fonction, la teneur en humidité, la température, la séquence d'assemblage, le choix du contenant, la méthode d'application

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : combiner, chauffer, dissoudre, refroidir

ACTIVITÉ PRINCIPALE M

Produits à base de pâte sucrés et salés, et desserts

TÂCHE M-36 Préparer les produits à base de pâte

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

La pâte, sucrée et salée, est utilisée pour la fabrication de produits comme des pâtes, des pains, des samossas, des pâtés impériaux, des croûtes de tarte, des pâtisseries et des biscuits. Elle peut être façonnée et moulée. Des ingrédients et des éléments de texture supplémentaires peuvent être introduits pour apporter de la variété.

M-36.01 Choisir les ingrédients pour la pâte

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| M-36.01.01P | déterminer les <i>ingrédients</i> requis | les <i>ingrédients</i> requis utilisés dans divers produits à base de pâte sont déterminés selon la recette |
| M-36.01.02P | déterminer la qualité et la fraîcheur des <i>ingrédients</i> pour la pâte | la qualité des <i>ingrédients</i> pour la pâte est déterminée par la date de péremption et l'évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

les *ingrédients* comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes, les assaisonnements
les **produits à base de pâte** comprennent : les pâtes, les nouilles, les tartes, les flans, les biscuits, les pains, les samossas, les pâtés impériaux, les pâtisseries, la pâte à pain, les craquelins, les petits pains, les profiteroles, les pizzas

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| M-36.01.01L | démontrer la connaissance des pâtes et des produits à base de pâte et de leurs applications | nommer les types de pâte utilisés pour divers produits à base de pâte , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les types de produits à base de pâte et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | définir les termes associés aux pâtes |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les pâtes |
| | | nommer les ingrédients utilisés dans les pâtes, et décrire leurs fonctions, leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients pour les pâtes |
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtes et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-36.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients pour les pâtes | décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients pour les pâtes |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte** comprennent : les pâtes, les nouilles, les tartes, les flans, les biscuits, les pains, les samossas, les pâtés impériaux, les pâtisseries, la pâte à pain, les craquelins, les petits pains, les profiteroles, les pizzas

les **ingrédients** comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes, les assaisonnements

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

M-36.02 Préparer les ingrédients pour la pâte

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| M-36.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| M-36.02.02P | mesurer les ingrédients | les ingrédients sont mesurés selon la recette |
| M-36.02.03P | mélanger les ingrédients | les ingrédients sont mélangés selon la recette et les résultats souhaités |
| M-36.02.04P | appliquer les méthodes | les méthodes sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les tamis, les malaxeurs, les laminoirs, les rouleaux à pâtisserie, les étuves de fermentation

les **mesures** comprennent : le poids, le volume, la taille

les **ingrédients** comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes, les assaisonnements

les **méthodes** comprennent : rouler, façonner, plier, entailler, laisser reposer, faire fermenter, étuver, pétrir, incorporer les matières grasses, portionner

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| M-36.02.01L | démontrer la connaissance des pâtes utilisées pour divers produits à base de pâte et de leurs applications | nommer les types de pâte utilisés pour divers produits à base de pâte , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les types de produits à base de pâte , et en décrire les caractéristiques et les applications |
| | | définir les termes associés aux pâtes |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les pâtes |
| | | nommer les ingrédients utilisés dans les pâtes, et décrire leurs fonctions, leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des pâtes |

| | | |
|-------------|--|---|
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtes, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-36.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les ingrédients pour les pâtes | décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients des pâtes |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération pour déterminer les méthodes de mélange utilisées pour les pâtes |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération pour déterminer les méthodes de fabrication de la pâte |
| M-36.02.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer la pâte | décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer la pâte |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte** comprennent : les pâtes, les nouilles, les tartes, les flans, les biscuits, les pains, les samossas, les pâtés impériaux, les pâtisseries, la pâte à pain, les craquelins, les petits pains, les profiteroles, les pizzas

les **ingrédients** comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes, les assaisonnements

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : rouler, façonner, plier, entailler, laisser reposer, faire fermenter, étuver, pétrir, incorporer les matières grasses, portionner

M-36.03 Cuisiner les produits à base de pâte

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| M-36.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette |
| M-36.03.02P | suivre les modes de cuisson | les modes de cuisson sont appliqués selon la recette et les résultats souhaités |
| M-36.03.03P | déterminer le degré de cuisson | le degré de cuisson est déterminé par l'évaluation organoleptique et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les outils à main, les fours, les friteuses, les cuiseurs à vapeur, les casseroles

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire au four, frire, cuire à la vapeur, pocher

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| M-36.03.01L | démontrer la connaissance des pâtes utilisées pour divers produits à base de pâte et de leurs applications | nommer les types de pâte utilisés pour divers produits à base de pâte , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les types de produits à base de pâte , et en décrire les caractéristiques et les applications |
| | | définir les termes associés aux pâtes |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des pâtes |
| | | nommer les modes de cuisson des pâtes et décrire leurs applications |
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtes, et, décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des pâtes |
| M-36.03.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les pâtes | nommer les modes de cuisson des pâtes et décrire leurs applications |
| | | nommer les outils et l'équipement utilisés pour la cuisson de la pâte |
| | | nommer les ingrédients de finition appliqués avant la cuisson de la pâte |
| | | décrire les méthodes permettant de déterminer le degré de cuisson de la pâte |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte** comprennent : les pâtes, les nouilles, les tartes, les flans, les biscuits, les pains, les samossas, les pâtés impériaux, les pâtisseries, la pâte à pain, les craquelins, les petits pains, les profiteroles, les pizzas

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire au four, frire, cuire à la vapeur, pocher

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **ingrédients** comprennent : les matières grasses, les édulcorants, les produits laitiers, le glaçage, les noix, les graines, les assaisonnements

les **outils et l'équipement** comprennent : les outils à main, les fours, les friteuses, les cuiseurs à vapeur, les casseroles

M-36.04 Apprêter les produits à base de pâte

| | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| M-36.04.01P | refroidir les produits à base de pâte | les produits à base de pâte sont refroidis selon la recette et les résultats souhaités |
| M-36.04.02P | glacer, garnir et farcir les produits à base de pâte | les produits à base de pâte sont glacés et garnis selon la recette et les résultats souhaités |
| M-36.04.03P | portionner les produits à base de pâte | les produits à base de pâte sont portionnés selon la recette et les résultats souhaités |
| M-36.04.04P | assembler les produits à base de pâte finis | les produits à base de pâte finis sont assemblés selon la recette et les résultats souhaités |
| M-36.04.05P | emballer et entreposer les produits finis | les produits finis sont emballés et entreposés de manière à préserver leur fraîcheur et leur durée de conservation |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte** comprennent : les pâtes, les nouilles, les tartes, les flans, les biscuits, les pains, les samossas, les pâtés impériaux, les pâtisseries, la pâte à pain, les craquelins, les petits pains, les profiteroles, les pizzas

l'**emballage et l'entreposage** comprennent : l'emballage, l'ensachage, la réfrigération, la congélation, l'emballage de détail, le scellage sous vide, l'entreposage à la température ambiante

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|--|
| M-36.04.01L | démontrer la connaissance des produits à base de pâte et de leurs utilisations | déterminer les types de produits à base de pâte , et décrire leurs caractéristiques et leurs utilisations |
| | | définir les termes associés aux produits à base de pâte |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des produits à base de pâte |
| | | nommer les ingrédients utilisés dans la finition des produits à base de pâte , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des pâtes |
| M-36.04.02L | démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour finir les produits à base de pâte | décrire les méthodes utilisées pour finir les produits à base de pâte |
| | | décrire les méthodes utilisées pour portionner les produits à base de pâte |
| | | décrire les procédures utilisées pour emballer et entreposer le produit fini |
| M-36.04.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les pâtes et les produits à base de pâte | décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les produits à base de pâte |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte** comprennent : les pâtes, les nouilles, les tartes, les flans, les biscuits, les pains, les samossas, les pâtés impériaux, les pâtisseries, la pâte à pain, les craquelins, les petits pains, les profiteroles, les pizzas

les **ingrédients** comprennent : les matières grasses, les édulcorants, les produits laitiers, les glaçages, les noix, les graines, les assaisonnements

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : le brossage, le trempage, la pulvérisation, le salage, le saupoudrage, le glaçage, la garniture, le remplissage

l'**emballage et l'entreposage** comprennent : l'emballage, l'ensachage, la réfrigération, la congélation, l'emballage de détail, le scellage sous vide, l'entreposage à la température ambiante

TÂCHE M -37 Préparer les produits à base de pâte à frire

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les produits à base de pâtes à frire peuvent être salés ou sucrés, et peuvent être utilisés pour de nombreuses applications différentes telles que les muffins, le pouding Yorkshire, la tempura et les gâteaux. Des ingrédients et des éléments de texture supplémentaires peuvent être introduits pour apporter de la variété.

M-37.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes à frire

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| M-37.01.01P | déterminer les ingrédients requis | les ingrédients requis utilisés dans divers produits à base de pâte à frire sont déterminés selon la recette et les résultats souhaités |
| M-37.01.02P | déterminer la qualité et la fraîcheur des ingrédients pour les pâtes à frire | la qualité des ingrédients pour les pâtes à frire est déterminée par la date de péremption et l'évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

les **ingrédients** comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes et les assaisonnements
 les **produits à base de pâte à frire** comprennent : les muffins, les gâteaux, les popovers, la tempura, les gaufres, les crêpes, les beignets, le pain de maïs

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| M-37.01.01L | démontrer la connaissance des pâtes à frire et des produits à base de pâte à frire et de leurs applications | nommer les types de pâtes à frire, et en décrire les caractéristiques et les applications |
| | | nommer les types de produits à base de pâte à frire , et en décrire les caractéristiques et les applications |
| | | définir les termes associés aux pâtes à frire |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les pâtes à frire |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | nommer les ingrédients utilisés dans les pâtes à frire, et décrire leurs fonctions, leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des pâtes à frire |
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtes à frire et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-37.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients des pâtes à frire utilisées pour divers produits à base de pâte à frire | décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients pour diverses pâtes à frire |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte à frire** comprennent : les muffins, les gâteaux, les popovers, la tempura, les gaufres, les crêpes, les beignets, le pain de maïs

les **ingrédients** comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes et les assaisonnements

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **formes commerciales** comprennent : en poudre, congelés, frais

M-37.02 Préparer les ingrédients pour les pâtes à frire

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| M-37.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| M-37.02.02P | mesurer les ingrédients | les ingrédients sont mesurés selon la recette |
| M-37.02.03P | mélanger les ingrédients | les ingrédients sont mélangés la recette et les résultats souhaités |
| M-37.02.04P | appliquer les méthodes | les méthodes sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les spatules, les fouets, les tamis, les malaxeurs, les balances, les bols

les **mesures** comprennent : le poids, le volume, la taille

les **ingrédients** comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes, les assaisonnements

les **méthodes** comprennent : le repos, l'incorporation de matières grasses, l'écumage, l'écumage, le mélange, le fouettage, le mélange en deux étapes

| CONNAISSANCES | | |
|---------------|--|---|
| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
| M-37.02.01L | démontrer la connaissance des pâtes à frire utilisées pour divers produits à base de pâte et de leurs applications | nommer les types de pâtes à frire, et en décrire les caractéristiques et les applications |
| | | nommer les types de produits à base de pâte à frire , et en décrire les caractéristiques et les applications |
| | | définir les termes associés aux pâtes à frire |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les pâtes à frire |
| | | nommer les ingrédients utilisés dans les pâtes à frire, et décrire leurs fonctions, leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des pâtes à frire |
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtes à frire, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-37.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les ingrédients des pâtes à frire utilisées pour divers produits à base de pâte à frire | décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients des pâtes à frire utilisées pour divers produits à base de pâte à frire |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération pour déterminer les méthodes de mélange utilisées pour les pâtes à frire |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération pour déterminer les méthodes de fabrication de la pâte à frire |
| M-37.02.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les pâtes à frire | décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les pâtes à frire |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte à frire** comprennent : les muffins, les gâteaux, les popovers, la tempura, les gaufres, les crêpes, les beignets, le pain de maïs

les **ingrédients** comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes, les assaisonnements

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **formes commerciales** comprennent : en poudre, congelés, frais

M-37.03 Cuisiner les produits à base de pâte à frire

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| M-37.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| M-37.03.02P | suivre les modes de cuisson | les modes de cuisson sont appliqués selon la recette et les résultats souhaités |
| M-37.03.03P | déterminer le degré de cuisson | le degré de cuisson est déterminé par l'évaluation organoleptique et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les outils à main, les fours, les friteuses, les poêles, les plaques à griller, le papier parchemin

les **modes de cuisson** comprennent : cuire au four, frire

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|---|---|
| M-37.03.01L | démontrer la connaissance des pâtes à frire utilisées pour divers produits à base de pâte et de leurs applications | nommer les types de pâtes à frire, et en décrire les caractéristiques et les applications |
| | | nommer les types de produits à base de pâte à frire , et en décrire les caractéristiques et les applications |
| | | définir les termes associés aux pâtes à frire |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des pâtes à frire |

| | | |
|-------------|---|--|
| | | nommer les modes de cuisson des pâtes et décrire leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes à frire |
| M-37.03.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les pâtes à frire | nommer les modes de cuisson des pâtes et décrire leurs applications |
| | | nommer les outils et l'équipement utilisés pour la cuisson de la pâte à frire |
| | | nommer les ingrédients de finition appliqués avant la cuisson de la pâte à frire |
| | | décrire les procédures utilisées pour cuire la pâte à frire |
| | | décrire les méthodes permettant de déterminer le degré de cuisson de la pâte |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte à frire** comprennent : les muffins, les gâteaux, les popovers, les gaufres, les crêpes, les profiteroles, le pain de maïs

les **modes de cuisson** comprennent : cuire au four, frire

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **outils et l'équipement** comprennent : les outils à main, les fours, les friteuses, les poêles, les plaques à griller, le papier parchemin

M-37.04 Apprêter les produits à base de pâte à frire

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| M-37.04.01P | refroidir le produit à base de pâte à frire | les produits à base de pâte à frire sont refroidis selon la recette et les résultats souhaités |
| M-37.04.02P | givrer, glacer, garnir ou assaisonner un produit à base de pâte à frire | le produit à base de pâte à frire est givré, glacé, garni ou assaisonné selon la recette et les résultats souhaités |
| M-37.04.03P | portionner les produits à base de pâte à frire | les produits à base de pâte à frire sont portionnés selon la recette et les résultats souhaités |

| | | |
|-------------|--|---|
| M-37.04.04P | assembler les produits à base de pâte à frire finis | les produits à base de pâte à frire finis sont assemblés selon la recette et les résultats souhaités |
| M-37.04.05P | conserver les produits à base de pâte à frire | les produits à base de pâte à frire sont conservés conformément aux résultats souhaités et aux règlements provinciaux et territoriaux |
| M-37.04.06P | emballer et entreposer les produits finis | les produits finis sont emballés et entreposés de manière à préserver leur fraîcheur et leur durée de conservation |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte à frire** comprennent : les muffins, les gâteaux, les popovers, les gaufres, les crêpes, le pain de maïs

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

l'**emballage et l'entreposage** comprennent : l'emballage, l'ensachage, la réfrigération, la congélation, l'emballage de détail, l'entreposage à la température ambiante

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| M-37.04.01L | démontrer la connaissance des produits à base de pâte à frire et de leurs utilisations | nommer les types de produits à base de pâte à frire , et en décrire les caractéristiques et les utilisations |
| | | définir les termes associés aux produits à base de pâte à frire |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des produits à base de pâte à frire |
| | | nommer les ingrédients utilisés dans la finition des produits à base de pâte à frire , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes à frire |
| M-37.04.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour finir les produits à base de pâte à frire | décrire les méthodes utilisées pour finir les produits à base de pâte à frire |
| | | décrire les méthodes utilisées pour givrer, glacer, garnir et assaisonner les produits à base de pâte à frire |
| | | décrire les procédures utilisées pour portionner les produits à base de pâte à frire |

| | | |
|-------------|---|--|
| M-37.04.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les pâtes à frire et les produits à base de pâte à frire | décrire les procédures utilisées pour emballer et entreposer le produit fini |
| | | décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les produits à base de pâte à frire |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte à frire** comprennent : les muffins, les gâteaux, les popovers, les gaufres, les crêpes, le pain de maïs

les **ingrédients** comprennent : les noix, les graines, les édulcorants, les épices, les glaçages, les sauces, les sirops, les fruits

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

l'**emballage et l'entreposage** comprennent : l'emballage, l'ensachage, la réfrigération, la congélation, l'emballage de détail, l'entreposage à la température ambiante

TÂCHE M -38 Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

En préparant ces articles, il est important de se concentrer à la fois sur l'apparence et la texture. Les techniques appropriées devraient être utilisées pour assurer l'uniformité et la qualité.

M-38.01 Choisir les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| M-38.01.01P | déterminer les <i>ingrédients</i> requis | les <i>ingrédients</i> requis utilisés dans un éventail de crèmes, de mousses, de desserts glacés, de garnitures, de glaçages et de sucreries sont déterminés et choisis selon la recette et les résultats souhaités |
| M-38.01.02P | déterminer la qualité et la fraîcheur des <i>ingrédients</i> | la qualité et la fraîcheur des <i>ingrédients</i> sont déterminées par la date de péremption et l'évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

les *ingrédients* comprennent : les œufs, le sucre, les produits laitiers, la gélatine, les fruits, le chocolat, les arômes

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| M-38.01.01L | démontrer la connaissance des crèmes, des mousses, des desserts glacés, des garnitures, des glaçages, des sucreries et de leurs applications | définir les termes associés aux crèmes, aux mousses, aux desserts glacés, aux garnitures, aux glaçages et aux sucreries |
| | | nommer les types de crèmes, de mousses, de desserts glacés, de garnitures, de glaçages et de sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries |
| | | nommer les ingrédients utilisés dans les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de crèmes, de mousses, de desserts congelés, de garnitures, de glaçages et de sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-38.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries | décrire les méthodes utilisées pour choisir les ingrédients des crèmes, des mousses, des desserts glacés, des garnitures, des glaçages et des sucreries |
| M-38.01.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries | décrire les méthodes utilisées pour manipuler et entreposer les ingrédients des crèmes, des mousses, des desserts glacés, des garnitures, des glaçages et des sucreries |

CHAMP D'APPLICATION

les **ingrédients** comprennent : les œufs, le sucre, les produits laitiers, la gélatine, les fruits, le chocolat, les arômes

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **formes commerciales** comprennent : congelés, frais, longue conservation

M-38.02 Préparer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries

| | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| M-38.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| M-38.02.02P | mélanger les ingrédients | les ingrédients sont mélangés selon la recette et les résultats souhaités |
| M-38.02.03P | préparer les poêles et les moules | les poêles et les moules sont préparés avec les matériaux selon la recette et les résultats souhaités |
| M-38.02.04P | suivre les niveaux de température | les niveaux de température pour la cuisson du sucre sont suivis à l'aide d'une évaluation organoleptique et de thermomètres selon la recette et les résultats souhaités |
| M-38.02.05P | appliquer les méthodes | les méthodes sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités |
| M-38.02.06P | portionner et peser les ingrédients mélangés | les ingrédients mélangés sont portionnés et pesés selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : le bain-marie, les malaxeurs, les cuillères, les poches à douille, les moules, les machines à crème glacée, les boîtes de crème fouettée, le thermomètre à bonbons, les lampes chauffantes, les chalumeaux, les pots en cuivre

les **ingrédients** comprennent : les œufs, le sucre, les produits laitiers, la gélatine, les fruits, le chocolat, les arômes

les **matériaux** comprennent : le papier-parchemin, l'acétate, le papier ciré

les **méthodes** comprennent : les crèmes pâtisseries ou les flans de cuisson, le refroidissement, le moulage, la décoration, le barattage, la congélation, le tempérage, le pliage, l'émulsification, le fouettage

CONNAISSANCES

| Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|---------------------------|---|
| M-38.02.01L | démontrer la connaissance des crèmes, des mousses, des desserts glacés, des garnitures, des glaçages, des sucreries et de leurs applications |
| | définir les termes associés aux crèmes, aux mousses, aux desserts glacés, aux garnitures, aux glaçages et aux sucreries |
| | nommer les types de crèmes, de mousses, de desserts glacés, de garnitures, de glaçages et de sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries |
| | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries |
| | nommer les ingrédients utilisés dans les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de crèmes, de mousses, de desserts congelés, de garnitures, de glaçages et de sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-38.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries |
| | décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries |
| M-38.02.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, emballer et entreposer les crèmes, les mousses, les desserts congelés, les garnitures, les glaçages et les sucreries |
| | décrire les méthodes utilisées pour manipuler, emballer et entreposer les crèmes, les mousses, les desserts congelés, les garnitures, les glaçages et les sucreries |

CHAMP D'APPLICATION

les **ingrédients** comprennent : les œufs, le sucre, les produits laitiers, la gélatine, les fruits, le chocolat, les arômes

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **formes commerciales** comprennent : congelés, frais, longue conservation

les **méthodes** comprennent : les crèmes pâtisseries ou les flans de cuisson, le refroidissement, le moulage, la décoration, le barattage, la congélation, le tempérage, le pliage, l'émulsification, le fouettage

M-38.03 Apprêter les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| M-38.03.01P | démouler les produits | les produits sont démoulés selon les résultats souhaités |
| M-38.03.02P | appliquer les techniques de finition | les techniques de finition sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités |
| M-38.03.03P | emballer et entreposer les produits finis | les produits finis sont emballés et entreposés de manière à préserver leur fraîcheur et leur durée de conservation |

CHAMP D'APPLICATION

les **produits** comprennent : les crèmes pâtisseries et les crèmes anglaises, les parfaits, les soufflés, les glaces, les bavares, les meringues, les crèmes au beurre, les glaçages, les ganaches, les coulis, les caramels, les nougates, les caramels au beurre

les **techniques de finition** comprennent : le tempérage, le torchage, le glaçage, la pulvérisation, la garniture, le tirage du sucre

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| M-38.03.01L | démontrer la connaissance des crèmes, des mousses, des desserts glacés, des garnitures, des glaçages, des sucreries et de leurs applications | définir les termes associés aux crèmes, aux mousses, aux desserts glacés, aux garnitures, aux glaçages et aux sucreries |
| | | nommer les types de crèmes, de mousses, de desserts glacés, de garnitures, de glaçages et de sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des crèmes, des mousses, des desserts glacés, des garnitures, des glaçages et des sucreries |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux crèmes, aux mousses, aux desserts glacés, aux garnitures, aux glaçages et aux sucreries |
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de crèmes, de mousses, de desserts congelés, de garnitures, de glaçages et de sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-38.03.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour finir les crèmes, les mousses, les desserts congelés, les garnitures, les glaçages et les sucreries | décrire les techniques de finition utilisées pour la finition des crèmes, des mousses, des desserts glacés, des garnitures, des glaçages et des sucreries |
| M-38.03.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, emballer et entreposer les crèmes, les mousses, les desserts congelés, les garnitures, les glaçages et les sucreries | décrire les méthodes utilisées pour manipuler, emballer et entreposer les crèmes, les mousses, les desserts congelés, les garnitures, les glaçages et les sucreries |

CHAMP D'APPLICATION

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **formes commerciales** comprennent : congelés, frais, longue conservation

les **techniques de finition** comprennent : le tempérage, le torchage, le glaçage, la pulvérisation, la garniture, le tirage du sucre

TÂCHE M -39 Assembler les gâteaux

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Cette section suppose que la garniture, le glaçage et le gâteau ont été préparés et entreposés. Il est important de compléter le gâteau avec les garnitures et les glaçages appropriés. L'assemblage et l'exposition des gâteaux sont une question de présentation et d'attrait.

M-39.01 Choisir les composants des gâteaux pour l'assemblage

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| M-39.01.01P | déterminer les composants du gâteau | les composants du gâteau nécessaires à l'assemblage sont déterminés selon la recette et les résultats souhaités |
| M-39.01.02P | déterminer la qualité des composants du gâteau | la qualité des composants du gâteau est déterminée par une évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

les **composants des gâteaux** comprennent : le glaçage, les garnitures, les glaçages, les meringues et les sauces dessert, les noix, le praliné, les fruits, le gâteau, la ganache, la mousse, les crèmes

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| M-39.01.01L | démontrer la connaissance des gâteaux, de leurs composants et de leurs applications | définir les termes associés aux gâteaux et à leurs composants |
| | | nommer les types de gâteaux et décrire leurs caractéristiques |
| | | nommer les composants des gâteaux et décrire leurs caractéristiques |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des composants des gâteaux |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux composants des gâteaux |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) des composants des gâteaux , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-39.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les composants des gâteaux | décrire les procédures utilisées pour choisir les composants des gâteaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **composants des gâteaux** comprennent : le glaçage, les garnitures, les glaçages, les meringues et les sauces dessert, les noix, le praliné, les fruits, le gâteau, la ganache, la mousse, les crèmes

les **types de gâteaux** comprennent : le forêt-noire, le quatre-quarts, le gâteau aux carottes, le gâteau au fromage, le gâteau de mariage

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

M-39.02 Apprêter les gâteaux

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| M-39.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| M-39.02.02P | appliquer les techniques de finition | les techniques de finition sont appliquées aux gâteaux selon la recette et les résultats souhaités |
| M-39.02.03P | appliquer les décorations | les décorations sont assemblées et appliquées sur le gâteau selon la recette et les résultats souhaités |
| M-39.02.04P | emballer et entreposer les produits finis | les produits finis sont emballés et entreposés de manière à préserver leur fraîcheur et leur durée de conservation |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les spatules, les aéroglyphes, les poches et les douilles, les supports

les **techniques** comprennent : dresser à la poche, finir au peigne, saupoudrer, couvrir, écrire

les **décorations** comprennent : les garnitures émietées, les noix de coco, le chocolat, la décoration à la poche, les fruits, le fondant, les biscuits

CONNAISSANCES

| Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|---------------------------|---|
| M-39.02.01L | démontrer la connaissance des gâteaux, de leurs composants et de leurs applications |
| | définir les termes associés aux gâteaux et à leurs composants |
| | nommer les types de gâteaux et décrire leurs caractéristiques |
| | nommer les composants des gâteaux et décrire leurs caractéristiques |
| | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition avec différents composants des gâteaux |
| | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux composants des gâteaux |
| | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) des composants des gâteaux , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-39.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour la finition des gâteaux |
| | décrire les procédures utilisées pour assembler et décorer le gâteau |
| | décrire les techniques utilisées pour finir les gâteaux |
| M-39.02.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les gâteaux et de leurs composants |
| | décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les gâteaux et leurs composants |

CHAMP D'APPLICATION

les **composants des gâteaux** comprennent : le glaçage, les garnitures, les meringues et les sauces dessert, les noix, le praliné, les fruits, la ganache, les crèmes

les **types de gâteaux** comprennent : le forêt-noire, le quatre-quarts, le gâteau aux carottes, le gâteau au fromage, le gâteau de mariage

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques** comprennent : dresser à la poche, finir au peigne, saupoudrer, couvrir, écrire

TÂCHE M -40 Préparer les pâtisseries et les tartes sucrées et salées

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les cuisiniers et les cuisinières doivent savoir préparer des pâtisseries et des tartes sucrées et salées. L'assemblage et la présentation de pâtisseries et tartes sucrées et salées exigent qu'une attention particulière soit accordée à la présentation et à l'attrait. Il est important de compléter le produit avec les farces et les garnitures et les décorations appropriées.

Aux fins de la présente NPSR, les farces, les glaçages et les pâtes ont été préparés et entreposés.

M-40.01 Choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|--|
| M-40.01.01P | déterminer les ingrédients requis | les ingrédients nécessaires à l'assemblage d'une variété de pâtisseries et de tartes sucrées et salées sont déterminés selon la recette |
| M-40.01.02P | déterminer la qualité et la fraîcheur des ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées | la qualité et la fraîcheur des ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées sont déterminées selon l'évaluation organoleptique |

CHAMP D'APPLICATION

les **ingrédients** comprennent : la pâte (sucrée, courte, contenant de la levure), les arômes, les assaisonnements, le glaçage à l'abricot, la pâte d'amande

les **pâtisseries et les tartes sucrées et salées** comprennent : le pâté à la viande, le pâté jamaïcain, la danoise, le calzone, l'empanada, le samossa, le spanakopita, le chou à la crème, le cannoli, la tarte aux fruits, le chausson, la tarte au sucre, la tarte à la crème

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| M-40.01.01L | démontrer la connaissance des pâtisseries et des tartes sucrées et salées et des farces, et de leurs applications | définir les termes associés aux pâtisseries, aux tartes sucrées et salées et aux farces |
| | | nommer les types de pâtes à tarte et à pâtisseries sucrées et salées , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |

| | | |
|-------------|---|--|
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées |
| | | nommer les ingrédients utilisés dans les pâtisseries et les tartes sucrées et salées , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients utilisés dans les pâtisseries et les tartes sucrées et salées |
| | | déterminer les types de farces , et en décrire les caractéristiques et les applications |
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) des pâtisseries et des tartes sucrées et salées , des farces, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-40.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients des pâtisseries et des tartes sucrées et salées | décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées |

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtisseries et les tartes sucrées et salées** comprennent : le pâté à la viande, le pâté jamaïcain, la danoise, le calzone, l'empanada, le samossa, le spanakopita, le chou à la crème, le cannoli, la tarte aux fruits, le chausson, la tarte au sucre, la tarte à la crème

les **ingrédients** comprennent : la pâte (sucrée, courte, contenant de la levure), les arômes, les assaisonnements, le glaçage à l'abricot, la pâte d'amande

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **types de farces** comprennent : les protéines, le fromage, les œufs, les légumes, les fruits, la crème pâtissière

M-40.02 Assembler les pâtisseries et les tartes sucrées et salées

| | | | | | | | | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|---|
| M-40.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette |
| M-40.02.02P | appliquer les méthodes d'assemblage | les méthodes d'assemblage sont suivies selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les rouleaux à pâtisserie, les rouleaux à piquer, les emporte-pièce, les poches à douille, les bols, les moules

les **méthodes** comprennent : dresser à la poche, fourrer, étager, rouler, façonner, dorer à l'œuf, aérer, plier, garnir

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| M-40.02.01L | démontrer la connaissance des pâtisseries et des tartes sucrées et salées et des farces, et de leurs applications | définir les termes associés aux pâtisseries et aux tartes sucrées et salées et aux farces |
| | | nommer les types de pâtes à tarte et à pâtisseries sucrées et salées , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées |
| | | nommer les ingrédients utilisés dans les pâtisseries et les tartes sucrées et salées et les farces, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtisseries et aux tartes sucrées et salées |
| | | déterminer les types de farces , et en décrire les caractéristiques et les applications |

| | | |
|-------------|--|--|
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtisseries et de tartes sucrées et salées et de farces, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-40.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour assembler les pâtisseries et les tartes sucrées et salées | décrire les méthodes utilisées pour assembler les pâtisseries et les tartes sucrées et salées |

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtisseries et les tartes sucrées et salées** comprennent : le pâté à la viande, le pâté jamaïcain, la danoise, le calzone, l'empanada, le samossa, le spanakopita, le chou à la crème, le cannoli, la tarte aux fruits, le chausson, la tarte au sucre, la tarte à la crème

les **ingrédients** comprennent : la pâte (sucrée, courte, contenant de la levure), les arômes, les assaisonnements, le glaçage à l'abricot, la pâte d'amande, la dorure à l'œuf

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **types de farces** comprennent : les protéines, le fromage, les œufs, les légumes, les fruits, la crème pâtissière

les **méthodes** comprennent : dresser à la poche, fourrer, étager, rouler, façonner, dorer à l'œuf, aérer, plier, garnir

M-40.03 Cuisiner les pâtisseries et les tartes sucrées et salées

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|--|---|
| M-40.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement de cuisson | les outils et l'équipement de cuisson sont choisis et utilisés selon la recette |
| M-40.03.02P | suivre les modes de cuisson | les modes de cuisson sont suivis conformément à la recette |
| M-40.03.03P | déterminer le degré de cuisson | le degré de cuisson est déterminé par une évaluation organoleptique ou la température interne |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de cuisson** comprennent : les fours (à convection, conventionnels, combinés), les friteuses, les poêles

les **modes de cuisson** comprennent : cuire au four, frire, griller

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| M-40.03.01L | démontrer la connaissance des pâtisseries et des tartes sucrées et salées et des farces, et de leurs applications | définir les termes associés aux pâtisseries et aux tartes sucrées et salées et aux farces |
| | | nommer les types de pâtes à tarte et à pâtisserie, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées |
| | | nommer les ingrédients utilisés dans les pâtisseries et les tartes sucrées et salées , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtisseries et aux tartes sucrées et salées |
| | | déterminer les types de farces , et en décrire les caractéristiques et les applications |
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtisseries et de tartes sucrées et salées et les farces, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-40.03.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les pâtisseries et les tartes sucrées et salées | décrire les modes de cuisson utilisés pour cuire les pâtisseries et les tartes sucrées et salées |
| | | décrire les méthodes utilisées pour déterminer le degré de cuisson des pâtisseries et des tartes sucrées et salées |

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtisseries et les tartes sucrées et salées** comprennent : le pâté à la viande, le pâté jamaïcain, la danoise, le calzone, l'empanada, le samossa, le spanakopita, le chou à la crème, le cannoli, la tarte aux fruits, le chausson, la tarte au sucre, la tarte à la crème

les **ingrédients** comprennent : la pâte, les arômes, les assaisonnements, la dorure à l'œuf, les farces

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **types de farces** comprennent : les protéines, le fromage, l'œuf, les légumes, les fruits, la crème pâtissière

les **modes de cuisson** comprennent : cuire au four, frire, griller

M-40.04 Apprêter les pâtisseries et les tartes sucrées et salées

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| M-40.04.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette |
| M-40.04.02P | appliquer les techniques de finition | les pâtisseries et les tartes sucrées et salées sont finies selon la recette et les résultats souhaités |
| M-40.04.03P | entreposer et conserver le produit fini | le produit fini est entreposé et conservé de façon à conserver sa fraîcheur et sa durée de conservation conformément à la recette et aux règlements provinciaux et territoriaux |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les spatules, les poches à douille, les pinceaux à badigeonner, les chalumeaux, le chauffe-plats, la boîte chaude, la vitrine, la glacière

les **pâtisseries et les tartes sucrées et salées** comprennent : le pâté à la viande, le pâté jamaïcain, la danoise, le calzone, l'empanada, le samossa, le spanakopita, le chou à la crème, le cannoli, la tarte aux fruits, le chausson, la tarte au sucre, la tarte à la crème

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| M-40.04.01L | démontrer la connaissance des pâtisseries et des tartes sucrées et salées et des farces, et de leurs applications | définir les termes associés aux pâtisseries et aux tartes sucrées et salées et aux farces |
| | | nommer les types de pâtes à tarte et à pâtisserie, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées |
| | | nommer les ingrédients utilisés dans les pâtisseries et les tartes, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |

| | | |
|-------------|--|---|
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtisseries et aux tartes sucrées et salées |
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtisseries et de tartes sucrées et salées et les farces, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-40.04.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour finir les pâtisseries et les tartes sucrées et salées | décrire les méthodes utilisées pour finir et présenter les pâtisseries et les tartes sucrées et salées |
| M-40.04.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour conserver, manipuler et entreposer les pâtisseries et les tartes sucrées et salées finies | décrire les méthodes utilisées pour conserver, manipuler et entreposer les pâtisseries et les tartes sucrées et salées finies |

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtisseries et les tartes sucrées et salées** comprennent : le pâté à la viande, le pâté jamaïcain, la danoise, le calzone, l'empanada, le samossa, le spanakopita, le chou à la crème, le cannoli, la tarte aux fruits, le chausson, la tarte au sucre, la tarte à la crème

les **ingrédients** comprennent : arômes, assaisonnements, glaçages, garnitures, sucre, meringue

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

TÂCHE M -41 Préparer le chocolat

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Le chocolat est un composant polyvalent, mais délicat utilisé dans de nombreux styles et types de cuisines. Le chocolat est consommé sous de nombreuses formes. Dans cette tâche, l'accent est mis sur les éléments à base de chocolat tels que les truffes, les ganaches, le chocolat à tremper et autres confections. La manipulation et l'entreposage du chocolat et de ses composants doivent faire l'objet d'une attention et d'un soin particuliers.

M-41.01 Choisir le chocolat et les ingrédients

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | non | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| Critères de performance | | Preuves de compétence |
|-------------------------|---|--|
| M-41.01.01P | déterminer les types de chocolat | les types de chocolat sont déterminés selon les résultats souhaités et la recette |
| M-41.01.02P | déterminer les ingrédients | les ingrédients requis sont déterminés selon la recette |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de chocolats** comprennent : blanc, noir, au lait, de couverture, d'enrobage, composé, rose
les **ingrédients** comprennent : beurre de cacao, poudre de cacao, inclusions (noix, fruits), crème, beurre, arômes

CONNAISSANCES

| Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|---------------------------|--|
| M-41.01.01L | démontrer la connaissance du chocolat et de ses applications |
| | définir les termes associés au chocolat |
| | déterminer les types de chocolats , et en décrire les propriétés et les applications |
| | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux chocolats |
| | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les chocolats |
| | nommer les ingrédients utilisés dans les chocolats, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de chocolats, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-41.01.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les types de chocolats | décrire les procédures utilisées pour choisir les types de chocolats |
| | | décrire les procédures utilisées pour manipuler les types de chocolats |
| M-41.01.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients | décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients utilisés dans les produits de chocolat |
| | | décrire les procédures utilisées pour manipuler les ingrédients utilisés dans les produits de chocolat |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de chocolats** comprennent : blanc, noir, au lait, de couverture, d'enrobage, composé, rose

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **ingrédients** comprennent : beurre de cacao, poudre de cacao, inclusions (noix, fruits), crème, beurre, arômes

M-41.02 Préparer le chocolat

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | non | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| M-41.02.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| M-41.02.02P | appliquer des techniques de tempérage | le chocolat est tempéré selon la recette et les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : le bain-marie, le thermomètre, la tempéreuse à chocolat, les bols, les plaques de marbre, les moules, les cuillères en bois

les **techniques de tempérage** comprennent : le repos, l'application, aux micro-ondes, à la tempéreuse, l'entreposage

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|--|
| M-41.02.01L | démontrer la connaissance du chocolat et de ses applications | définir les termes associés au chocolat |
| | | déterminer les types de chocolats , et en décrire les propriétés et les applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux chocolats |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les chocolats |
| | | nommer les ingrédients utilisés dans les chocolats, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de chocolats et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| M-41.02.02L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les chocolats | décrire les procédures utilisées pour choisir et utiliser les outils et l'équipement |
| | | décrire les techniques de tempérage utilisées pour tempérer le chocolat |
| | | décrire les procédures utilisées pour combiner les ingrédients |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de chocolats** comprennent : le chocolat blanc, noir, au lait, de couverture, d'enrobage, composé, rose

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **ingrédients** comprennent : le beurre de cacao, la poudre de cacao, les inclusions (les noix, les fruits), la crème, le beurre, les arômes

les **outils et l'équipement** comprennent : le bain-marie, le thermomètre, la tempéreuse à chocolat, les bols, les plaques de marbre, les moules, les cuillères en bois

les **techniques de tempérage** comprennent : le repos, l'application, aux micro-ondes, à la tempéreuse, l'entreposage

M-41.03 Apprêter le chocolat

| NL | NS | PE | NB | QC | ON | MB | SK | AB | BC | NT | YT | NU |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| oui | oui | oui | oui | non | oui | oui | oui | oui | oui | oui | NV | NV |

COMPÉTENCES

| | Critères de performance | Preuves de compétence |
|-------------|---|--|
| M-41.03.01P | choisir et utiliser les outils et l'équipement | les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités |
| M-41.03.02P | appliquer les techniques de finition au chocolat | les techniques de finition sont appliquées au chocolat selon la recette et les résultats souhaités |
| M-41.03.03P | conserver et entreposer le produit fini en chocolat | le produit fini en chocolat est conservé et entreposé de façon à maintenir la qualité et à le tempérer selon les résultats souhaités |

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les tempérées à chocolat, les bols, les plaques de marbre, les moules, les cuillères en bois, les feuilles de transfert, les acétates, les spatules, les cornets, les couteaux, les emporte-pièce

les **techniques de finition** comprennent : tailler en copeaux, enrober, badigeonner, mouler, dresser à la poche, transférer avec feuilles de transfert

CONNAISSANCES

| | Résultats d'apprentissage | Objectifs |
|-------------|--|---|
| M-41.03.01L | démontrer la connaissance du chocolat et de ses applications | définir les termes associés au chocolat |
| | | déterminer les types de chocolats , et en décrire les propriétés et les applications |
| | | nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux chocolats |
| | | déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les chocolats |
| | | nommer les ingrédients utilisés dans les chocolats, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |
| | | nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de chocolats, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications |

| | | |
|-------------|--|---|
| M-41.03.02L | démontrer la connaissance des techniques de finition utilisées pour la finition du chocolat | décrire les techniques de finition utilisées pour présenter et finir le chocolat |
| M-41.03.03L | démontrer la connaissance des procédures utilisées pour conserver et entreposer les chocolats | décrire les méthodes utilisées pour conserver et entreposer le chocolat |

CHAMP D'APPLICATION

les **types de chocolats** comprennent : le chocolat blanc, noir, au lait, de couverture, d'enrobage, composé, rose

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **ingrédients** comprennent : le beurre de cacao, la poudre de cacao, les inclusions (les noix, les fruits), la crème, le beurre, les arômes

les **techniques de finition** comprennent : tailler en copeaux, enrober, badigeonner, mouler, dresser à la poche, transférer avec feuilles de transfert

APPENDICE A

ACRONYMES

| | |
|--------|---|
| ACIA | Agence canadienne d'inspection des aliments |
| ARPC | Analyse des risques aux points critiques |
| DEA | défibrillateur externe automatique |
| EPI | équipement de protection individuelle |
| FDS | fiches de données de sécurité |
| PEPS | premier entré-premier sorti |
| SIMDUT | Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail |
| SST | Santé et sécurité au travail |
| UHT | ultra-haute température |

APPENDICE B

OUTILS ET ÉQUIPEMENT / TOOLS AND EQUIPMENT

Outils et équipement de coupe / Cutting Tools and Equipment

| | |
|--|----------------------------|
| aiguiseur de couteau | knife sharpener |
| broyeur | grinders |
| broyeur | shredder |
| cisailles | shears/cutters |
| ciseaux | scissors |
| coupe-œuf | egg cutter |
| coupe-pâte | dough cutter |
| coupe-pizza | pizza cutter |
| couperet ou fendoir | cleaver |
| couteau à désosser | boning knife |
| couteau à huîtres | oyster knife |
| couteau à légumes | paring knife |
| couteau de chef | chef's knife |
| couteau-éplucheur | peeler |
| couteaux (ordinaires et spéciaux) | knives (regular/specialty) |
| couteaux parisiens | Parisian cutters |
| cuillère parisienne | melon baller |
| fusil | honing steel |
| hachoir, trancheuse et coupeuse en dés | food chopper/slicer/dicer |
| lame à coupe ondulée | crinkle cutter |
| mandoline | mandolin |
| mélangeur | blender |
| mortier et pilon | mortar & pestle |
| outils pour sculpter les fruits | fruit carving tools |
| Pierre à aiguiser | whetstone |
| planches à découper | cutting boards |
| râpe | rasp |
| râpe 4 faces | box grater |
| robot culinaire | food processor |
| roulette à pâtisserie | pastry wheel |
| scie à main | hand saw |
| scie à os | bone saw |
| scie à ruban | band saw |
| trancheuse | slicing machine |
| trancheuse à pain | bread slicer |
| vide-pomme | apple corer |
| zesteur | zester |

Outils et équipement de cuisson et de conservation / Cooking and Holding Tools and Equipment

| | |
|---------------------------------------|--|
| bain-marie | bain-marie (water bath, double boiler) |
| braisière | braising pan |
| chalumeaux de cuisine | torches |
| chariot de livraison des repas chauds | hot food transport cart |
| circulateur à immersion | immersion circulator |
| cisailles à volaille | poultry shears |
| cuillère à crème glacée | disher scoop |
| cuiseur à riz | rice cooker |
| cuiseur à vapeur | steam kettle |
| cuiseur de hot-dogs | hot-dog cooker |
| cuiseur sous pression | pressurized steam cooker |
| cuisinières (au gaz ou électriques) | cooking ranges (gas/electric) |
| déshydrateur | dehydrator |
| étuve de fermentation | proofing box |
| four à convection | convection oven |
| four à convoyeur | conveyor oven |
| four à cuisson lente | slow cooking oven |
| four à micro-ondes | microwave oven |
| four à pizza | pizza oven |
| fours | ovens |
| friteuse (au gaz ou électrique) | deep fryer (gas/electric) |
| friteuse à beignets | doughnut fryer |
| fumoir | smoker |
| gaufrier | waffle iron |
| gril | grill |
| grille-pain | toaster |
| grille-panini | panini machines |
| grilles de refroidissement | chiller racks |
| grilloir | broiler |
| machine à vapeur | steamer |
| machine sous-vide | sous-vide tools |
| marmite à soupe | soup warmer |
| plaque à frire | griddle |
| plaques à insertion | stainless steel inserts |
| poêle-cuisinière | stove |
| réchaud à infrarouge | infrared food warmer |
| réchaud de table | buffet unit |
| réchaud de table | réchaud stove |
| salamandre | salamander |
| table à vapeur | steam table |
| table de service | flambé station |
| tournebroche | roisserie unit |

Ensemble de plats à cuisson / Cookware and Bakeware

| | |
|--|----------------------------|
| bacs à desservir | bus pans |
| bain-marie | bain-marie (double boiler) |
| brasero | brazier |
| casseroles | pans |
| casseroles | saucepan |
| casseroles pour le four et rôtissoires | frying pan/skillet |
| casseroles pour le four et rôtissoires | oven and roasting pans |
| chaudrons | pots |
| chaudrons à robinet | spigot pots |
| crêpière | crêpe pan |
| cuiseur sous pression | pressure cooker |
| grilles de refroidissement | cooling racks |
| marmites et couvercles | stock pots and lids |
| moule à muffins | muffin pans |
| moules à cuisson | bake pans |
| moules à gâteau | cake forms |
| moules à pain | bread pans |
| moules à pâtisserie | baking moulds |
| panier de bambou | bamboo baskets |
| plats d'hôtel | hotel pans |
| poêle à frire | roasting pan |
| poêle à frire | skillet |
| poêle en fonte | cast iron skillet |
| sauteuse | sauté pan |
| Wok | wok |

Récipients et plats / Containers

| | |
|------------------------|---|
| bols | bowls |
| miroirs | mirrors |
| plats de service | platters |
| récipient non réactif | non-reactive containers (glass, plastic, stainless steel) |
| récipients de service | serving containers |
| récipients de stockage | storage containers |

Ustensiles / Utensils

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| aiguilles à brider | trussing needles |
| Araignée | spider |
| Brochettes | skewers |
| brosse pour huîtres | oyster brush |
| casse-noisettes | nut cracker |
| ciseaux | scissors |
| Coutellerie | cutlery |
| Crible | sieve |
| Cuillères | spoons |
| cuillères à rainures | slotted spoons |
| cuillères de bois | wooden spoons |
| écumoire | skimmer |
| Entonnoir | funnels |
| essoreuse à salade | salad spinner |
| étamine | cheese cloth |
| ficelle de boucher | butchers twine |
| filtre à mailles | mesh strainer |
| fouet français | french wire whip |
| fouets | whisks |
| fourchettes | forks |
| grattoir à pâte | dough scraper |
| marteau à viande | tenderizing hammer |
| Passoire | colander |
| passoire | strainer |
| passoire fine à grille | fine-mesh strainer |
| pelle à enfourner | oven peel |
| pelle à tarte | pie server |
| pilon à légumes | masher |
| pince à pâte | crimper |
| Pinceau | paint brush |
| pinceau à pâtisserie | pastry brush |
| pincés | tongs |
| pincés | tweezers |
| pincés à poisson | fish tweezers |
| poches à douilles et douilles | piecing bag and tips |
| Racloirs | scrapers |
| rouleau à pâtisserie | rolling pin |
| spatule à beurre | sandwich spreader |
| spatule courbée | offset spatula |
| Spatules | spatulas |
| Tamis | sifter |

Outils et instruments de mesure / Measuring Tools and Equipment

| | |
|--|----------------------------------|
| balance | scale |
| balance à mesurer les portions | portion scale |
| cuillères graduées | measuring spoons |
| hydromètre | hydrometer |
| hygromètre | hygrometer |
| louche | ladle |
| minuterie | timer |
| pelles à portions | portion scoops |
| règle | ruler |
| ruban à mesurer | measuring tape |
| sablier | egg timer |
| sondes à piquer | probes |
| tasses à mesurer | measuring cups |
| thermomètre (de réfrigérateur et pour la viande) | thermometers (refrigerator/meat) |
| trieur-calibreur | grader |

Équipement et appareils électriques / Mechanized Equipment and Appliances

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| attendrisseur | tenderizing machine |
| braisière à bascule | tilting braising fry pan |
| broyeur à glace | ice crusher |
| cafetière | coffee maker |
| centrifugeuse | juice extractor |
| compacteur | compactor |
| congélateur | freezer |
| congélateur cryogénique | cryogenic freezer |
| équipement de conditionnement | packaging equipment |
| hachoir à viande | meat grinder |
| lave-vaisselle | dishwasher |
| machine à confectionner les pâtes | pasta machine |
| machine à fouetter à air comprimé | compressed-air whipping machine |
| machine à glaçons | ice maker |
| mélangeur et accessoires | mixing machine and attachments |
| micro-imprimante | computer printer |
| moulin à café | coffee grinder |
| ordinateur et logiciel | computer and software |
| ouvre-boîte | can openers |
| presse à ravioli | ravioli press |
| réfrigérateur | refrigerator |
| refroidisseur à jet d'air | blast chiller |
| rouleau électrique | electric roller |
| système de téléappel informatique | computer paging system |

Équipement de protection individuelle et équipement de sécurité / Personal Protective Equipment and Safety Equipment

| | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| brosse à ongles | nail brush |
| chaussures protectrices | protective footwear |
| couverture antifeu | fire blanket |
| douche oculaire | eye wash station |
| extincteur | fire extinguisher |
| gants (sans latex) | gloves (non-latex) |
| gants isolants | oven mitts |
| guédille | hair net |
| injecteur d'épinéphrine (Épipen) | epinephrine injector (Epipen) |
| masques | masks |
| protecteur oculaire | eye protection |
| pulvérisateur assainissant | sanitizing spray |
| tablier | aprons |
| trousse de premiers soins | first aid kit |
| uniformes | uniforms |
| vêtement de protection | protective clothing |

APPENDICE C GLOSSAIRE / GLOSSARY

| | | | |
|------------------------------|---|-------------------------|---|
| aliment prêt-à-manger | généralement un repas complet qui a été préparé à l'avance dans le commerce et qui nécessite donc peu de cuisson de la part du consommateur | convenience food | typically a complete meal that has been pre-prepared commercially and so requires little cooking by the consumer |
| amuse-bouche | hors-d'œuvre ou entrée, un petit plat servi avant un repas dans la cuisine européenne; certains amuse-bouches sont servis froids, d'autres chauds | hors d'œuvre | appetizer or starter, is a small dish served before a meal in European cuisine; some hors d'œuvres are served cold, others hot |
| bain-marie | réceptacle d'eau chaude destiné à conserver au chaud les aliments ou à leur donner une cuisson lente | bain-marie | container of hot water designed to keep foods hot and/or to cook them slowly |
| béchamel | sauce blanche cuite à base de lait et de roux blanc | béchamel | white sauce prepared with milk and white roux |
| bouillon | liquide clair aromatisé, préparé principalement à partir de viandes mijotées; des os et des légumes peuvent également y être ajoutés | broth | thin, flavored liquid prepared primarily from simmering meats; bones and vegetables may also be added |
| catégorie | qualité, classement et normes des produits alimentaires | grade | quality, rating and standards of food products |
| condiment | traditionnellement, tout ingrédient utilisé pour relever le goût des aliments (incluant les fines herbes, les épices et les vinaigres); ils peuvent être cuits ou aromatisés et servir d'accompagnement dans le cas des relishes, des moutardes préparées, du ketchup, des sauces embouteillées et des cornichons | condiment | traditionally, any item added to a dish for flavour (including herbs, spices and vinegars); cooked or prepared flavourings or accompaniments such as relishes, prepared mustards, ketchup, bottled sauces and pickles |
| cueilleur | fournisseur fiable de produits de grande qualité comme les champignons sauvages, les légumes verts et les petits fruits | forager | reliable and high-quality supplier of wild mushrooms, greens and berries |

| | | | |
|-------------------------------|---|--------------------------------|--|
| cuisine virtuelle | aussi appelée restaurant virtuel, restaurant de livraison seulement ou restaurant en ligne seulement, consiste en un service de restauration en ligne ou par téléphone servant les consommateurs par livraison seulement; ce type de service, en ne nécessitant pas un restaurant avec client, permet d'économiser sur l'emplacement qu'il occupe | ghost kitchen | also known as ghost restaurant, delivery-only restaurant or online-only restaurant, is a food service business that serves consumers exclusively through phone orders or online food ordering; without the need of a full-service restaurant premises, ghost restaurants can also economize by occupying cheaper real estate |
| décoquer | enlever les surfaces rigides externes comme les coquilles des huîtres, des moules et des palourdes | shuck, to | to remove the rigid external facade (i.e., shell) from oysters, mussels and clams |
| dégustation | le fait de déguster une grande variété d'aliments, de vins, etc. | dégustation | the act of sampling a wide variety of foods, wines, etc. |
| évaluation sensorielle | méthodes utilisées pour mesurer, analyser et interpréter les réactions humaines aux aliments ou aux matières, en utilisant le goût, l'odorat, le toucher, la vue et l'ouïe | organoleptic assessment | methods used to measure, analyze and interpret human responses to foods or materials using taste, smell, touch, sight and hearing |
| ferme à la table | tendance dans l'industrie où les produits alimentaires proviennent directement des producteurs locaux | farm to table | trend in the industry where food products are sourced directly from local producers |
| fond | bouillon ou jus aromatisé, préparé à partir d'os, de légumes et d'aromates mijotés | stock | clear, thin, flavoured liquid prepared from simmering bones, vegetables, and aromatics |
| fruits de mer | mollusques et crustacés comestibles | seafood | edible sea fish or shellfish |
| garde-manger | endroit frais, bien ventilé où les plats froids comme les salades, les hors-d'œuvre, les entrées, les canapés, les pâtés et les terrines sont préparés; les autres aliments sont conservés au réfrigérateur | garde-manger | a cool, well-ventilated area where cold dishes (such as salads, hors d'œuvres, appetizers, canapés, pâtés and terrines) are prepared and other foods are stored under refrigeration |
| garnir | ajouter à un plat fini une décoration qui est à la fois comestible et décorative; garnitures coupées et ajoutées aux soupes et aux salades finies en vue de terminer la présentation du plat | garnish, to | to add a decorative yet edible item to a finished dish; visible, cut items in finished soups and salads |
| gibier | mammifères et oiseaux sauvages élevés pour la consommation de leur chair | game | wild mammals and birds raised for the consumption of their flesh |

| | | | |
|----------------------------------|---|------------------------------------|---|
| mariner | tremper une viande, un poisson, une volaille dans une préparation aromatique et pour une période plus ou moins longue afin d'aromatiser, conserver ou attendrir les aliments | marinate, to | to add a marinade to foods in order to add flavour or moisten foods (may be dry or liquid, usually based on an acidic ingredient to tenderize; an oil to preserve and a flavouring agent; dry marinades are usually salt based); to tenderize or soak food in seasoned liquid |
| mise en place | s'installer pour cuisiner et tout mettre au bon endroit | mise en place | setting up for production and having everything in its proper place |
| pâte | pâte de farine, de graisse et d'eau servant de fond et de dessus pour les tartes sucrées et aromatisées, les tartelettes, et autres | pastry | dough of flour, fat and water used as a base and covering for sweet and savory pies, tarts, etc. |
| pâte battue | mélange semi-liquide de farine ou d'autres amidons | batter | semi-liquid mixture of flour or other starches |
| perspective autochtone | intégration culturelle de la pensée, de la production et de la distribution entre les sociétés autochtones; dans ce cas-ci, on réfère à l'alimentation autochtone ou traditionnelle | Indigenous perspective | the cultural integration of thought, production, and distribution among Indigenous societies; in this case, referring to Indigenous/traditional food |
| portionner | diviser une grande quantité en plusieurs portions | portion, to | to divide a large quantity into several servings |
| produit maraîcher | fruits et légumes frais | produce | fresh fruits and vegetables |
| recette | instructions pour la préparation d'un plat incluant la liste des ingrédients nécessaires pour le préparer | recipe | instructions for preparing a dish that includes the necessary ingredients |
| substitut de repas-maison | repas préparés en entier ou partiellement | home meal replacement (HMR) | fully or partially-prepared meals |
| verrouillage | procédure de sécurité permettant de s'assurer que les machines sont correctement arrêtées et qu'elles ne peuvent pas être remises en marche avant la fin des travaux d'entretien ou de réparation | lock-out | a safety procedure used to ensure that machines are properly shut off and not able to be started up again prior to the completion of maintenance or repair work |