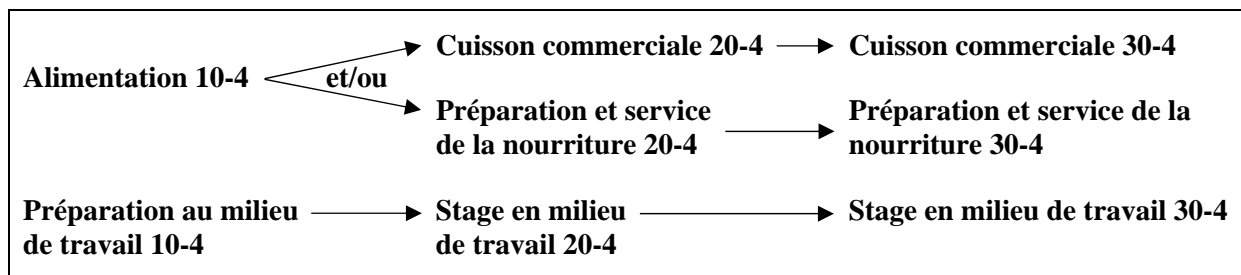


---

---

## Série « Connaissances et employabilité » – Alimentation

### SÉQUENCE DES COURS



Les cours de la série « Connaissances et employabilité » de niveau 10 donnent l’occasion d’*explorer* et de *s’orienter* vers un groupe professionnel donné dans un secteur d’emploi. Dans les cours de niveau 20, l’élève évolue de l’*orientation* à la *préparation*, alors que dans les cours de niveau 30, il *se prépare* à entrer sur le marché du travail.

Les cours d’Alimentation sont conçus pour fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour occuper un poste de niveau débutant dans les services d’alimentation et de préparation alimentaire grâce au développement des compétences reliées à l’employabilité associées à tous les cheminements professionnels.

- Tous les cours visent à sensibiliser l’élève aux différentes carrières ainsi qu’aux normes de sécurité et à le familiariser avec les outils, les appareils et le matériel liés au secteur d’activité.

- Le cours Alimentation 10-4 est conçu pour l’élève qui est intéressé par la restauration ou qui aimerait apprendre à cuisiner pour lui-même et pour les autres. Le cours Alimentation 10-4 porte sur le rôle du cuisinier commercial et des autres personnes qui travaillent dans cette industrie, afin d’aider l’élève à acquérir de l’expérience pour son premier emploi.
- Le cours Alimentation 10-4 fournit les connaissances de base et constitue une introduction aux cours Cuisson commerciale 20-4 et Préparation et service de la nourriture 20-4.
- Les cours Cuisson commerciale 20-4 et 30-4 mettent l’accent sur le banquet et la préparation ainsi que sur le service d’aliments pour les réceptions.
- Les cours Préparation et service de la nourriture 20-4 et 30-4 permettent d’apprendre les bases de la préparation des aliments et du service aux clients.

☑ Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

- L'élève intéressé par le domaine de l'alimentation est encouragé à suivre les deux cours de niveaux 20 et 30.
- On recommande par la suite à l'élève de faire un stage en milieu de travail ou d'obtenir une formation par stages afin d'améliorer encore davantage son employabilité et ses habiletés professionnelles et d'être adéquatement préparé à entrer sur le marché du travail. Au deuxième cycle du secondaire, il est obligatoire de suivre un Stage en milieu de travail de niveau 30, d'obtenir une Formation par stages de niveau 30 ou le *Green Certificate* de niveau 30 pour répondre aux exigences d'obtention du Certificat de réussite d'études secondaires. Les stages en milieu de travail sont des placements professionnels coopératifs dans un domaine d'emploi connexe qui permettent à l'élève de mettre en pratique ses connaissances dans un environnement de travail.

## PRESTATION DES COURS

Ce cheminement professionnel en Connaissances et employabilité comprend deux séquences de cours de cinq crédits. L'élève progresse en suivant les cours dans une séquence et peut aussi combiner des cours appartenant à plusieurs séquences pour approfondir ses connaissances.

Le cours de niveau 10 est un préalable aux deux cours de niveau 20 au sein du cheminement. Pour chaque séquence, le cours de niveau 20 est un préalable au cours de niveau 30 de cette séquence.

Les cours professionnels peuvent être offerts dans divers environnements d'apprentissage, de la salle de classe de l'école à un milieu de travail commercial ou industriel. Les cours proposent une formation axée à la fois sur l'apprentissage à l'école et l'apprentissage par la pratique, ce qui fournit à l'élève des options tant pour le marché du travail que pour la poursuite des études ou d'une formation postsecondaire.

## OBJECTIFS

L'élève de la Composante professionnelle des cours de la série « Connaissances et employabilité » pourra :

- connaître les normes du milieu de travail concernant les compétences scolaires et professionnelles jugées nécessaires au succès;
- démontrer la mise en pratique des acquis par des expériences ou des partenariats communautaires à l'école et hors établissement;
- utiliser le perfectionnement professionnel pour explorer les professions offertes, évaluer ses habiletés professionnelles et préparer un portfolio professionnel;
- développer des habiletés interpersonnelles qui lui garantissent le respect, le soutien et la collaboration des autres;
- développer un sens de la prudence et les habitudes qui assurent un milieu de travail sécuritaire.

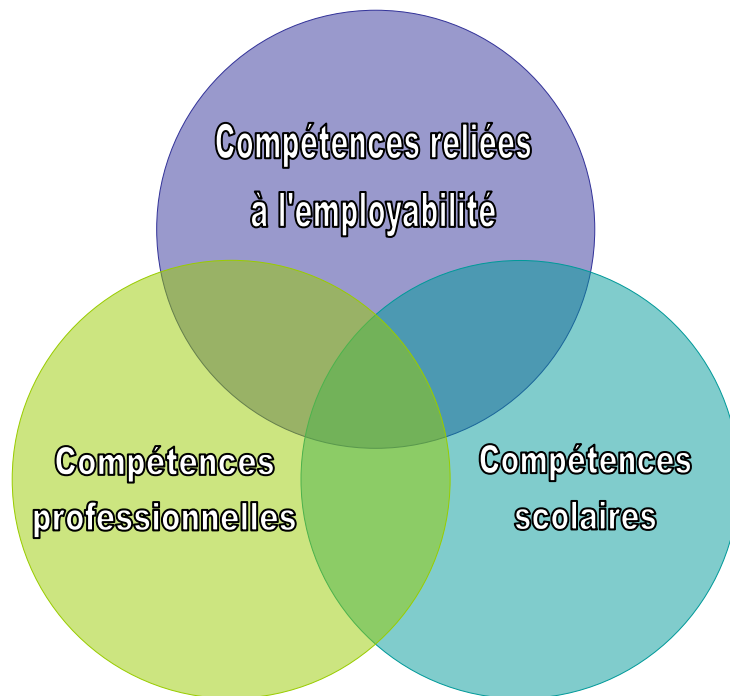
## CADRE STRUCTUREL DES COMPÉTENCES

Chaque cours de la Composante professionnelle des cours de la série « Connaissances et employabilité » comprend trois éléments : les compétences reliées à l'employabilité, les compétences professionnelles et les compétences scolaires. La combinaison de ces trois éléments est essentielle à la prestation des cours professionnels.

- Les compétences reliées à l'employabilité sont transférables à tous les domaines d'emploi et sont constants tout au long des cours.
- Les compétences professionnelles sont spécifiques d'un domaine professionnel et fournissent le contexte dans lequel l'élève élargira ses compétences reliées à l'employabilité.
- Les compétences scolaires doivent être renforcées et développées encore davantage dans le contexte professionnel, qui valide la pertinence des cours théoriques.

L'intégration des trois éléments est essentielle afin que l'élève ait les outils nécessaires pour faire la transition de l'école vers le marché du travail.

**COMPOSANTE PROFESSIONNELLE DES COURS DE LA SÉRIE  
« CONNAISSANCES ET EMPLOYABILITÉ »  
CADRE STRUCTUREL DES COMPÉTENCES**



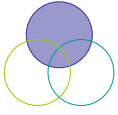
## ALIMENTATION 10-4

### RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE GÉNÉRAUX

<b>Compétences reliées à l'employabilité</b>	<b>L'élève développera ces compétences tout au long du processus d'acquisition des connaissances et devra les mettre en pratique dans la vie quotidienne et sur le marché du travail.</b>
Gestion des transitions	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève sera sensibilisé à la manière dont l'apprentissage contribue au succès personnel.</li> <li>• L'élève développera une capacité à gérer efficacement le changement.</li> <li>• L'élève définira et analysera ses aptitudes et ses champs d'intérêt personnels en relation avec les perspectives professionnelles qui lui sont offertes.</li> </ul>
Organisation personnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève développera son estime de soi, son assurance et sa capacité à se fixer des objectifs personnels et des priorités.</li> <li>• L'élève connaîtra et comprendra les risques associés aux activités professionnelles.</li> </ul>
Travail avec les autres	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève développera ses habiletés et ses stratégies de communication dans un contexte professionnel.</li> <li>• L'élève démontrera du respect pour les idées et les opinions des autres dans le groupe.</li> <li>• L'élève fera des efforts et manifestera une attitude positive pour aider le groupe à atteindre ses objectifs.</li> </ul>
<b>Compétences professionnelles</b>	<b>L'élève développera et démontrera les compétences contribuant à la réussite dans un métier ou une carrière en particulier.</b>
Atteinte des résultats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève analysera un éventail de professions liées au secteur de l'alimentation.</li> <li>• L'élève apprendra à adopter des pratiques et des procédures sécuritaires en milieu de travail.</li> <li>• L'élève améliorera son habileté à fournir un excellent service à la clientèle et un produit de haute qualité en adoptant de bonnes pratiques d'hygiène et en utilisant l'équipement approprié.</li> <li>• L'élève comprendra l'importance accordée à la précision des mesures dans les étapes de planification et de préparation en cuisine.</li> <li>• L'élève préparera des repas rapides et évaluera leur valeur nutritive.</li> <li>• L'élève développera les attitudes nécessaires pour occuper un emploi dans le domaine du service ainsi que les compétences pour exécuter un nettoyage de base et des tâches liées au service.</li> <li>• L'élève acquerra une compréhension de base de la nutrition afin de planifier et de préparer des repas bien équilibrés.</li> <li>• L'élève apprendra les techniques de base de la cuisine pour préparer une variété de repas.</li> <li>• L'élève apprendra les procédures et les pratiques de base de la boulangerie et de la pâtisserie.</li> </ul>
Assurance qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève développera une connaissance de la valeur des processus de gestion des tâches en mettant ses connaissances et ses habiletés en pratique dans des situations de travail fictives et réelles.</li> </ul>

<b>Compétences scolaires</b>	<b>L'élève continuera à développer les compétences scolaires de base essentielles à l'acquisition des autres connaissances.</b>
Communication	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève accroîtra sa capacité à écouter, à parler, à lire et à écrire de façon efficace.</li> </ul>
Raisonnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève développera des stratégies de résolution de problèmes.</li> </ul>
Numératie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève comprendra l'importance des compétences en numératie au travail.</li> </ul>
Technologies de l'information	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève se familiarisera avec les technologies de l'information utilisées quotidiennement sur le marché du travail.</li> </ul>

## ALIMENTATION 10-4



**COMPÉTENCES RELIÉES À L'EMPLOYABILITÉ :** Ces compétences se développent tout au long du processus d'acquisition des connaissances et sont mises en pratique dans la vie quotidienne et sur le marché du travail. L'élève développera et démontrera ces compétences par ses efforts individuels et par ses interactions interpersonnelles dans la poursuite de divers projets ou activités.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

### GESTION DES TRANSITIONS

L'élève sera sensibilisé à la manière dont l'apprentissage contribue au succès personnel.

#### Apprentissage continu

*L'élève pourra :*

- déterminer ses préférences et ses forces en matière d'apprentissage et mettre en pratique les styles d'apprentissage et les stratégies appropriés à la situation;
- se fixer des objectifs d'apprentissage et déterminer comment un apprentissage formel ou informel peut l'aider à atteindre ses buts;
- acquérir une connaissance des cours du deuxième cycle du secondaire et de l'expérience professionnelle et pouvoir en déterminer les possibilités (ex. : le Programme enregistré d'apprentissage [RAP – Registered Apprenticeship Program], le *Green Certificate*, les cours d'études professionnelles et technologiques [ÉPT] et les stages de carrière).

L'élève développera une capacité à gérer efficacement le changement.

#### Adaptation au changement

*L'élève pourra :*

- reconnaître les documents d'appui disponibles et évaluer les obstacles potentiels;
- préparer un plan d'action pour être en mesure de réagir de façon proactive à un changement ou à un défi particulier.

L'élève définira et analysera ses aptitudes et ses champs d'intérêt personnels en relation avec les perspectives professionnelles qui lui sont offertes.

#### Perfectionnement professionnel

*L'élève pourra :*

- accumuler un ensemble de compétences personnelles, de champs d'intérêt, de buts et de dispositions envers le travail et faire le lien entre ces éléments et ses options de carrière;
- reconnaître des ressources pouvant l'aider à chercher et à trouver du travail (ex. : le site d'*Alberta Learning Information Service [ALIS]*);
- décrire de quelle manière le travail contribue à l'atteinte d'objectifs particuliers;

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

- explorer le marché du travail au moyen de partenariats communautaires et déterminer les attentes, les droits et les responsabilités des employeurs et des employés.

## ORGANISATION PERSONNELLE

**L'élève développera son estime de soi, son assurance et sa capacité à se fixer des objectifs personnels et des priorités.**

### **Autoperfectionnement**

*L'élève pourra :*

- reconnaître ses caractéristiques, ses forces et ses talents personnels et établir un plan d'action qui lui permet de les mettre à profit;
- percevoir comment il peut recourir à ses forces et à ses talents pour atteindre ses buts;
- connaître les comportements appropriés et convenables et savoir se présenter de manière adaptée à l'activité ou au rôle, par son langage corporel, son apparence, ses vêtements, ses manières, etc.;
- décrire ses croyances personnelles concernant ce qui est bien ou mal et savoir évaluer les conséquences d'un comportement éthique ou contraire à l'éthique.

**L'élève connaîtra et comprendra les risques associés aux activités professionnelles.**

### **Gestion du risque**

*L'élève pourra :*

- connaître les procédures de santé et de sécurité au domicile, à l'école, dans la communauté, au travail ou ailleurs;
- connaître les risques (ex. : risques chimiques, physiques, biologiques et ergonomiques) pouvant avoir des conséquences pour lui-même et pour les autres et reconnaître les dangers présents dans son milieu de travail;
- reconnaître une situation d'urgence potentielle et développer des stratégies pour les interventions personnelles d'urgence;
- connaître l'aide disponible lorsqu'il prend des risques dans sa vie personnelle et dans son travail, par exemple, dans une situation d'entrepreneuriat.

## TRAVAIL AVEC LES AUTRES

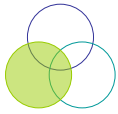
**L'élève développera ses habiletés et ses stratégies de communication dans un contexte professionnel.**

### **Communications interpersonnelles**

*L'élève pourra :*

- démontrer des stratégies de communication appropriées pour exprimer ses idées et ses sentiments, par exemple :
  - écouter sans interrompre,

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
<p><b>L'élève démontrera du respect pour les idées et les opinions des autres dans le groupe.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– être capable de se faire entendre,</li> <li>– exprimer son désaccord avec courtoisie,</li> <li>– accepter les opinions différentes,</li> <li>– utiliser un langage verbal et corporel approprié;</li> <li>• être sensibilisé aux stratégies de communication verbale et non verbale;</li> <li>• améliorer sa capacité à communiquer en travaillant avec les autres;</li> <li>• communiquer les attentes et les objectifs communs de manière à améliorer la capacité de son équipe à atteindre ses buts;</li> <li>• déterminer les causes de conflit.</li> </ul> <p><b>Développement de l'esprit communautaire</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• connaître les comportements courtois généralement acceptés;</li> <li>• comprendre et respecter le fait que ses valeurs et ses croyances personnelles diffèrent de celles des autres et que ces croyances influencent son propre comportement;</li> <li>• reconnaître la valeur du bénévolat dans les activités d'une communauté, (ex. : les œuvres de bienfaisance, les lave-autos communautaires, etc.).</li> </ul>
<p><b>L'élève fera des efforts et manifestera une attitude positive pour aider le groupe à atteindre ses objectifs.</b></p>	<p><b>Travail en équipe</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• reconnaître les objectifs de l'équipe;</li> <li>• travailler individuellement ou en groupe à la poursuite des objectifs de l'équipe, par exemple : <ul style="list-style-type: none"> <li>– formuler des idées,</li> <li>– évaluer les ressources,</li> <li>– contribuer au groupe par ses habiletés ou ses intérêts,</li> <li>– mesurer les progrès,</li> <li>– partager la responsabilité de l'achèvement d'une tâche;</li> </ul> </li> <li>• fixer les objectifs de l'équipe à court et à long terme.</li> </ul>



**COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :** L'élève développera et démontrera les compétences contribuant à la réussite dans une carrière ou un métier particulier. Il atteindra les résultats souhaités par la poursuite de divers projets ou activités choisis selon les circonstances dans le but d'améliorer ses connaissances et ses compétences. L'élève mettra en pratique une gestion des tâches efficace visant à assurer la qualité de ses travaux et mettra ses réalisations en valeur dans un portfolio de carrière.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

## ATTEINTE DES RÉSULTATS

L'élève analysera un éventail de professions liées au secteur de l'alimentation.

### Perfectionnement professionnel

#### Exploration

*L'élève pourra :*

- connaître les débouchés locaux dans un secteur professionnel;
- définir et reconnaître l'entrepreneuriat comme cheminement professionnel potentiel;
- décrire les divers emplois et les différentes carrières disponibles dans les cuisines, les salles à manger, les cafés-restaurants, les restaurants, les cafétérias, la restauration rapide, les établissements hôteliers et l'industrie de la restauration en général (ex. : chef de cuisine, sous-chef, cuisinier à la chaîne, commis-débarrasseur et serveur, hôtelier);
- rechercher des renseignements sur l'emploi (ex. : les fonctions, les conditions de travail, les caractéristiques personnelles, les études, le salaire);
- discuter des parcours et des compétences nécessaires pour progresser des emplois de niveau débutant (ex. : commis-débarrasseur, plongeur, aide-cuisinier, caissier) vers des carrières permanentes à temps complet (ex. : serveur, cuisinier, gestionnaire de poste, gérant de la salle à manger, chef, chef de cuisine et directeur général);
- discuter des types d'établissements où le public peut acheter des aliments pour manger sur place ou pour emporter, y compris les cafés-restaurants, les cafétérias, les dépanneurs et autres;
- discuter des méthodes pour former ou entraîner une personne qui désire occuper ce type d'emploi (ex. : les programmes d'apprentissage offerts à travers la province, les différentes écoles techniques qui donnent des cours en restauration et hôtellerie de une ou deux années, les cours offerts au deuxième cycle du secondaire et les stages en entreprise).

L'élève apprendra à adopter des pratiques et des procédures sécuritaires en milieu de travail.

### Normes

*L'élève pourra :*

- connaître les protocoles, les procédures et les normes de conduite associés à un milieu de travail, par exemple :
  - nettoyer toute la zone de travail, remettre les outils à leur place, minimiser le gaspillage des matériaux,
  - connaître les normes sanitaires en place,
  - être ponctuel et prêt à participer aux activités en classe ou en laboratoire,
  - utiliser la zone de laboratoire avec soin en portant attention aux risques potentiels pour la santé et la sécurité,
  - traiter les autres membres de l'équipe avec respect,
  - utiliser un langage et une terminologie convenables,
  - porter les vêtements appropriés.

### Santé et sécurité au travail

*L'élève pourra :*

- connaître et appliquer les mesures nécessaires à la prévention des accidents et des blessures pour lui-même et pour les autres, par exemple :
  - désigner l'emplacement des dispositifs de sécurité dans le laboratoire ou la salle de classe (ex. : le poste de lavage oculaire, les dispositifs d'arrêt d'urgence, les extincteurs, les sorties d'urgence, les téléphones),
  - connaître les procédures appropriées pour le traitement des blessures,
  - connaître le bon usage des outils en fonction des autres élèves et de l'environnement du laboratoire,
  - connaître l'équipement de protection personnelle à utiliser,
  - bien se positionner à son poste de travail,
  - maintenir les lieux de travail propres et sûrs,
  - connaître l'appareillage électrique et l'utiliser de manière sécuritaire;
- démontrer une bonne compréhension du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail « SIMDUT » en fonction de son champ d'études et connaître les exigences du SIMDUT en matière de symboles, de classes et d'étiquetage;
- reconnaître les risques pour la santé et la sécurité associés aux procédures en production alimentaire, les normes importantes (codes) ainsi que les corps dirigeants dans l'industrie alimentaire;
- démontrer et appliquer les principes de sécurité en cuisine ainsi que ceux liés à la santé et au bien-être de ses pairs, par exemple :
  - comprendre et démontrer comment prévenir la contamination croisée dans la cuisine,
  - appliquer correctement les procédures de lavage des mains sécuritaire lorsqu'il entre dans une cuisine et par la suite pour éviter les risques pour lui-même ou les autres,
  - suivre toutes les règles de sécurité;

**Résultats  
d'apprentissage  
généraux**

**Résultats d'apprentissage spécifiques**

**L'élève améliorera son habileté à fournir un excellent service à la clientèle et un produit de haute qualité en adoptant de bonnes pratiques d'hygiène et en utilisant l'équipement approprié.**

- démontrer et appliquer la connaissance des symboles visant les produits dangereux.

**Produits et services**

**Outils et équipement**

*L'élève pourra :*

- décrire et démontrer les utilisations des articles et des ustensiles de cuisine, par exemple :
  - nommer et expliquer les bonnes utilisations des différents instruments de cuisine qui servent à couper (ex. : le couteau de chef, le couteau d'office, le couteau de boucher, le couteau à pizza, le couperet et la trancheuse),
  - démontrer qu'il est capable de nommer et d'utiliser les différents ustensiles (ex. : la fourchette de cuisine, la pince de cuisine, les cuillères, les louches, l'écumoire, les palettes, les spatules, les fouets, la cuillère tire-boules pour melon, l'attendrisseur à viande et les pinceaux),
  - connaître la vaisselle, y compris les différents plats, les assiettes et les verreries;
- décrire et démontrer les utilisations des différents équipements de cuisine et appareils électroménagers, par exemple :
  - comprendre le fonctionnement des équipements de cuisine et s'en servir de façon sécuritaire (ex. : les sauteuses, les chaudrons à sauce, les poêles à frire, les bains-marie, les passoires et les marmites);
  - démontrer qu'il est capable de travailler avec les appareils ménagers dans une cuisine (ex. : les grille-pain, les mélangeurs, les machines à lait frappé, les ouvre-boîtes électriques, les balances et les batteurs à main);
- démontrer de la confiance lors de l'utilisation des équipements motorisés ou au gaz (ex. : les trancheuses, les lave-vaisselles, les grils, les fours et les friteuses);
- connaître les procédures d'entreposage et de nettoyage pour les outils et l'équipement.

**Manipulation et entreposage appropriés des aliments**

*L'élève pourra :*

- discuter de la bonne façon de manipuler les aliments afin de s'assurer un bon assainissement et de bonnes pratiques de réfrigération et utiliser des listes de vérification pour voir à ce que les procédures sécuritaires de manipulation des aliments sont suivies;
- démontrer qu'il sait comment bien entreposer les aliments pour assurer leur qualité, par exemple :
  - entreposer les aliments qui exigent de la préparation dans un endroit approprié, par exemple, les congélateurs ou des espaces de stockage sec appropriés,

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

L'élève comprendra l'importance accordée à la précision des mesures dans les étapes de planification et de préparation en cuisine.

L'élève préparera des repas rapides et évaluera leur valeur nutritive.

- entreposer les aliments chauds à une température appropriée,
- démontrer la méthode du premier entré, premier sorti (PEPS), en plaçant les produits alimentaires achetés récemment derrière les autres provisions et en faisant la rotation des produits frais, congelés et séchés.

### Hygiène

*L'élève pourra :*

- démontrer qu'il est capable de nettoyer et de désinfecter correctement et de façon sécuritaire tous les équipements et les aires de travail de la cuisine et qu'il peut respecter les normes exigées par les services de santé publique, c'est-à-dire utiliser les procédures de nettoyage acceptées, les pratiques et les produits chimiques pour désinfecter les tables, les planches à découper, les outils à mains, les équipements motorisés, les planchers et les tabliers.

### Mesurage et utilisation des recettes

*L'élève pourra :*

- démontrer qu'il peut utiliser correctement une variété d'instruments de mesure, par exemple :
  - ceux pour mesurer le volume en unités impériales (les cuillères à thé, les cuillères à soupe, les tasses) et métriques (les millilitres, les litres),
  - ceux pour mesurer le poids en unités impériales (les onces, les tasses, les livres) et métriques (les grammes et les kilogrammes);
- cuisiner des produits de boulangerie de qualité en utilisant les recettes et les mesures correctement (ex. : des biscuits, des gâteaux, des tartes, des pains éclairs, des muffins et des aliments avec levure);
- connaître le système de mesurage utilisé dans la recette, c'est-à-dire impérial ou métrique;
- démontrer ses compétences en mathématiques et en résolution de problèmes lors de la conversion des recettes, par exemple, réduire la quantité du quart ou de la moitié ou encore l'augmenter en doublant ou en triplant la recette.

### Restauration rapide

*L'élève pourra :*

- nommer les différents types de restaurants rapides et fournir de l'information au sujet des aliments qu'ils offrent (ex. : la pizza, le poulet, le poisson, la crème glacée, les hamburgers);
- connaître les emplois de niveau débutant dans la restauration rapide (ex. : le personnel de la salle à manger, le cuisinier, le caissier, le commis-débarrasseur, le superviseur, l'aide-cuisinier, le personnel de nettoyage);

**Résultats  
d'apprentissage  
généraux**

**Résultats d'apprentissage spécifiques**

**L'élève développera les attitudes nécessaires pour occuper un emploi dans le domaine du service ainsi que les compétences pour exécuter un nettoyage de base et des tâches liées au service.**

- définir les avantages et les inconvénients de travailler dans l'industrie de la restauration rapide, par exemple :
  - les avantages : les emplois à temps partiel, l'argent, l'expérience, l'estime personnelle, peu d'expérience de travail exigée,
  - les inconvénients : les salaires peu élevés, les heures tardives, moins de temps pour les devoirs et les amis;
- prendre conscience des avantages et des inconvénients de manger dans un restaurant rapide, par exemple :
  - les avantages : peu dispendieux, rapide (ces aliments n'ont pas à être cuits), le goût, les sorties et la socialisation,
  - les inconvénients : faible valeur nutritive, quantité importante de matières grasses, de sodium et de calories;
- comparer les aliments préparés dans l'industrie de la restauration rapide, par exemple, déterminer les produits offerts dans les restaurants rapides et les évaluer selon plusieurs facteurs dont le coût, la taille de la portion, le goût, la salubrité, la qualité, le choix personnel;
- préparer une variété de repas rapides.

**Service**

*L'élève pourra :*

- connaître la signification du mot « service » dans le domaine de la restauration;
- reconnaître l'importance et l'influence des comportements verbaux et non verbaux;
- reconnaître la nécessité d'avoir une bonne hygiène personnelle;
- connaître les façons convenables d'accueillir les clients;
- décrire les types de service alimentaire disponibles dans les établissements de restauration, par exemple :
  - restauration rapide,
  - service à l'auto,
  - mets pour emporter et livraison,
  - buffet,
  - restaurants familiaux,
  - fine cuisine,
  - cafétérias;
- connaître les procédures que doit suivre le commis-débarrasseur ainsi que les tâches liées à la restauration, par exemple :
  - plier les serviettes de table,
  - remplir les contenants à condiments,
  - mettre les couverts sur les tables,
  - manipuler les articles de table correctement,
  - enlever les miettes sur les tables,
  - remplir les verres d'eau.

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
<p><b>L'élève acquerra une compréhension de base de la nutrition afin de planifier et de préparer des repas bien équilibrés.</b></p>	<p><b>Nutrition</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• démontrer qu'il est capable d'utiliser la publication <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i> afin de choisir des aliments sains pour préparer chaque repas;</li> <li>• préparer un menu qui est sain pour les adolescents canadiens et qui contient : <ul style="list-style-type: none"> <li>– des produits céréaliers : de 7 à 8 portions,</li> <li>– des légumes et fruits : de 6 à 7 portions,</li> <li>– des produits laitiers : de 3 à 4 portions,</li> <li>– de la viande et des substituts : de 2 à 3 portions;</li> </ul> </li> <li>• démontrer qu'il connaît les groupes alimentaires de base et la taille des portions pour chaque groupe.</li> </ul>
<p><b>L'élève apprendra les techniques de base de la cuisine pour préparer une variété de repas.</b></p>	<p><b>Techniques de base de la cuisine</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• démontrer qu'il connaît une variété de techniques et de styles de cuisson;</li> <li>• décrire et utiliser différents équipements pour préparer les aliments et cuisiner, y compris les fours, les cuisinières, les grils, les bruleurs, les marmites à vapeur, les friteuses, les rôtissoires, les mijoteuses, les casseroles et les ustensiles;</li> <li>• développer les compétences nécessaires pour résoudre des problèmes relatifs au temps et à la température;</li> <li>• démontrer qu'il connaît les termes souvent utilisés dans les procédures de cuisson et appliquer ces notions;</li> <li>• démontrer et appliquer les compétences de base au moment de préparer et de cuisiner des plats à base de viande et de volaille en utilisant les deux techniques de cuisson, soit la cuisson à sec ou la cuisson avec humidité ainsi que reconnaître les degrés de tendreté;</li> <li>• démontrer qu'il est capable de cuisiner les légumes frais, congelés et en conserve en utilisant différentes techniques de cuisson tout en conservant les éléments nutritifs, la saveur et la texture des légumes.</li> </ul>
<p><b>L'élève apprendra les procédures et les pratiques de base de la boulangerie et de la pâtisserie.</b></p>	<p><b>Procédures de la boulangerie et de la pâtisserie</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• démontrer et appliquer les compétences de base en ce qui concerne la préparation et la cuisson des produits de boulangerie et des pâtisseries, par exemple : <ul style="list-style-type: none"> <li>– connaître les ingrédients qui composent les pâtisseries et les produits de boulangerie, les outils à mains, l'équipement et les menus articles,</li> <li>– décrire et utiliser les instruments de mesure (pour les liquides et les solides) afin de faire cuire correctement les produits au four;</li> </ul> </li> </ul>

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

- démontrer qu'il est capable d'utiliser correctement le matériel à sa disposition (ex. : un crochet pétrisseur, les bols à mélanger, les mélangeurs, un pinceau et des mitaines de cuisine);
- démontrer qu'il sait distinguer les ingrédients qui composent les pâtisseries et les produits de boulangerie (ex. : la farine à pâtisserie, la farine de boulangerie, les shortenings, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, les différents types de sucres, les levains);
- utiliser ses compétences dans la résolution de problèmes lorsqu'il réalise une recette afin de produire de petites et de grandes fournées de produits de boulangerie.

## ASSURANCE QUALITÉ

L'élève développera une connaissance de la valeur des processus de gestion des tâches en mettant ses connaissances et ses habiletés en pratique dans des situations de travail fictives et réelles.

### Gestion des tâches

#### Résultats

*L'élève pourra :*

- lire ou écouter les instructions;
- poser des questions pour préciser les objectifs, les procédures et les échéances prévus.

#### Prise de décision

*L'élève pourra :*

- déterminer les particularités de la tâche;
- passer en revue les options de rechange et leurs conséquences ou en trouver d'autres;
- prendre une décision ou choisir une idée.

#### Planification

*L'élève pourra :*

- connaître les étapes de la gestion d'un projet;
- préparer un exemple de planification de projet, y compris un budget et un échéancier;
- connaître les outils, les appareils et les matériaux disponibles.

#### Normes de rendement

*L'élève pourra :*

- connaître le niveau de qualité attendu pour un produit ou un service;
- travailler en fonction des normes de qualité et des spécifications convenues;
- sélectionner et utiliser les outils et les moyens technologiques appropriés à une tâche ou à un projet.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

**Évaluation**

*L'élève pourra :*

- trouver les possibilités d'amélioration de la qualité;
- établir les attentes et mettre en place des mesures d'amélioration;
- recueillir des preuves tangibles démontrant qu'il comprend la gestion des tâches et qu'il approfondit ses compétences pour les inclure dans son portfolio personnel.



**COMPÉTENCES SCOLAIRES :** Ces compétences représentent les compétences scolaires de base essentielles à l'acquisition des autres connaissances. Les objectifs suivants sont fournis pour rappeler l'importance d'aborder ces compétences scolaires dans le contexte professionnel et de renforcer les liens entre les programmes.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

## COMMUNICATION

L'élève accroîtra sa capacité à écouter, à parler, à lire et à écrire de façon efficace.

### Écouter, parler, lire et écrire

*L'élève pourra :*

- lire, visualiser et interpréter l'information présentée sous diverses formes, y compris des textes, des vidéos, des graphiques, des tableaux, des schémas et des manuels;
- connaître l'objectif de l'écriture;
- écrire lisiblement, utiliser l'orthographe et les règles de grammaire appropriées pour rédiger un texte;
- écouter et poser des questions pour se renseigner et comprendre le point de vue des autres.

## RAISONNEMENT

L'élève développera des stratégies de résolution de problèmes.

### Résolution de problèmes

*L'élève pourra :*

- trouver, définir et poser les questions pertinentes permettant de préciser le problème;
- évaluer les résultats en fonction des objectifs.

## NUMÉRATIE

L'élève comprendra l'importance des compétences en numératie au travail.

### Opérations de base, régularités et relations, forme et espace, probabilités et statistiques

*L'élève pourra :*

- utiliser les opérations arithmétiques, comme l'addition, la soustraction, la multiplication ou la division sur les nombres entiers et décimaux et utiliser les opérations sur les nombres pour la création et la résolution de problèmes impliquant de l'argent;

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

- résoudre des problèmes en utilisant une calculatrice ou l'ordinateur pour exécuter des calculs comprenant de grands et de petits nombres;
- appliquer les concepts de taux, de ratio, de pourcentage et de proportion pour résoudre les problèmes dans un contexte précis;
- démontrer de la facilité à manipuler les nombres entiers de 0 jusqu'à 100 000 et étudier les fractions propres et les nombres décimaux;
- estimer, mesurer et comparer, à l'aide de nombres décimaux et des unités de mesure standard, pour résoudre des problèmes dans des situations courantes (ex. : la masse, la longueur, le volume, le temps, le périmètre ou la superficie);
- utiliser les unités de mesure métriques et impériales.

## TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION

**L'élève se familiarisera avec les technologies de l'information utilisées quotidiennement sur le marché du travail.**

### Opérations informatiques

*L'élève pourra :*

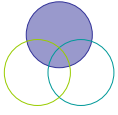
- utiliser la technologie la plus appropriée lors de l'exécution d'une tâche (ex. : le télécopieur, le courriel, le réseau ou le téléphone);
- utiliser toutes les fonctionnalités téléphoniques, répondre aux appels de façon convenable, trouver les numéros et faire des appels téléphoniques;
- connaître les opérations informatiques de base, par exemple :
  - utiliser les techniques de base pour saisir de l'information au clavier,
  - enregistrer, organiser et extraire correctement l'information,
  - trouver et sélectionner l'information et les idées à l'aide des moyens techniques et des systèmes d'information appropriés (ex. : Internet),
  - accéder aux messages électroniques et aux pièces jointes, les extraire et en envoyer;
- connaître les procédures de branchement et d'utilisation des appareils audio, vidéo et numériques;
- connaître les procédures pour l'envoi et la réception de télécopies et pour la configuration des télécopieurs;
- connaître les procédures pour copier et imprimer des documents.

## CUISSON COMMERCIALE 20-4 RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE GÉNÉRAUX

<b>Compétences reliées à l'employabilité</b>	<b>L'élève développera ces compétences tout au long du processus d'acquisition des connaissances et devra les mettre en pratique dans la vie quotidienne et sur le marché du travail.</b>
Gestion des transitions	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève mettra en pratique ses capacités et ses intérêts pour atteindre certains objectifs d'apprentissage.</li> <li>• L'élève utilisera les compétences et les habiletés requises pour gérer le changement.</li> <li>• L'élève s'orientera vers un métier qui reflète ses aptitudes et ses intérêts personnels.</li> </ul>
Organisation personnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève accroîtra son estime de soi, son assurance et sa capacité à se fixer des objectifs personnels et des priorités.</li> <li>• L'élève comprendra les risques et sera responsable de ses actes.</li> </ul>
Travail avec les autres	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève utilisera des habiletés et des stratégies de communication efficaces dans un contexte professionnel.</li> <li>• L'élève démontrera sa capacité de s'entendre et de travailler au sein de la culture d'un groupe.</li> <li>• L'élève élaborera des plans et prendra des décisions avec les autres.</li> </ul>
<b>Compétences professionnelles</b>	<b>L'élève développera et démontrera les compétences contribuant à la réussite dans un métier ou une carrière en particulier.</b>
Atteinte des résultats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève s'orientera vers un poste dans le domaine de la cuisson commerciale.</li> <li>• L'élève démontrera sa connaissance des pratiques et des procédures sécuritaires en milieu de travail.</li> <li>• L'élève démontrera qu'il connaît les principes de base de l'hygiène et de l'utilisation adéquate de l'équipement, des appareils et du matériel utilisés dans le domaine de la cuisson commerciale.</li> <li>• L'élève connaîtra les pratiques associées à la planification et à la préparation des repas.</li> <li>• L'élève connaîtra les pratiques et les procédures de la pâtisserie et de la boulangerie.</li> <li>• L'élève comprendra et démontrera les pratiques et les procédures associées à la cuisson de la viande et de la volaille.</li> <li>• L'élève connaîtra les pratiques et les procédures associées à la préparation des aliments froids.</li> <li>• L'élève connaîtra les pratiques et les procédures associées à la préparation de repas rapides.</li> </ul>
Assurance qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève poursuivra l'apprentissage de la valeur des processus de gestion des tâches en mettant ses connaissances et ses habiletés en pratique dans des situations de travail fictives et réelles.</li> </ul>
<b>Compétences scolaires</b>	<b>L'élève continuera à développer les compétences scolaires de base essentielles à l'acquisition des autres connaissances.</b>
Communication	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève démontrera sa capacité à écouter, à parler, à lire et à écrire de façon efficace.</li> </ul>
Raisonnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève suivra un raisonnement créatif pour résoudre les problèmes.</li> </ul>

Numératie	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'élève utilisera les concepts mathématiques pour résoudre des problèmes professionnels.</li></ul>
Technologies de l'information	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'élève augmentera sa productivité en utilisant les technologies de l'information pour exécuter ses tâches.</li></ul>

## CUISSON COMMERCIALE 20-4



**COMPÉTENCES RELIÉES À L'EMPLOYABILITÉ :** Ces compétences se développent tout au long du processus d'acquisition des connaissances et sont mises en pratique dans la vie quotidienne et sur le marché du travail. L'élève développera et démontrera ces compétences par ses efforts individuels et par ses interactions interpersonnelles dans la poursuite de divers projets ou activités.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

### GESTION DES TRANSITIONS

**L'élève mettra en pratique ses capacités et ses intérêts pour atteindre certains objectifs d'apprentissage.**

#### **Apprentissage continu**

*L'élève pourra :*

- faire le lien entre ses forces et ses préférences en matière d'apprentissage et les possibilités d'apprentissage de type formel ou informel; déterminer aussi les perspectives postsecondaires dans le domaine choisi;
- évaluer ses compétences et ses objectifs d'apprentissage actuels, déterminer les compétences qu'il doit améliorer et classer ses objectifs d'apprentissage en ordre de priorité;
- définir un parcours scolaire de deuxième cycle qui reflète ses objectifs d'apprentissage;
- acquérir une connaissance des cours du deuxième cycle du secondaire et de l'expérience professionnelle et pouvoir en déterminer les possibilités (ex. : le Programme enregistré d'apprentissage [*RAP – Registered Apprenticeship Program*], le *Green Certificate*, les cours d'études professionnelles et technologiques [ÉPT] et les stages de carrière).

**L'élève utilisera les compétences et les habiletés requises pour gérer le changement.**

#### **Adaptation au changement**

*L'élève pourra :*

- déterminer ses objectifs, ses responsabilités et son engagement;
- évaluer et étudier le succès d'un plan d'action, par exemple :
  - proposer des solutions de rechange pour faire face à un changement inattendu,
  - reconnaître les sources de tension qu'il peut changer ou non dans son environnement personnel;
- reconnaître le besoin de soutien et dénombrer les sources d'aide individuelle et communautaire disponibles.

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
<p><b>L'élève s'orientera vers un métier qui reflète ses aptitudes et ses intérêts personnels.</b></p>	<p><b>Perfectionnement professionnel</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• définir ses préférences au travail (ex. : à l'intérieur, à l'extérieur, par roulement), évaluer ses options de vie et de travail ainsi que définir ses objectifs et son parcours de carrière;</li> <li>• occuper et rechercher différents rôles et responsabilités;</li> <li>• mesurer et apprécier son apport personnel aux objectifs de son milieu de travail, que ce soit par un travail rémunéré, non rémunéré ou bénévole;</li> <li>• s'orienter vers le marché du travail par l'intermédiaire de partenariats communautaires et mesurer son rendement personnel en fonction des attentes du milieu.</li> </ul>

## ORGANISATION PERSONNELLE

<p><b>L'élève accroîtra son estime de soi, son assurance et sa capacité à se fixer des objectifs personnels et des priorités.</b></p>	<p><b>Autoperfectionnement</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• réévaluer un plan d'action pour développer ses forces et ses talents;</li> <li>• utiliser ses forces et ses talents pour atteindre ses objectifs personnels;</li> <li>• préciser les comportements convenables et appropriés propres à des activités et à des fonctions en particulier;</li> <li>• agir en respectant l'éthique et accepter les conséquences de ses actes dans un contexte personnel, communautaire ou professionnel.</li> </ul>
<p><b>L'élève comprendra les risques et sera responsable de ses actes.</b></p>	<p><b>Gestion du risque</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• se conformer aux procédures de santé et de sécurité au domicile, à la maison, à l'école, dans la communauté ainsi qu'au travail;</li> <li>• reconnaître les risques potentiels, prendre les mesures correctives nécessaires en plus d'élaborer et de mettre en œuvre les plans d'action qui assureront la sécurité;</li> <li>• s'exercer aux interventions personnelles d'urgence;</li> <li>• mesurer son degré de confort avec le risque et ses conséquences.</li> </ul>

## TRAVAIL AVEC LES AUTRES

**L'élève utilisera des habiletés et des stratégies de communication efficaces dans un contexte professionnel.**

**L'élève démontrera sa capacité de s'entendre et de travailler au sein de la culture d'un groupe.**

**L'élève élaborera des plans et prendra des décisions avec les autres.**

### **Communications interpersonnelles**

*L'élève pourra :*

- démontrer l'efficacité des stratégies de communication utilisées pour exprimer ses idées et ses sentiments, dont :
  - écouter sans interrompre,
  - être capable de se faire entendre,
  - exprimer son désaccord avec courtoisie,
  - accepter les opinions différentes,
  - utiliser un langage corporel approprié;
- évaluer les stratégies de communication verbale et non verbale;
- appliquer les normes sociales liées à la construction de rapports particuliers;
- démontrer sa capacité à accepter les éloges ou la critique.

### **Développement de l'esprit communautaire**

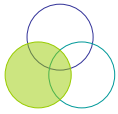
*L'élève pourra :*

- faire preuve de courtoisie dans ses interactions avec les autres;
- tenir compte des croyances des autres dans son environnement de travail et personnel et démontrer du respect pour les différences de croyances, de capacités, de règles de bienséance et de styles d'interactions;
- reconnaître les occasions de participer au développement de la communauté.

### **Travail en équipe**

*L'élève pourra :*

- être un participant efficace dans un groupe en s'efforçant :
  - de formuler des idées,
  - d'évaluer les ressources,
  - de contribuer au groupe par ses habiletés ou ses intérêts,
  - de mesurer les progrès,
  - de partager la responsabilité de l'achèvement d'une tâche;
- jouer différents rôles à l'intérieur du groupe (ex. : le rôle de direction);
- préciser les objectifs du travail en équipe.



**COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :** L'élève développera et démontrera les compétences contribuant à la réussite dans une carrière ou un métier particulier. Il atteindra les résultats souhaités par la poursuite de divers projets ou activités choisis selon les circonstances dans le but d'améliorer ses connaissances et ses compétences. L'élève mettra en pratique une gestion des tâches efficace visant à assurer la qualité de ses travaux et mettra ses réalisations en valeur dans un portfolio de carrière.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

## ATTEINTE DES RÉSULTATS

**L'élève s'orientera vers un poste dans le domaine de la cuisson commerciale.**

### **Sensibilisation aux carrières**

#### **Orientation**

*L'élève pourra :*

- connaître les compétences du niveau de débutant;
- fournir une liste de vérification des connaissances, des compétences et des attitudes exigées pour se procurer et garder un poste dans la restauration, par exemple :
  - connaître l'aide disponible en matière de recherche et d'obtention d'emploi,
  - recueillir les formulaires de demande d'emploi pour d'éventuels employeurs et les remplir en guise d'exercice,
  - déterminer comment postuler pour ces emplois et garder ces postes de niveau débutant et faire des jeux de rôle pour les entrevues,
  - discuter de son avenir en choisissant une possible carrière à long terme et en recueillant de l'information à son sujet (ex. : la formation et l'expérience requises, les avantages et les inconvénients du poste, le lieu de l'emploi, le salaire et les avantages offerts),
  - discuter des compétences générales nécessaires pour obtenir un poste et réussir dans le domaine choisi et déterminer les compétences qu'il faudra acquérir pour garder le poste dans le futur;
- reconnaître les possibilités de carrières postsecondaires (ex. : compagnon cuisinier, chef de cuisine, compagnon boulanger-pâtissier, chef pâtissier, directeur de la salle à manger et gérant d'hôtel) et discuter des cheminements de formation, de l'expérience requise et des avantages de ces postes;
- connaître les perspectives entrepreneuriales au sein du secteur d'activité;
- se familiariser avec les activités des entreprises ou des industries locales.

L'élève démontrera sa connaissance des pratiques et des procédures sécuritaires en milieu de travail.

### Normes

*L'élève pourra :*

- adopter les protocoles, les procédures et les normes de conduite du milieu de travail, par exemple :
  - démontrer des habitudes de travail appropriées,
  - utiliser des pratiques saines et sécuritaires au travail,
  - démontrer une fierté personnelle au travail,
  - démontrer de la fierté dans son rendement au travail,
  - respecter les autres,
  - respecter les biens des autres au travail.

### Santé et sécurité au travail

*L'élève pourra :*

- connaître l'emplacement des dispositifs de sécurité et les procédures utilisées dans l'environnement de travail, par exemple :
  - démontrer qu'il peut prodiguer les premiers soins de base lorsqu'il soigne des coupures mineures, des brûlures légères ainsi que des blessures bénignes causées par des chutes,
  - connaître les procédures pour contrôler de façon appropriée un incendie mineur dans une cuisine;
- connaître les organismes gouvernementaux qui règlementent et appuient la sécurité au travail;
- démontrer qu'il sait où et comment obtenir de l'information sur la santé et la sécurité au travail (Code *OHS*) et sur le *Workers' Compensation Board (WCB)*;
- démontrer qu'il connaît et suit les règles de sécurité propres aux outils, à l'équipement et aux matériaux disponibles;
- démontrer sa connaissance des risques pour la santé associés aux produits chimiques et aux matières utilisés et obtenir l'information concernant les fiches signalétiques à l'aide des ressources imprimées ou en ligne appropriées;
- choisir et porter un équipement de protection personnelle approprié en fonction de la tâche à exécuter et s'habiller de manière à travailler de façon sécuritaire, par exemple, enlever les montres et les bijoux amples; porter des vêtements qui ne peuvent pas rester coincés dans les équipements; porter des chaussures qui possèdent des semelles solides, qui couvrent les orteils et qui offrent une protection contre les renversements et les glissements;
- démontrer sa connaissance des questions environnementales relatives aux procédures pour la manutention des déchets dangereux;
- démontrer une bonne compréhension du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail « *SIMDUT* » en fonction de son champ d'études et connaître les exigences du *SIMDUT* en matière de symboles, de classes et d'étiquetage;

## Résultats d'apprentissage généraux

L'élève démontrera qu'il connaît les principes de base de l'hygiène et de l'utilisation adéquate de l'équipement, des appareils et du matériel utilisés dans le domaine de la cuisson commerciale.

## Résultats d'apprentissage spécifiques

- démontrer et appliquer les principes de sécurité dans une cuisine lorsqu'il prépare les aliments, notamment en utilisant les équipements dans une cuisine ou un endroit public, par exemple :
  - travailler de façon sécuritaire dans une cuisine, informer les autres des préoccupations relatives à la sécurité, nettoyer les déversements immédiatement et veiller à la sécurité des autres travailleurs,
  - démontrer qu'il est capable de communiquer aux autres comment rester en sécurité au travail,
  - utiliser les procédures et les dispositifs de sécurité ainsi que l'équipement de protection lorsqu'il travaille avec des machines motorisées et inciter les autres à utiliser des procédures sécuritaires.

### Produits et services

#### Hygiène dans une cuisine professionnelle

*L'élève pourra :*

- utiliser les produits chimiques de nettoyage de manière appropriée et discuter des dangers relatifs à l'utilisation de ces produits;
- utiliser les bonnes pratiques en matière de manipulation des aliments afin d'assurer leur innocuité et de les garder hors des zones à risques; par exemple, manipuler et entreposer les aliments correctement en utilisant les principes de la méthode du premier entré, premier sorti (PEPS); manipuler et entreposer les aliments préparés afin de maintenir la salubrité et la qualité;
- démontrer qu'il est capable d'éviter la contamination croisée des aliments;
- démontrer une bonne compréhension de l'intoxication alimentaire, par exemple :
  - discuter des causes et des effets d'une mauvaise manipulation et d'un entreposage inadéquat des aliments,
  - s'interroger sur les causes possibles d'une intoxication alimentaire ainsi que sur les méthodes de prévention.

#### Soin, nettoyage et entretien de l'équipement de cuisine

*L'élève pourra :*

- faire fonctionner et vérifier quotidiennement tous les équipements de la cuisine, selon des standards de sécurité, par exemple :
  - utiliser, nettoyer et entretenir de façon sécuritaire et correctement les équipements comme les mélangeurs, les trancheuses et les appareils électriques,
  - démontrer qu'il comprend l'importance d'un bon fonctionnement et d'une utilisation adéquate des équipements de friture, ce qui implique de nettoyer les friteuses de façon sécuritaire afin d'éviter les déversements, les brûlures et les chutes; de rapporter l'équipement sur la ligne aussi rapidement que possible et de façon sécuritaire,

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

L'élève connaîtra les pratiques associées à la planification et à la préparation des repas.

L'élève connaîtra les pratiques et les procédures de la pâtisserie et de la boulangerie.

- maîtriser le fonctionnement, les soins et le nettoyage de l'équipement des stations chaudes,
- vérifier correctement la température des réfrigérateurs et des congélateurs de types chambre, indépendant ou de comptoir et signaler tout problème aux superviseurs.

### Nutrition dans une cuisine professionnelle

L'élève pourra :

- connaître et comprendre, en se basant sur la publication *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*, les quatre groupes alimentaires ainsi que la taille et la quantité des portions associées à chacun de ces groupes;
- faire une liste comprenant de deux à trois bonnes sources de chacun des sept groupes d'éléments nutritifs, c'est-à-dire les glucides, les protéines, les matières grasses, les vitamines, les minéraux, l'eau et les fibres;
- démontrer qu'il sait quels aliments peuvent être nuisibles et expliquer quels aliments doivent être consommés avec modération (ex. : le sucre, les matières grasses, ceux contenant du cholestérol);
- comprendre la relation entre l'alimentation, l'exercice et la santé, par exemple :
  - discuter de la façon dont l'alimentation appropriée, les saines habitudes alimentaires et l'exercice modéré contribuent conjointement à maintenir un poids santé, une belle apparence ainsi qu'un cœur, des poumons et des muscles en bonne condition.

### Boulangerie et pâtisserie

L'élève pourra :

- démontrer qu'il sait distinguer les ingrédients qui composent les pâtisseries et les produits de boulangerie et qu'il comprend comment ces derniers sont utilisés dans les boulangeries et les pâtisseries commerciales, par exemple :
  - la farine tout usage et la farine à pâtisserie,
  - le shortening, le beurre et le saindoux,
  - les sucres blanc et brun ainsi que les sucres à confiserie,
  - les agents chimiques, par exemple la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le bicarbonate d'ammonium;
- démontrer qu'il est capable d'utiliser correctement les ustensiles et les équipements pour cuisiner des produits de boulangerie et des pâtisseries (ex. : l'emporte-pièce, la brosse à farine, le tamis à farine, le rouleau à pâtisserie, le moule à pain relié, la spatule, le coupe-pâte, les raclettes, la balance et les équipements plus gros tels que les mélangeurs, les fours de boulangerie, les étuves de fermentation et les chariots à étagères);
- fabriquer une variété de produits de boulangerie selon les normes de qualité et de quantité (ex. : des pains, des gâteaux, des tartes, des biscuits);

**L'élève comprendra et démontrera les pratiques et les procédures associées à la cuisson de la viande et de la volaille.**

- démontrer une compréhension des termes utilisés en boulangerie et en pâtisserie (ex. : le crémage, la poudre à pâte à double action, la farine enrichie, le lait évaporé, la fermentation, les œufs congelés, le gluten, l'hydrogénation, le concassage, la farine autolevante, l'aspect cireux, la farine de blé entier, la levure et autres).

### **Station chaude**

*L'élève pourra :*

- démontrer qu'il connaît les types de viandes et de volaille habituellement préparées dans la cuisson commerciale, par exemple :
  - reconnaître les coupes de viande qui sont vendues en gros ou au détail,
  - démontrer qu'il connaît les méthodes employées pour la cuisson des différentes coupes de viande,
  - manipuler, préparer, cuire et servir différents types de volaille de façon sécuritaire (ex. : le poulet, la dinde et le canard);
- comprendre et utiliser les bonnes méthodes de cuisson pour différentes coupes de bœuf, par exemple, la cuisson à chaleur sèche pour les coupes plus tendres (la cuisson rôtie, grillée ou frite), la cuisson à chaleur mixte (humide-sèche) pour les coupes moins tendres (la cuisson à l'étuvée, la cuisson braisée ou le mijotage), par exemple :
  - démontrer qu'il connaît les différents degrés de cuisson,
  - démontrer qu'il sait choisir une coupe de viande et utiliser un tableau des viandes correctement,
  - utiliser un thermomètre correctement afin de déterminer le degré de cuisson de la viande;
- démontrer qu'il connaît et comprend les termes associés à l'utilisation de la station chaude (ex. : au jus, paner, braiser, griller, blanchir, réaction chimique, collagène, élastine, enzymes, cuisson sur le gril, quadrillage de cuisson, mirepoix, à point, saignant, ragout, rôtissage, faire sauter, bien cuit, rendement);
- démontrer qu'il peut utiliser adéquatement et de façon sécuritaire les ustensiles et les équipements de cuisson dans une station chaude.

### **Service**

*L'élève pourra :*

- démontrer le service d'aliments hors ligne et la mise en place pour le service;
- démontrer le service à l'assiette.

**Résultats  
d'apprentissage  
généraux**

**Résultats d'apprentissage spécifiques**

**L'élève connaîtra les pratiques et les procédures associées à la préparation des aliments froids.**

**Garde-manger (aliments froids)**

*L'élève pourra :*

- démontrer qu'il est capable d'expliquer les types d'aliments préparés dans le garde-manger et le but de cet endroit;
- préparer des hors-d'œuvre, des canapés et des apéritifs selon les normes exigées dans un buffet, y compris les trempettes, les tartinades, les condiments, les cocktails et les fruits en coupe;
- démontrer qu'il peut préparer une variété de salades pour différents moments de la journée et occasions, par exemple :
  - préparer diverses salades fraîches (ex. : une salade du chef, César, de légumes, de fruits, les salades de viandes et les salades cuites),
  - nommer et utiliser une variété de légumes verts frais (ex. : endive, frisée, en bouquet, en feuille, laitue iceberg, laitue romaine, épinards et cresson),
  - préparer une vinaigrette correctement, en quantité requise et selon une recette;
- démontrer l'habileté et la connaissance pour préparer les garnitures servant à créer des repas légers et des sandwichs de fantaisie (ex. : des sandwichs à salade, décoratifs, en moulin à vent, à étages, roulés, en pochettes, à thé et colorés);
- démontrer qu'il possède l'habileté nécessaire pour préparer des salades desserts;
- démontrer qu'il peut nommer les équipements du garde-manger, les utiliser adéquatement et qu'il comprend les termes propres au garde-manger.

**Service**

*L'élève pourra :*

- servir un buffet froid.

**L'élève connaîtra les pratiques et les procédures associées à la préparation de repas rapides.**

**Restauration rapide**

*L'élève pourra :*

- discuter des points positifs et négatifs concernant les restaurants rapides, (ex. : la valeur, les types de repas, la qualité de leurs produits, la raison de leur popularité);
- démontrer qu'il est capable, en utilisant plusieurs menus de restaurants rapides, de choisir les aliments nutritifs ayant un bon rapport qualité-prix;
- comprendre la valeur nutritive de différents aliments offerts dans les restaurants rapides en analysant leur composition à l'aide de la publication *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*;
- utiliser les compétences acquises pour préparer différents aliments rapides pour la vente ou la consommation (ex. : des hamburgers, de la pizza, du poisson frit et des frites).

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

### Service

*L'élève pourra :*

- démontrer qu'il comprend la place importante qu'occupent le travail d'équipe et la constitution d'une équipe dans le domaine de la restauration rapide.

## ASSURANCE QUALITÉ

**L'élève poursuivra l'apprentissage de la valeur des processus de gestion des tâches en mettant ses connaissances et ses habiletés en pratique dans des situations de travail fictives et réelles.**

### Gestion des tâches

#### Résultats

*L'élève pourra :*

- lire ou écouter les instructions;
- poser des questions pour préciser les objectifs, les procédures et les échéances prévus.

#### Prise de décision

*L'élève pourra :*

- déterminer les particularités de la tâche;
- passer en revue les options de rechange et leurs conséquences ou en trouver d'autres;
- prendre une décision ou choisir une idée.

#### Planification

*L'élève pourra :*

- connaître les étapes de la gestion d'un projet;
- préparer un exemple de planification de projet, y compris un budget et un échéancier;
- connaître les outils, les appareils et les matériaux disponibles.

#### Normes de rendement

*L'élève pourra :*

- connaître le niveau de qualité attendu pour un produit ou un service;
- travailler en fonction des normes de qualité et des spécifications convenues;
- sélectionner et utiliser les outils et les moyens technologiques appropriés à une tâche ou à un projet.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

**Évaluation**

*L'élève pourra :*

- trouver les possibilités d'amélioration de la qualité;
- établir les attentes et mettre en place des mesures d'amélioration;
- recueillir des preuves tangibles démontrant qu'il comprend la gestion des tâches et qu'il approfondit ses compétences pour les inclure dans son portfolio personnel.



**COMPÉTENCES SCOLAIRES :** Ces compétences représentent les compétences scolaires de base essentielles à l'acquisition des autres connaissances. Les résultats suivants sont fournis afin de rappeler l'importance d'aborder ces compétences scolaires dans le contexte professionnel et de renforcer les liens entre les programmes.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

## COMMUNICATION

**L'élève démontrera sa capacité à écouter, à parler, à lire et à écrire de façon efficace.**

### **Écouter, parler, lire et écrire**

*L'élève pourra :*

- lire, visualiser et interpréter le matériel concernant l'emploi, par exemple :
  - utiliser la terminologie appropriée à la profession,
  - connaître la littérature liée à l'emploi,
  - interpréter les consignes écrites et s'y conformer;
- sélectionner et créer un texte dont le format est adapté à un objectif et à un auditoire (ex. : formulaires, lettres, rapports, notes de service, curriculum vitæ) et :
  - décrire l'utilité des habiletés en écriture dans les professions apparentées,
  - écrire une lettre de demande de renseignements,
  - écrire une lettre de remerciements,
  - remplir des demandes d'emploi;
- écouter et présenter l'information de façon claire et concise, par exemple :
  - écouter avec attention pour organiser et classer l'information et les idées,
  - organiser les idées principales et les messages clés de façon claire.

## RAISONNEMENT

**L'élève suivra un raisonnement créatif pour résoudre les problèmes.**

### **Résolution de problèmes, prise de décision et raisonnement créatif**

*L'élève pourra :*

- appliquer un modèle de résolution de problèmes pour bien cerner le problème ou la question;
- déterminer les actions appropriées et élaborer plusieurs solutions pour chaque idée intéressante;
- évaluer les résultats en fonction des objectifs de départ et mesurer son taux de satisfaction personnelle concernant les effets de l'idée sur le produit ou le processus par exemple.

## NUMÉRATIE

L'élève utilisera les concepts mathématiques pour résoudre des problèmes professionnels.

### Opérations de base, régularités et relations, forme et espace, probabilités et statistiques

*L'élève pourra :*

- utiliser les opérations arithmétiques, comme l'addition, la soustraction, la multiplication ou la division sur les nombres entiers et décimaux et utiliser les opérations sur les nombres pour la création et la résolution de problèmes impliquant de l'argent;
- résoudre des problèmes en utilisant une calculatrice ou l'ordinateur pour exécuter des calculs comprenant de grands et de petits nombres;
- appliquer les concepts de taux, de ratio, de pourcentage et de proportion pour résoudre les problèmes dans un contexte précis;
- démontrer de la facilité à manipuler les nombres entiers de 0 jusqu'à 100 000 et étudier les fractions propres et les nombres décimaux;
- estimer, mesurer et comparer, à l'aide de nombres décimaux et des unités de mesure standard, pour résoudre des problèmes dans des situations courantes (ex. : calculer la masse, la longueur, le volume, le temps, le périmètre ou la superficie);
- utiliser les unités de mesure métriques et impériales.

## TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION

L'élève augmentera sa productivité en utilisant les technologies de l'information pour exécuter ses tâches.

### Opérations et applications informatiques

*L'élève pourra :*

- utiliser le langage approprié et respecter les règles de la bienséance lors de l'usage des technologies de l'information;
- utiliser toutes les fonctionnalités des téléphones, répondre aux appels de façon convenable, trouver les numéros et faire des appels téléphoniques;
- démontrer sa capacité à utiliser les opérations informatiques de base pour effectuer une tâche, par exemple :
  - utiliser les techniques de base pour saisir de l'information au clavier,
  - enregistrer, organiser et extraire correctement l'information,
  - trouver et sélectionner l'information et les idées à l'aide des moyens techniques et des systèmes d'information appropriés (ex. : Internet),
  - accéder aux messages électroniques et aux pièces jointes, les extraire et en envoyer;

**Résultats  
d'apprentissage  
généraux**

**Résultats d'apprentissage spécifiques**

- connaître les procédures de branchement et d'utilisation des appareils audio, vidéo et numériques;
- connaître les procédures pour l'envoi et la réception de télécopies et pour la configuration des télécopieurs;
- connaître les procédures pour copier et imprimer des documents.

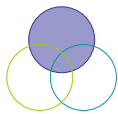
## CUISSON COMMERCIALE 30-4

### RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE GÉNÉRAUX

<b>Compétences reliées à l'employabilité</b>	<b>L'élève développera ces compétences tout au long du processus d'acquisition des connaissances et devra les mettre en pratique dans la vie quotidienne et sur le marché du travail.</b>
Gestion des transitions	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève démontrera systématiquement la progression de ses découvertes personnelles et de ses apprentissages.</li> <li>• L'élève saura gérer efficacement le changement pour pouvoir atteindre ses objectifs.</li> <li>• L'élève se préparera à obtenir un poste de niveau débutant dans un métier qui reflète ses aptitudes et ses intérêts personnels.</li> </ul>
Organisation personnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève démontrera une bonne estime de soi et une confiance en soi par la réalisation de ses objectifs personnels.</li> <li>• L'élève saura gérer les risques pour atteindre ses objectifs tant personnels que professionnels.</li> </ul>
Travail avec les autres	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève offrira un exemple de l'usage de stratégies de communication efficaces à la maison, à l'école, dans la communauté et au travail.</li> <li>• L'élève favorisera la justice dans ses activités professionnelles et communautaires.</li> <li>• L'élève démontrera sa capacité à mener des tâches à bonne fin dans un environnement de travail d'équipe.</li> </ul>
<b>Compétences professionnelles</b>	<b>L'élève développera et démontrera les compétences contribuant à la réussite dans un métier ou une carrière en particulier.</b>
Atteinte des résultats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève se préparera à obtenir un emploi de niveau débutant dans le domaine de la cuisson commerciale.</li> <li>• L'élève démontrera des connaissances du niveau de débutant concernant les normes liées aux pratiques et aux procédures sécuritaires en milieu de travail.</li> <li>• L'élève démontrera qu'il connaît les principes de base de l'hygiène et de l'utilisation adéquate de l'équipement, des appareils et du matériel utilisés dans le domaine de la cuisson commerciale.</li> <li>• L'élève démontrera qu'il maîtrise les pratiques et les procédures associées à la planification et à la préparation des repas.</li> <li>• L'élève démontrera sa connaissance des pratiques et des procédures employées pour cuisiner une variété de pâtisseries.</li> <li>• L'élève démontrera qu'il maîtrise les pratiques et les procédures de cuisson d'une variété d'entrées.</li> <li>• L'élève démontrera les pratiques et les procédures du niveau de débutant du garde-manger lors de la préparation des aliments froids.</li> <li>• L'élève décrira les pratiques, les procédures et les responsabilités liées à la gestion d'une cuisine.</li> </ul>
Assurance qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève démontrera une connaissance de la valeur des processus de gestion des tâches en mettant ses connaissances et ses habiletés en pratique dans des situations de travail fictives et réelles.</li> </ul>

<b>Compétences scolaires</b>	<b>L'élève continuera à développer les compétences scolaires de base essentielles à l'acquisition des autres connaissances.</b>
Communication	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève démontrera sa capacité à écouter, à parler, à lire et à écrire de façon efficace pour se préparer à intégrer le marché du travail.</li> </ul>
Raisonnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève cherchera de l'information, sera créatif et utilisera des stratégies efficaces pour résoudre les problèmes.</li> </ul>
Numératie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève se servira d'opérations mathématiques pour résoudre efficacement des problèmes dans un contexte précis.</li> </ul>
Technologies de l'information	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève démontrera sa capacité à utiliser efficacement les technologies de l'information pour exécuter des tâches quotidiennes au travail.</li> </ul>

## CUISSON COMMERCIALE 30-4



**COMPÉTENCES RELIÉES À L'EMPLOYABILITÉ :** Ces compétences se développent tout au long du processus d'acquisition des connaissances et sont mises en pratique dans la vie quotidienne et sur le marché du travail. L'élève développera et manifestera ces compétences par ses efforts individuels et par ses interactions interpersonnelles dans la poursuite de divers projets ou activités.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

### GESTION DES TRANSITIONS

**L'élève démontrera systématiquement la progression de ses découvertes personnelles et de ses apprentissages.**

**L'élève saura gérer efficacement le changement pour pouvoir atteindre ses objectifs.**

#### **Apprentissage continu**

*L'élève pourra :*

- reconnaître les possibilités d'apprentissage liées aux objectifs d'apprentissage, aux engagements et aux ressources, par exemple :
  - connaître les possibilités de poursuivre ses études ou sa formation,
  - localiser les structures de soutien financier nécessaires,
  - localiser les structures de soutien personnel nécessaires;
- mettre en pratique ce qu'il a appris pour parfaire ses compétences et augmenter son niveau de confiance et évaluer dans quelle mesure ses objectifs d'apprentissage correspondent à ses compétences;
- créer un plan qui démontre son apprentissage continu, par exemple :
  - analyser les exigences pour l'obtention d'un diplôme ou pour la poursuite des études ou de la formation,
  - modifier son plan d'apprentissage pour tenir compte des exigences et des possibilités.

#### **Adaptation au changement**

*L'élève pourra :*

- classer ses ressources en ordre de priorité et les répartir de façon à respecter ses engagements et à atteindre ses objectifs;
- classer ses engagements et ses objectifs en ordre de priorité de façon à s'assurer un mode de vie équilibré;
- redéfinir son plan d'action en fonction des changements de circonstances, par exemple :
  - utiliser des stratégies adaptatives,
  - redéfinir ses objectifs personnels,
  - sélectionner ses stratégies d'adaptation personnelles;
- accéder à l'aide appropriée et disponible;
- connaître les possibilités de croissance et d'innovation (ex. : l'entrepreneuriat).

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

**L'élève se préparera à obtenir un poste de niveau débutant dans un métier qui reflète ses aptitudes et ses intérêts personnels.**

### Perfectionnement professionnel

*L'élève pourra :*

- analyser les éléments liés à la satisfaction au travail (ex. : la reconnaissance, l'environnement, le salaire, les avantages sociaux, le prestige);
- se constituer des cheminements de carrière et des réseaux personnels;
- analyser de quelle manière le travail contribue à répondre aux besoins sociaux et économiques et à conférer un sens des responsabilités;
- se préparer en vue d'une embauche par l'intermédiaire d'activités de partenariat communautaire et en organisant et menant à bonne fin des tâches de travail précises de manière efficace et efficiente.

## ORGANISATION PERSONNELLE

**L'élève démontrera une bonne estime de soi et une confiance en soi par la réalisation de ses objectifs personnels.**

### Autoperfectionnement

*L'élève pourra :*

- poursuivre l'élaboration d'un plan d'autoperfectionnement à long terme dans lequel il prend en compte ses réalisations et redéfinit ses objectifs d'autoperfectionnement;
- se comporter de manière appropriée à un poste ou à une activité de niveau débutant;
- maintenir une éthique personnelle rigoureuse dans ses relations avec les autres.

**L'élève saura gérer les risques pour atteindre ses objectifs tant personnels que professionnels.**

### Gestion du risque

*L'élève pourra :*

- se conformer aux procédures de santé et de sécurité au domicile, à l'école, dans la communauté ainsi qu'au travail;
- évaluer les effets positifs de la réduction des risques sur lui-même et sur les autres;
- démontrer son souci pour la sécurité des autres en se comportant de manière appropriée au travail;
- participer aux interventions en cas d'urgence;
- prendre des risques calculés pour favoriser sa croissance personnelle.

## TRAVAIL AVEC LES AUTRES

**L'élève offrira un exemple de l'usage de stratégies de communication efficaces à la maison, à l'école, dans la communauté et au travail.**

**L'élève favorisera la justice dans ses activités professionnelles et communautaires.**

**L'élève démontrera sa capacité à mener des tâches à bonne fin dans un environnement de travail d'équipe.**

### **Communications interpersonnelles**

*L'élève pourra :*

- exprimer ses idées et ses sentiments de façon convenable, par exemple :
  - écouter sans interrompre,
  - être capable de se faire entendre,
  - exprimer son désaccord avec courtoisie,
  - accepter les opinions différentes,
  - utiliser un langage corporel approprié;
- maintenir un équilibre entre le temps consacré à parler, à écouter et à réagir;
- travailler conjointement pour atteindre les objectifs;
- gérer les conflits de façon constructive.

### **Développement de l'esprit communautaire**

*L'élève pourra :*

- démontrer et offrir l'exemple d'un comportement courtois dans ses interactions quotidiennes;
- démontrer du respect pour les autres et faire preuve de compréhension pour les différences de croyances, de règles de bienséance et de styles d'interactions;
- mesurer sa contribution personnelle au développement de la communauté.

### **Travail en équipe**

*L'élève pourra :*

- mesurer l'efficacité du groupe et de sa contribution personnelle, comme :
  - formuler des idées,
  - évaluer les ressources,
  - contribuer au groupe par ses habiletés ou ses intérêts,
  - mesurer les progrès,
  - partager la responsabilité de l'achèvement d'une tâche;
- élargir ses compétences afin d'aider l'équipe à atteindre ses objectifs.



**COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :** L'élève développera et démontrera les compétences contribuant à la réussite dans une carrière ou un métier particulier. Il atteindra les résultats souhaités par la poursuite de divers projets ou activités choisis selon les circonstances dans le but d'améliorer ses connaissances et ses compétences. L'élève mettra en pratique une gestion des tâches efficace visant à assurer la qualité de ses travaux et mettra ses réalisations en valeur dans un portfolio de carrière.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

## ATTEINTE DES RÉSULTATS

L'élève se préparera à obtenir un emploi de niveau débutant dans le domaine de la cuisson commerciale.

### Sensibilisation aux carrières

#### Préparation

*L'élève pourra :*

- évaluer les compétences du niveau de débutant;
- connaître les possibilités de poursuivre ses études ou sa formation;
- choisir des perspectives postsecondaires;
- nommer les entrepreneurs locaux;
- établir des contacts avec des entreprises ou des industries locales;
- mettre en valeur ses habiletés et ses talents négociables, par exemple :
  - rédiger une lettre de présentation,
  - préparer un curriculum vitæ,
  - remplir des formulaires de demande d'emploi,
  - désigner des contacts et des références,
  - recueillir les preuves de ses compétences dans un portfolio.

#### Chef

*L'élève pourra :*

- discuter des méthodes par lesquelles un élève peut s'exercer à devenir un chef, y compris un programme d'apprentissage, les écoles techniques, le travail dans l'industrie et les cours offerts au deuxième cycle du secondaire;
- démontrer une solide compréhension des différents postes et types de chefs dans l'industrie (ex. : le saucier, l'entremettier, le garde-manger et le pâtissier);
- comprendre les autres situations professionnelles dans le domaine de la restauration (ex. : le gestionnaire des aliments et boissons, le maître d'hôtel, le chef de rang, le directeur général et le propriétaire).

**L'élève démontrera des connaissances du niveau de débutant concernant les normes liées aux pratiques et aux procédures sécuritaires en milieu de travail.**

### Normes

*L'élève pourra :*

- démontrer sa capacité à utiliser les protocoles, les procédures et les normes de conduite du milieu de travail, par exemple :
  - démontrer des habitudes de travail appropriées,
  - utiliser des techniques de relations humaines efficaces au travail,
  - avoir un comportement sécuritaire au travail,
  - démontrer sa capacité à communiquer convenablement de façon verbale et non verbale,
  - avoir une bonne hygiène publique et personnelle,
  - démontrer des compétences du niveau de débutant liées à l'utilisation des outils et des appareils,
  - utiliser correctement les fournitures,
  - suivre de bonnes méthodes d'entreposage,
  - valoriser un bon rendement au travail,
  - démontrer sa motivation à travailler,
  - respecter les autres,
  - se conformer aux principes et aux procédures acceptés,
  - connaître les possibilités de poursuivre ses études ou sa formation.

### Santé et sécurité au travail

*L'élève pourra :*

- connaître et expliquer l'usage des dispositifs de sécurité en place sur les lieux de travail;
- démontrer qu'il sait où et comment obtenir de l'information sur la santé et la sécurité au travail (*Code OHS*) et sur le *Workers' Compensation Board (WCB)*;
- démontrer sa capacité à évaluer les risques avant et après l'exécution d'une tâche;
- démontrer qu'il connaît et suit les règles de sécurité propres aux outils, à l'équipement et aux matériaux disponibles;
- démontrer sa connaissance des risques pour la santé associés aux produits chimiques et aux matières utilisés et obtenir l'information concernant les fiches signalétiques à l'aide des ressources imprimées ou en ligne appropriées;
- montrer qu'il se soucie de la sécurité en choisissant et en portant un équipement de protection personnelle approprié en fonction de la tâche à exécuter;
- démontrer sa connaissance des questions environnementales relatives aux procédures pour la manutention des déchets dangereux;
- démontrer une bonne compréhension du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail « *SIMDUT* » en fonction de son champ d'études et connaître les exigences du *SIMDUT* en matière de symboles, de classes et d'étiquetage;

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

**L'élève démontrera qu'il connaît les principes de base de l'hygiène et de l'utilisation adéquate de l'équipement, des appareils et du matériel utilisés dans le domaine de la cuisson commerciale.**

- démontrer sa connaissance des règles de sécurité et d'hygiène applicables dans une cuisine et prendre l'initiative d'établir des pratiques de sécurité, par exemple :
  - travailler de façon sécuritaire dans la cuisine; observer les autres en ce qui concerne la sécurité; surveiller les renversements sur les planchers,
  - utiliser prudemment les couteaux et les équipements; avertir les autres en cas de situation à risque; faire attention aux possibilités de coupures, de brûlures, de chutes et de blessures avec les appareils,
  - donner les premiers soins de base, à lui-même ou aux autres, par exemple, soulager une brûlure avec de l'eau froide, appliquer un bandage, diriger les autres vers un superviseur en cas de blessures sérieuses,
  - être attentif aux facteurs de risque pour la santé et la sécurité des invités, par exemple, la sécurité des aliments, les assiettes ou les couverts ébréchés, fêlés et brisés.

### **Produits et services**

#### **Hygiène**

*L'élève pourra :*

- démontrer qu'il connaît les règles d'hygiène dans une cuisine professionnelle et prendre l'initiative de les mettre en pratique;
- adopter une attitude exemplaire concernant l'importance de la santé et de l'hygiène dans une cuisine professionnelle;
- démontrer une bonne compréhension des règlements et des pratiques d'inspection mis en vigueur par les autorités régionales en matière de santé dans leur certification des restaurants.

#### **Maladies d'origine alimentaire**

*L'élève pourra :*

- démontrer qu'il connaît les dangers des maladies d'origine alimentaire, leurs causes, leurs moyens de transmission et les façons de prévenir leur propagation dans une cuisine professionnelle, par exemple :
  - entreposer les aliments correctement dans le réfrigérateur, le congélateur, les salles d'entrepôts, les réchauds au gaz ou à vapeur,
  - discuter des différentes maladies d'origine alimentaire et connaître les types de maladies, les périodes d'incubation, les symptômes, l'évolution de la maladie, la nourriture impliquée et les mesures préventives.

## Résultats d'apprentissage généraux

**L'élève démontrera qu'il connaît les pratiques et les procédures associées à la planification et à la préparation des repas.**

**L'élève démontrera sa connaissance des pratiques et des procédures employées pour cuisiner une variété de pâtisseries.**

## Résultats d'apprentissage spécifiques

### **Nutrition**

*L'élève pourra :*

- discuter de l'importance d'offrir des repas équilibrés aux clients, autant pour le bénéfice de ces derniers que pour celui de l'entreprise;
- démontrer qu'il est capable de préparer des menus quotidiens, y compris le déjeuner, le dîner et le souper, en plus de comprendre les nouveaux goûts des consommateurs en matière de choix alimentaires, par exemple, cuire les aliments pour conserver leurs nutriments, servir de la nourriture faible en gras, en sucre, en sodium et en cholestérol et offrir des aliments riches en vitamines, en minéraux, en acides aminés essentiels et en fibres;
- comprendre les différents régimes végétariens ainsi que les questions nutritionnelles liées à ces régimes et en discuter;
- démontrer qu'il est capable de choisir les bons fruits et légumes en fonction de leur apport nutritionnel, par exemple :
  - fleurs riches en vitamines A et C (ex. : le brocoli et le chou-fleur),
  - feuilles riches en vitamine C (ex. : le chou, les épinards, le chou frisé),
  - grains riches en protéines (ex. : le maïs, les haricots, les noix);
- comprendre la terminologie propre au domaine de la nutrition et utiliser ces termes dans des discussions portant sur les besoins nutritionnels du public (ex. : les allergies, les acides aminés, les calories, les hydrates de carbone, les fibres, les nutriments, la pasteurisation, la transformation, les amidons, les gras trans et autres).

### **Boulangerie et pâtisseries classiques**

*L'élève pourra :*

- démontrer son habileté à utiliser correctement plusieurs équipements et ustensiles de boulangerie (ex. : les poches, les douilles, les tôles et les moules à pain, les spatules, les coupe-pâte, les fouets, les ustensiles de mesure, les mélangeurs, les étuves de fermentation, les fours et les friteuses);
- démontrer sa compréhension des six types d'ingrédients utilisés en boulangerie professionnelle et expliquer les utilisations de chacun d'entre eux (ex. : les agents de levage, les produits sucrants, les stabilisateurs, les attendrisseurs, les assaisonnements, les épaississeurs);
- cuisiner des pâtes à levure de qualité et préparer plusieurs types de pains et de petits pains à partir d'une pâte de base (ex. : des baguettes, des fougasses, des petits pains, du pain multigrains et des brioches);
- préparer des produits de boulangerie de qualité, par exemple :
  - fabriquer des pâtes sucrées pour des brioches à la cannelle, des beignets, des cornets à la crème ou des millefeuilles,
  - réaliser des recettes avec une certaine aide,
  - démontrer qu'il est capable de cuisiner des choux de qualité avec aide,

**Résultats  
d'apprentissage  
généraux**

**Résultats d'apprentissage spécifiques**

**L'élève démontrera qu'il maîtrise les pratiques et les procédures de cuisson d'une variété d'entrées.**

- démontrer qu'il comprend les termes propres à la cuisine de base, par exemple :
  - barder, arroser, affiler, mirepoix, trusser, griller, blanchir et wok.

**Station chaude**

*L'élève pourra :*

- démontrer qu'il est capable, tout en travaillant au sein d'une équipe, de cuire différents types d'entrées, par exemple, des plats à base de bœuf, de porc, de poulet et de poisson;
- démontrer son habileté à effectuer la mise en place des fonds, des soupes et des sauces; comprendre les utilisations et les variétés de fonds en cuisine;
- produire des fonds de qualité selon les quantités requises;
- démontrer sa capacité à cuisiner des consommés, des crèmes et des chaudières;
- démontrer qu'il peut réhydrater, préparer et cuire des grains;
- connaître les différents types de riz et savoir comment les préparer afin d'obtenir des plats à base de riz de qualité (ex. : le riz pilaf, le risotto et le riz sauvage);
- démontrer sa capacité à utiliser des grains secs correctement afin de fabriquer des pains rapides et des céréales;
- démontrer leur capacité à préparer et à cuire différents types de pâtes (ex. : des pâtes aux œufs, des lasagnes, des raviolis, du spaghetti et des cannellonis);
- démontrer sa capacité à utiliser la cuisson à la vapeur pour cuire une variété d'aliments.

**Service**

*L'élève pourra :*

- exécuter la mise en place d'un service;
- exécuter le service des aliments hors ligne et dans un buffet ainsi que le service à l'assiette.

**L'élève démontrera les pratiques et les procédures du niveau de débutant du garde-manger lors de la préparation des aliments froids.**

**Garde-manger (décoration)**

*L'élève pourra :*

- démontrer sa capacité à utiliser des ustensiles spécialisés afin de créer différents articles pour le garde-manger (ex. : un zesteur de citron, un économiseur pour agrumes, un emporte-pièce, un couteau d'office, un couteau de chef, un économiseur à lame flottante, une cuillère parisienne, une poche à douille et d'autres ustensiles);
- démontrer qu'il possède les habiletés nécessaires pour produire des garnitures plus ou moins complexes (ex. : des roses de radis, des boucles de céleri, des roses de tomate et autres);

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

**L'élève décrira les pratiques, les procédures et les responsabilités liées à la gestion d'une cuisine.**

- aider, sous supervision, à préparer des garnitures pour des buffets froids (ex. : des jambons décorés, des dindes, des saumons, des plats de fruits de mer et autres);
- préparer une variété de salades élaborées (ex. : une salade du chef, une salade César, une salade gélifiée, une salade de légumes et autres);
- savoir préparer des canapés et des sandwiches pour le thé et des roulées, (ex. : des sandwiches en moulin à vent, multicolores et miniatures en utilisant une variété de tartinades, y compris des œufs, du poisson, du fromage et autres);
- utiliser les termes appropriés au garde-manger (ex. : aspic, amuse-gueule, office, mousse, terrine de truffes, quiche et autres).

### **Gestion de la cuisine**

*L'élève pourra :*

- démontrer sa compréhension de la classification des aliments, de l'étiquetage et de l'inspection et expliquer leur importance lors de l'achat de produits alimentaires, par exemple :
  - démontrer son habileté à recevoir des produits alimentaires en vérifiant les données sur les factures des fournisseurs de vente en gros, par exemple, vérifier le poids, la quantité, la qualité, la fraîcheur et la salubrité du produit ainsi que l'exactitude de la facture,
  - démontrer qu'il comprend le classement des aliments en conserve, frais ou congelés,
  - démontrer sa capacité à choisir des fruits, des légumes, des viandes ainsi que des fruits de mer frais et à maintenir leur salubrité;
- démontrer sa compréhension des temps et des températures de réfrigération et de congélation, par exemple :
  - démontrer qu'il est capable d'entreposer correctement les aliments en comprenant quels types d'aliments doivent être réfrigérés, lesquels doivent être congelés correctement ou ceux qui peuvent être placés dans un endroit d'entreposage sec,
  - montrer qu'il sait combien de temps chaque type d'aliments peut être conservé sans risque de gaspillage ou de perte de salubrité,
  - démontrer sa compréhension des causes de gaspillage des aliments et des moyens de prévenir ces pertes (ex. : basse température, température élevée, déshydratation, sous-vide, ajout d'agent de conservation et irradiation commerciale);
- planifier correctement un menu d'une journée pour un restaurant qui offre un service complet ou pour une salle à manger, par exemple :
  - choisir un type de restaurant et un thème et préparer un menu de casse-croute pour le diner et un menu pour le souper;
  - considérer la variété, l'équilibre, les saveurs, les textures et l'apparence des aliments et être capable de discuter de ces aspects,

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– comprendre et considérer les limites de la capacité, de l'équipement et du personnel de la cuisine ainsi que la disponibilité des aliments,</li> <li>– évaluer la qualité du menu en fonction d'une variété de choix d'aliments et de questions nutritionnelles.</li> </ul> <p><b>Service</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• connaître les procédures associées aux modes de paiement, par exemple : <ul style="list-style-type: none"> <li>– utiliser une caisse enregistreuse,</li> <li>– rendre la monnaie,</li> <li>– appliquer les taxes et les pourboires.</li> </ul> </li> </ul>

## ASSURANCE QUALITÉ

**L'élève démontrera une connaissance de la valeur des processus de gestion des tâches en mettant ses connaissances et ses habiletés en pratique dans des situations de travail fictives et réelles.**

### **Gestion des tâches**

#### **Résultats**

*L'élève pourra :*

- lire ou écouter les instructions;
- poser des questions pour préciser les objectifs, les procédures et les échéances prévus.

#### **Prise de décision**

*L'élève pourra :*

- déterminer les particularités de la tâche;
- passer en revue les options de rechange et leurs conséquences ou en trouver d'autres;
- prendre une décision ou choisir une idée.

#### **Planification**

*L'élève pourra :*

- connaître les étapes de la gestion d'un projet;
- préparer un exemple de planification de projet, y compris un budget et un échéancier;
- connaître les outils, les appareils et les matériaux disponibles.

**Normes de rendement**

*L'élève pourra :*

- connaître le niveau de qualité attendu pour un produit ou un service;
- travailler en fonction des normes de qualité et des spécifications convenues;
- sélectionner et utiliser les outils et les moyens technologiques appropriés à une tâche ou à un projet.

**Évaluation**

*L'élève pourra :*

- connaître les possibilités d'amélioration de la qualité;
- établir les attentes et mettre en place des mesures d'amélioration;
- recueillir des preuves tangibles démontrant qu'il comprend la gestion des tâches et qu'il approfondit ses compétences pour les inclure dans son portfolio personnel.



**COMPÉTENCES SCOLAIRES :** Ces compétences représentent les compétences scolaires de base essentielles à l'acquisition des autres connaissances. Les résultats suivants sont fournis afin de rappeler l'importance d'aborder ces compétences scolaires dans le contexte professionnel et de renforcer les liens entre les programmes.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

## COMMUNICATION

**L'élève démontrera sa capacité à écouter, à parler, à lire et à écrire de façon efficace pour se préparer à intégrer le marché du travail.**

### **Écouter, parler, lire et écrire**

*L'élève pourra :*

- lire, visualiser et interpréter le matériel utilisé pour une fonction spécifique de l'emploi, par exemple :
  - lire les documents pertinents sur la santé et la sécurité,
  - lire les documents décrivant les conditions d'emploi,
  - se conformer aux consignes écrites spécifiques d'un secteur professionnel donné;
- préparer un texte afin de communiquer des renseignements de façon claire et dans un but précis, par exemple :
  - rédiger un curriculum vitæ,
  - rédiger une description de poste,
  - soumettre des formulaires de demande d'emploi;
- communiquer ses préoccupations et ses idées et écouter celles des autres dans le but d'effectuer efficacement une tâche, par exemple :
  - suivre des instructions verbales,
  - donner des instructions verbales efficaces au besoin.

## RAISONNEMENT

**L'élève cherchera de l'information, sera créatif et utilisera des stratégies efficaces pour résoudre les problèmes.**

### **Résolution de problèmes, prise de décision, recherche d'information et raisonnement créatif**

*L'élève pourra :*

- utiliser un modèle de résolution de problèmes efficace, par exemple :
  - reconnaître le besoin de trouver une solution à un problème ou à une question,
  - comprendre pourquoi l'information est nécessaire, par exemple pour prendre des décisions, informer, persuader, etc.;
- désigner les bonnes mesures à prendre, sélectionner l'information et utiliser celle qui répond à ses objectifs et à ses besoins;
- évaluer les résultats en fonction des objectifs ainsi que l'effet de l'information sur ces objectifs et sur l'auditoire.

## NUMÉRATIE

L'élève se servira d'opérations mathématiques pour résoudre efficacement des problèmes dans un contexte précis.

### Opérations de base, régularités et relations, forme et espace, probabilités et statistiques

*L'élève pourra :*

- utiliser les opérations arithmétiques, comme l'addition, la soustraction, la multiplication ou la division sur les nombres entiers et décimaux et utiliser les opérations sur les nombres pour la création et la résolution de problèmes impliquant de l'argent;
- résoudre des problèmes en utilisant une calculatrice ou l'ordinateur pour exécuter des calculs comprenant de grands et de petits nombres;
- appliquer les concepts de taux, de ratio, de pourcentage et de proportion;
- démontrer de la facilité à manipuler les nombres entiers de 0 jusqu'à 100 000 et étudier les fractions propres et les nombres décimaux;
- estimer, mesurer et comparer, à l'aide de nombres décimaux et des unités de mesure standard, pour résoudre des problèmes dans des situations courantes (ex. : la masse, la longueur, le volume, le temps, le périmètre ou la superficie);
- utiliser les unités de mesure métriques et impériales.

## TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION

L'élève démontrera sa capacité à utiliser efficacement les technologies de l'information pour exécuter des tâches quotidiennes au travail.

### Opérations et applications informatiques

*L'élève devra :*

- donner l'exemple et être responsable de l'utilisation éthique des technologies de l'information;
- utiliser toutes les fonctionnalités téléphoniques, répondre aux appels de façon convenable, trouver les numéros et faire des appels téléphoniques;
- utiliser les opérations informatiques pour assister d'autres personnes dans l'exécution des tâches quotidiennes au travail, par exemple :
  - utiliser les techniques de base pour saisir de l'information au clavier,
  - enregistrer, organiser et extraire correctement l'information,
  - trouver et sélectionner l'information et les idées à l'aide des moyens techniques et des systèmes d'information appropriés (ex. : Internet),
  - accéder aux messages électroniques et aux pièces jointes, les extraire et en envoyer;
- connaître les procédures de branchement et d'utilisation des appareils audio, vidéo et numériques;

**Résultats  
d'apprentissage  
généraux**

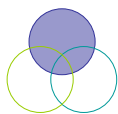
**Résultats d'apprentissage spécifiques**

- connaître les procédures pour l'envoi et la réception de télécopies et la configuration des télécopieurs;
- connaître les procédures pour copier et imprimer des documents.

## PRÉPARATION ET SERVICE DE LA NOURRITURE 20-4 RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE GÉNÉRAUX

<b>Compétences reliées à l'employabilité</b>	<b>L'élève développera ces compétences tout au long du processus d'acquisition des connaissances et devra les mettre en pratique dans la vie quotidienne et sur le marché du travail.</b>
Gestion des transitions	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève mettra en pratique ses capacités et ses intérêts pour atteindre certains objectifs d'apprentissage.</li> <li>• L'élève utilisera les compétences et les habiletés requises pour gérer le changement.</li> <li>• L'élève s'orientera vers un métier qui reflète ses aptitudes et ses intérêts personnels.</li> </ul>
Organisation personnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève accroîtra son estime de soi, son assurance et sa capacité à se fixer des objectifs personnels et des priorités.</li> <li>• L'élève comprendra les risques et sera responsable de ses actes.</li> </ul>
Travail avec les autres	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève utilisera des habiletés et des stratégies de communication efficaces dans un contexte professionnel.</li> <li>• L'élève démontrera sa capacité de s'entendre et de travailler au sein de la culture d'un groupe.</li> <li>• L'élève élaborera des plans et prendra des décisions avec les autres.</li> </ul>
<b>Compétences professionnelles</b>	<b>L'élève développera et démontrera les compétences contribuant à la réussite dans un métier ou une carrière en particulier.</b>
Atteinte des résultats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève s'orientera vers un poste dans le domaine de la préparation de la nourriture et du service.</li> <li>• L'élève démontrera sa connaissance des pratiques et des procédures sécuritaires en milieu de travail.</li> <li>• L'élève améliorera ses habiletés à fournir un excellent service à la clientèle ainsi qu'un produit de grande qualité.</li> <li>• L'élève améliorera ses connaissances en matière de nutrition et de choix alimentaires.</li> <li>• L'élève mesurera les ingrédients correctement et suivra les recettes lors de la préparation des mets.</li> <li>• L'élève suivra les recettes afin de cuisiner une variété de mets.</li> <li>• L'élève connaîtra les procédures d'achat et d'entreposage des aliments.</li> </ul>
Assurance qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève poursuivra l'apprentissage de la valeur des processus de gestion des tâches en mettant ses connaissances et ses habiletés en pratique dans des situations de travail fictives et réelles.</li> </ul>
<b>Compétences scolaires</b>	<b>L'élève continuera à développer les compétences scolaires de base essentielles à l'acquisition des autres connaissances.</b>
Communication	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève démontrera sa capacité à écouter, à parler, à lire et à écrire de façon efficace.</li> </ul>
Raisonnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève suivra un raisonnement créatif pour résoudre les problèmes.</li> </ul>
Numératie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève utilisera les concepts mathématiques pour résoudre des problèmes professionnels.</li> </ul>
Technologies de l'information	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève augmentera sa productivité en utilisant les technologies de l'information pour exécuter ses tâches.</li> </ul>

## PRÉPARATION ET SERVICE DE LA NOURRITURE 20-4



**COMPÉTENCES RELIÉES À L'EMPLOYABILITÉ :** Ces compétences se développent tout au long du processus d'acquisition des connaissances et sont mises en pratique dans la vie quotidienne et sur le marché du travail. L'élève développera et manifestera ces compétences par ses efforts individuels et par ses interactions interpersonnelles dans la poursuite de divers projets ou activités.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

### GESTION DES TRANSITIONS

L'élève mettra en pratique ses capacités et ses intérêts pour atteindre certains objectifs d'apprentissage.

L'élève utilisera les compétences et les habiletés requises pour gérer le changement.

#### Apprentissage continu

*L'élève pourra :*

- faire le lien entre ses forces et ses préférences en matière d'apprentissage et les possibilités d'apprentissage de type formel ou informel; déterminer aussi les perspectives postsecondaires dans le domaine choisi;
- évaluer ses compétences et ses objectifs d'apprentissage actuels, déterminer les compétences qu'il doit améliorer et classer ses objectifs d'apprentissage en ordre de priorité;
- définir un parcours scolaire de deuxième cycle qui reflète ses objectifs d'apprentissage;
- acquérir une connaissance des cours du deuxième cycle du secondaire et de l'expérience professionnelle et pouvoir en déterminer les possibilités (ex. : le Programme enregistré d'apprentissage [*RAP – Registered Apprenticeship Program*], le *Green Certificate*, les cours d'études professionnelles et technologiques [ÉPT] et les stages de carrière).

#### Adaptation au changement

*L'élève pourra :*

- déterminer ses objectifs, ses responsabilités et son engagement;
- évaluer et étudier le succès d'un plan d'action, par exemple :
  - proposer des solutions de rechange pour faire face à un changement inattendu,
  - reconnaître les sources de tension qu'il peut changer ou non dans son environnement personnel.
- reconnaître le besoin de soutien et dénombrer les sources d'aide individuelle et communautaire disponibles.

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

**L'élève s'orientera vers un métier qui reflète ses aptitudes et ses intérêts personnels.**

### **Perfectionnement professionnel**

*L'élève pourra :*

- définir ses préférences au travail (ex. : à l'intérieur, à l'extérieur, par roulement), évaluer ses options de vie et de travail ainsi que définir ses objectifs et son parcours de carrière;
- occuper et rechercher divers rôles et responsabilités;
- mesurer et apprécier son apport personnel aux objectifs de leur milieu de travail, que ce soit par un travail rémunéré, non rémunéré ou bénévole;
- s'orienter vers le marché du travail par l'intermédiaire de partenariats communautaires et mesurer son rendement personnel en fonction des attentes du milieu.

## **ORGANISATION PERSONNELLE**

**L'élève accroîtra son estime de soi, son assurance et sa capacité à se fixer des objectifs personnels et des priorités.**

### **Autoperfectionnement**

*L'élève pourra :*

- réévaluer un plan d'action pour développer ses forces et ses talents;
- utiliser ses forces et ses talents pour atteindre ses objectifs personnels;
- préciser les comportements convenables et appropriés propres à des activités et à des fonctions en particulier;
- agir en respectant l'éthique et accepter les conséquences de ses actes dans un contexte personnel, communautaire ou professionnel.

**L'élève comprendra les risques et sera responsable de ses actes.**

### **Gestion du risque**

*L'élève pourra :*

- se conformer aux procédures de santé et de sécurité au domicile, à l'école, dans la communauté ainsi qu'au travail;
- reconnaître les risques potentiels, prendre les mesures correctives nécessaires en plus d'élaborer et de mettre en œuvre les plans d'action qui assureront la sécurité;
- s'exercer aux interventions personnelles d'urgence;
- mesurer son degré de confort avec le risque et ses conséquences.

## TRAVAIL AVEC LES AUTRES

**L'élève utilisera des habiletés et des stratégies de communication efficaces dans un contexte professionnel.**

**L'élève démontrera sa capacité de s'entendre et de travailler au sein de la culture d'un groupe.**

**L'élève élaborera des plans et prendra des décisions avec les autres.**

### **Communications interpersonnelles**

*L'élève pourra :*

- démontrer l'efficacité des stratégies de communication utilisées pour exprimer ses idées et ses sentiments, dont :
  - écouter sans interrompre,
  - être capable de se faire entendre,
  - exprimer son désaccord avec courtoisie,
  - accepter les opinions différentes,
  - utiliser un langage corporel approprié;
- évaluer les stratégies de communication verbale et non verbale;
- appliquer les normes sociales liées à la construction de rapports particuliers;
- démontrer sa capacité à accepter les éloges ou la critique.

### **Développement de l'esprit communautaire**

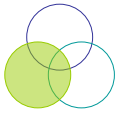
*L'élève pourra :*

- faire preuve de courtoisie dans ses interactions avec les autres;
- tenir compte des croyances des autres dans son environnement de travail et personnel et démontrer du respect pour les différences de croyances, de capacités, de règles de bienséance et de styles d'interactions;
- reconnaître les occasions de participer au développement de la communauté.

### **Travail en équipe**

*L'élève pourra :*

- être un participant efficace dans un groupe en s'efforçant :
  - de formuler des idées,
  - d'évaluer les ressources,
  - de contribuer au groupe par ses habiletés ou ses intérêts,
  - de mesurer les progrès,
  - de partager la responsabilité de l'achèvement d'une tâche;
- jouer différents rôles à l'intérieur du groupe (ex. : le rôle de direction);
- préciser les objectifs du travail en équipe.



**COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :** L'élève développera et démontrera les compétences contribuant à la réussite dans une carrière ou un métier particulier. Il atteindra les résultats souhaités par la poursuite de divers projets ou activités choisis selon les circonstances dans le but d'améliorer ses connaissances et ses compétences. L'élève mettra en pratique une gestion des tâches efficace visant à assurer la qualité de ses travaux et mettra ses réalisations en valeur dans un portfolio de carrière.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

## ATTEINTE DE RÉSULTATS

L'élève s'orientera vers un poste dans le domaine de la préparation de la nourriture et du service.

### Sensibilisation aux carrières

#### Orientation

*L'élève pourra :*

- connaître les compétences du niveau de débutant;
- fournir une liste de vérification des connaissances, des compétences et des attitudes exigées pour se procurer et garder un poste dans la restauration, par exemple :
  - recueillir les formulaires de demande d'emploi pour d'éventuels employeurs et les remplir en guise d'exercice,
  - déterminer comment postuler pour ces emplois de niveau débutant, comment les garder et faire des jeux de rôle pour les entrevues,
  - discuter de son avenir en choisissant une possible carrière à long terme et en recueillant de l'information à son sujet (ex. : la formation et l'expérience requises, les avantages et les inconvénients du poste, le lieu de l'emploi, le salaire et les avantages offerts),
  - discuter des habiletés générales nécessaires pour obtenir un poste et réussir dans le domaine choisi,
  - déterminer les habiletés d'apprentissage requises à long terme afin de conserver ce poste dans le futur;
- reconnaître les possibilités de carrières postsecondaires, par exemple :
  - s'informer sur une grande variété de carrières à long terme dans l'industrie du service alimentaire et découvrir les cheminements d'études postsecondaires qui mènent à ces carrières (ex. : cuisinier ouvrier, chef des cuisines, boulanger ouvrier, chef pâtissier, gérant de salle à manger, gérant d'hôtel),
  - discuter des cheminements de formation, de l'expérience requise et des avantages de ces postes;
- connaître les perspectives entrepreneuriales au sein du secteur d'activité;
- se familiariser avec les activités des entreprises ou des industries locales.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

L'élève démontrera sa connaissance des pratiques et des procédures sécuritaires en milieu de travail.

**Normes**

*L'élève pourra :*

- adopter les protocoles, les procédures et les normes de conduite du milieu de travail, par exemple :
  - démontrer des habitudes de travail appropriées,
  - utiliser des pratiques saines et sécuritaires au travail,
  - démontrer une fierté personnelle au travail,
  - démontrer de la fierté dans son rendement au travail,
  - respecter les autres,
  - respecter les biens des autres au travail.

**Santé et sécurité au travail**

*L'élève pourra :*

- connaître l'emplacement des dispositifs de sécurité et les procédures utilisées dans l'environnement de travail;
- connaître les organismes gouvernementaux qui règlementent et appuient la sécurité au travail;
- démontrer qu'il sait où et comment obtenir de l'information sur la santé et la sécurité au travail (Code *OHS*) et sur le *Workers' Compensation Board (WCB)*;
- démontrer qu'il connaît et suit les règles de sécurité propres aux outils, à l'équipement et aux matériaux disponibles;
- démontrer sa connaissance des risques pour la santé associés aux produits chimiques et aux matières utilisés et obtenir l'information concernant les fiches signalétiques à l'aide des ressources imprimées ou en ligne appropriées;
- choisir et porter l'équipement de protection personnelle approprié en fonction de la tâche à exécuter;
- démontrer sa connaissance des questions environnementales relatives aux procédures pour la manutention des déchets dangereux;
- démontrer une bonne compréhension du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail « *SIMDUT* » en fonction de son champ d'études et connaître les exigences du *SIMDUT* en matière de symboles, de classes et d'étiquetage;
- démontrer et appliquer les principes de sécurité et d'hygiène dans une cuisine, par exemple :
  - travailler de façon sécuritaire dans la cuisine,
  - informer les autres des préoccupations relatives à la sécurité,
  - nettoyer les déversements immédiatement,
  - veiller à la sécurité des autres.

## Résultats d'apprentissage généraux

**L'élève améliorera ses habiletés à fournir un excellent service à la clientèle ainsi qu'un produit de grande qualité.**

## Résultats d'apprentissage spécifiques

### **Produits et services**

#### **Service des aliments**

*L'élève pourra :*

- passer en revue les types de services des aliments dans les établissements de restauration;
- illustrer les installations physiques et souligner les endroits de service, par exemple :
  - démontrer sa compréhension de l'organisation des endroits servant au service des aliments et de la circulation dans ces zones,
  - observer les installations de service et discuter des raisons pour lesquelles les équipements, le petit matériel, les distributrices de boissons, les stations chaudes et autres sont disposés de telle ou telle façon;
- démontrer qu'il est capable de travailler à un poste en ayant pour objectif d'augmenter sa productivité personnelle et d'acquérir des connaissances par l'observation et la participation;
- démontrer sa capacité à évaluer sa performance personnelle après une période de temps passée au service, par exemple analyser son évaluation de performance avec un superviseur;
- passer en revue les procédures de ramassage;
- démontrer qu'il maîtrise les pratiques du service avec un cabaret, par exemple :
  - remplir et transporter un cabaret de service adéquatement,
  - manipuler et préparer la vaisselle correctement,
  - utiliser un support à cabaret;
- connaître les types de couverts (accessoires de table);
- faire le service aux tables efficacement, par exemple :
  - prendre les commandes,
  - passer les commandes,
  - recevoir et vérifier les commandes,
  - servir les commandes,
  - enregistrer et calculer les prix;
- servir les boissons correctement, par exemple :
  - connaître les types de boissons et les verres appropriés pour chacun,
  - verser une variété de liquides de façon appropriée,
  - connaître les règlements provinciaux concernant les boissons alcoolisées ainsi que leurs applications.

#### **Hygiène de la cuisine**

*L'élève pourra :*

- connaître la signification des symboles visant les produits domestiques dangereux (HHPS), utiliser des produits chimiques de nettoyage de la bonne façon et discuter des dangers associés à ces produits;

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

**L'élève améliorera ses connaissances en matière de nutrition et de choix alimentaires.**

- manipuler les aliments correctement afin de protéger leur innocuité;
- démontrer qu'il sait comment éviter la contamination croisée des aliments;
- démontrer ses connaissances concernant les empoisonnements alimentaires et discuter des causes et des effets d'une mauvaise manipulation et d'un entreposage inadéquat des aliments.

### **Appareils et équipement**

*L'élève pourra :*

- faire fonctionner et vérifier tous les équipements de la cuisine, selon des standards de sécurité sur une base quotidienne, par exemple :
  - utiliser, nettoyer et entretenir de façon sécuritaire et correctement les équipements comme les mélangeurs, les trancheuses et les appareils électriques,
  - vérifier correctement la température des réfrigérateurs et des congélateurs de types chambre, indépendant ou de comptoir et signaler tout problème aux superviseurs.

### **Nutrition et planification des repas**

*L'élève pourra :*

- démontrer leur compréhension de la publication *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*, par exemple :
  - discuter du nombre de portions dans chaque groupe alimentaire que différents groupes de personnes doivent consommer tous les jours, par exemple les enfants, les adolescents, les adultes et les aînés,
  - préparer des menus pour le déjeuner, le dîner et le souper afin d'offrir des repas complets nutritifs comprenant le nombre exact de portions dans chacun des groupes alimentaires;
- connaître les sources de vitamines et de minéraux;
- discuter des aliments, de l'alimentation et des maladies causées par la nourriture et les choix de vie, par exemple :
  - démontrer une connaissance pratique des maladies liées à une mauvaise alimentation, incluant les crises cardiaques, les accidents vasculaires cérébraux, l'anorexie, la boulimie et l'ostéoporose,
  - démontrer sa capacité à étudier le journal alimentaire d'un collègue (ce qu'il a mangé durant la semaine), discuter des lacunes et faire des suggestions afin d'améliorer les choix alimentaires de leur collègue;
- démontrer une connaissance pratique des additifs alimentaires et de leurs effets sur les produits alimentaires.

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
<p><b>L'élève mesurera les ingrédients correctement et suivra les recettes lors de la préparation des mets.</b></p>	<p><b>Mesurage et utilisation des recettes</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• revoir l'utilisation appropriée des ustensiles de mesure;</li> <li>• utiliser les unités de mesure impériales et métriques;</li> <li>• faire preuve d'habiletés en matière de résolution de problèmes pour convertir des recettes, par exemple : <ul style="list-style-type: none"> <li>– montrer qu'il est capable de convertir les recettes des unités impériales vers les unités métriques et vice versa,</li> <li>– démontrer ses compétences en mathématiques et en résolution de problèmes pour réduire la quantité des recettes du quart ou de la moitié ou pour la doubler ou la tripler.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>L'élève suivra les recettes afin de cuisiner une variété de mets.</b></p>	<p><b>Techniques de cuisson</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• démontrer sa capacité à travailler avec de l'aide pour préparer des aliments;</li> <li>• démontrer qu'il peut préparer des repas rapides et des repas complets rapidement et de façon sécuritaire;</li> <li>• travailler en tant que membre de l'équipe pour préparer les aliments qui figurent au menu;</li> <li>• démontrer qu'il est capable de préparer des salades servies en accompagnement, en plat principal et au dessert et connaître une variété de vinaigrettes pour accompagner ces salades;</li> <li>• démontrer sa capacité à préparer une variété de soupes et de sauces;</li> <li>• démontrer sa capacité à préparer différents types de pâtes et de nouilles;</li> <li>• connaître les différents types de riz et être en mesure de préparer des plats à base de riz;</li> <li>• démontrer sa compréhension des ingrédients de cuisson ainsi que de leurs utilisations;</li> <li>• préparer des produits de boulangerie de qualité;</li> <li>• démontrer sa connaissance des types de viandes;</li> <li>• démontrer sa capacité à préparer et à cuire différents produits à base de viande;</li> <li>• démontrer sa capacité à préparer des aliments pour le déjeuner (ex. : le bacon, les œufs, les crêpes, les omelettes, le pain doré);</li> <li>• démontrer qu'il peut préparer des repas rapides et des repas légers servis au dîner comme des hamburgers, du poisson frit et des frites, des sandwiches.</li> </ul>

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
<p><b>L'élève connaîtra les procédures d'achat et d'entreposage des aliments.</b></p>	<p><b>Achat et entreposage</b></p> <p><b>Achat</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• démontrer sa connaissance des termes liés à la commande et à l'entreposage des aliments;</li> <li>• participer à l'inventaire et à la commande des aliments et des produits d'approvisionnement;</li> <li>• démontrer qu'il maîtrise les notions relatives au classement, à l'étiquetage et à l'inspection des aliments;</li> <li>• démontrer sa capacité à choisir des fruits, des légumes, des viandes ainsi que des fruits de mer frais et à maintenir leur salubrité.</li> </ul> <p><b>Entreposage</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• appliquer sa connaissance de l'entreposage afin de protéger les aliments contre les risques de gaspillage, de perte ou de contamination croisée, par exemple : <ul style="list-style-type: none"> <li>– manipuler et ranger les aliments adéquatement en utilisant la méthode du premier entré, premier sorti (PEPS),</li> <li>– démontrer qu'il est capable d'entreposer correctement les aliments et qu'il comprend quels types d'aliments doivent être réfrigérés, lesquels doivent être congelés et ceux qui peuvent être placés dans un endroit d'entreposage sec,</li> <li>– déterminer pendant combien de temps chaque type d'aliments peut être conservé sans risque de gaspillage ou de perte de salubrité,</li> <li>– expliquer les six méthodes de conservation des aliments (ex. : basse température, température élevée, déshydratation, sous-vide, ajout d'agents de conservation et irradiation commerciale).</li> </ul> </li> </ul>

## ASSURANCE QUALITÉ

**L'élève poursuivra l'apprentissage de la valeur des processus de gestion des tâches en mettant ses connaissances et ses habiletés en pratique dans des situations de travail fictives et réelles.**

### **Gestion des tâches**

#### **Résultats**

*L'élève pourra :*

- lire ou écouter les instructions;
- poser des questions pour préciser les objectifs, les procédures et les échéances prévus.

**Résultats  
d'apprentissage  
généraux**

**Résultats d'apprentissage spécifiques**

**Prise de décision**

*L'élève pourra :*

- déterminer les particularités de la tâche;
- passer en revue les options de rechange et leurs conséquences ou en trouver d'autres;
- prendre une décision ou choisir une idée.

**Planification**

*L'élève pourra :*

- connaître les étapes de la gestion d'un projet;
- préparer un exemple de planification de projet, y compris un budget et un échéancier;
- connaître les outils, les appareils et les matériaux disponibles.

**Normes de rendement**

*L'élève pourra :*

- connaître le niveau de qualité attendu pour un produit ou un service;
- travailler en fonction des normes de qualité et des spécifications convenues;
- sélectionner et utiliser les outils et les moyens technologiques appropriés à une tâche ou à un projet.

**Évaluation**

*L'élève pourra :*

- trouver les possibilités d'amélioration de la qualité;
- établir les attentes et mettre en place des mesures d'amélioration;
- recueillir des preuves tangibles démontrant qu'il comprend la gestion des tâches et qu'il approfondit ses compétences pour les inclure dans son portfolio personnel.



**COMPÉTENCES SCOLAIRES :** Ces compétences représentent les compétences scolaires de base essentielles à l'acquisition des autres connaissances. Les résultats suivants sont fournis afin de rappeler l'importance d'aborder ces compétences scolaires dans le contexte professionnel et de renforcer les liens entre les programmes.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

## COMMUNICATION

L'élève démontrera sa capacité à écouter, à parler, à lire et à écrire de façon efficace.

### Écouter, parler, lire et écrire

*L'élève pourra :*

- lire, visualiser et interpréter le matériel concernant l'emploi, par exemple :
  - utiliser la terminologie appropriée à la profession,
  - connaître la littérature liée à l'emploi,
  - comprendre les consignes écrites et s'y conformer;
- sélectionner et créer un texte dont le format est adapté à un objectif et à un auditoire (ex. : formulaires, lettres, rapports, notes de service, curriculum vitæ) et :
  - décrire l'utilité des habiletés en écriture dans les professions apparentées,
  - écrire une lettre de demande de renseignements,
  - écrire une lettre de remerciements,
  - remplir des demandes d'emploi;
- écouter et présenter l'information de façon claire et concise, par exemple :
  - écouter avec attention pour organiser et classer l'information et les idées,
  - organiser les idées principales et les messages clés de façon claire.

## RAISONNEMENT

L'élève suivra un raisonnement créatif pour résoudre les problèmes.

### Résolution de problèmes, prise de décision et raisonnement créatif

*L'élève pourra :*

- appliquer un modèle de résolution de problèmes pour bien cerner le problème ou la question;
- déterminer les actions appropriées et élaborer plusieurs solutions pour chaque idée intéressante;
- évaluer les résultats en fonction des objectifs de départ et estimer son taux de satisfaction personnelle concernant les effets de l'idée sur le produit ou le processus par exemple.

## NUMÉRATIE

L'élève utilisera les concepts mathématiques pour résoudre des problèmes professionnels.

### Opérations de base, régularités et relations, forme et espace, probabilités et statistiques

*L'élève pourra :*

- utiliser les opérations arithmétiques, comme l'addition, la soustraction, la multiplication ou la division sur les nombres entiers et décimaux et utiliser les opérations sur les nombres pour la création et la résolution de problèmes impliquant de l'argent;
- résoudre des problèmes en utilisant une calculatrice ou l'ordinateur pour exécuter des calculs comprenant de grands et de petits nombres;
- appliquer les concepts de taux, de ratio, de pourcentage et de proportion pour résoudre les problèmes dans un contexte précis;
- démontrer de la facilité à manipuler les nombres entiers de 0 jusqu'à 100 000 et étudier les fractions propres et les nombres décimaux;
- estimer, mesurer et comparer, à l'aide de nombres décimaux et des unités de mesure standard, pour résoudre des problèmes dans des situations courantes (ex. : la masse, la longueur, le volume, le temps, le périmètre ou la superficie);
- utiliser les unités de mesure métriques et impériales.

## TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION

L'élève augmentera sa productivité en utilisant les technologies de l'information pour exécuter ses tâches.

### Opérations et applications informatiques

*L'élève pourra :*

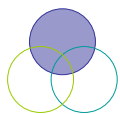
- utiliser le langage approprié et respecter les règles de la bienséance lors de l'usage des technologies de l'information;
- utiliser toutes les fonctionnalités des téléphones, répondre aux appels de façon convenable, trouver les numéros et faire des appels téléphoniques;
- démontrer sa capacité à utiliser les opérations informatiques de base pour effectuer une tâche, par exemple :
  - utiliser les techniques de base pour saisir de l'information au clavier,
  - enregistrer, organiser et extraire correctement l'information,
  - trouver et sélectionner l'information et les idées à l'aide des moyens techniques et des systèmes d'information appropriés (ex. : Internet),
  - accéder aux messages électroniques et aux pièces jointes, les extraire et en envoyer;
- connaître les procédures de branchement et d'utilisation des appareils audio, vidéo et numériques;
- connaître les procédures pour l'envoi et la réception de télécopies et pour la configuration des télécopieurs;
- connaître les procédures pour copier et imprimer des documents.

## PRÉPARATION ET SERVICE DE LA NOURRITURE 30-4 RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE GÉNÉRAUX

<b>Compétences reliées à l'employabilité</b>	<b>L'élève développera ces compétences tout au long du processus d'acquisition des connaissances et devra les mettre en pratique dans la vie quotidienne et sur le marché du travail.</b>
Gestion des transitions	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève démontrera systématiquement la progression de ses découvertes personnelles et de ses apprentissages.</li> <li>• L'élève saura gérer efficacement le changement pour pouvoir atteindre ses objectifs.</li> <li>• L'élève se préparera à obtenir un poste de niveau débutant dans un métier qui reflète ses aptitudes et ses intérêts personnels.</li> </ul>
Organisation personnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève démontrera une bonne estime de soi et une confiance en soi par la réalisation de ses objectifs personnels.</li> <li>• L'élève saura gérer les risques pour atteindre ses objectifs tant personnels que professionnels.</li> </ul>
Travail avec les autres	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève offrira un exemple de l'usage de stratégies de communication efficaces à la maison, à l'école, dans la communauté et au travail.</li> <li>• L'élève favorisera la justice dans ses activités professionnelles et communautaires.</li> <li>• L'élève démontrera sa capacité de mener des tâches à bonne fin dans un environnement de travail d'équipe.</li> </ul>
<b>Compétences professionnelles</b>	<b>L'élève développera et démontrera les compétences contribuant à la réussite dans un métier ou une carrière en particulier.</b>
Atteinte des résultats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève se préparera à obtenir un emploi de niveau débutant dans le domaine de la préparation de la nourriture et du service.</li> <li>• L'élève démontrera des connaissances du niveau de débutant concernant les normes liées aux pratiques et aux procédures sécuritaires en milieu de travail.</li> <li>• L'élève démontrera ses habiletés à fournir un excellent service à la clientèle ainsi qu'un produit de grande qualité.</li> <li>• L'élève démontrera ses connaissances en matière de nutrition et de choix alimentaires.</li> <li>• L'élève démontrera qu'il est capable de mesurer précisément les ingrédients indiqués dans des recettes afin de préparer une variété de mets.</li> <li>• L'élève démontrera qu'il maîtrise des techniques de cuisson efficaces afin de préparer une variété d'aliments.</li> <li>• L'élève démontrera qu'il sait prendre les bonnes décisions lors de l'achat et de l'entreposage des aliments.</li> </ul>
Assurance qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève démontrera une connaissance de la valeur des processus de gestion des tâches en mettant ses connaissances et ses habiletés en pratique dans des situations de travail fictives et réelles.</li> </ul>
<b>Compétences scolaires</b>	<b>L'élève continuera à développer les compétences scolaires de base essentielles à l'acquisition des autres connaissances.</b>
Communication	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'élève démontrera sa capacité à écouter, à parler, à lire et à écrire de façon efficace pour se préparer à intégrer le marché du travail.</li> </ul>

Raisonnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'élève cherchera de l'information, sera créatif et utilisera des stratégies efficaces pour résoudre les problèmes.</li> </ul>
Numératie	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'élève se servira d'opérations mathématiques pour résoudre efficacement des problèmes dans un contexte précis.</li> </ul>
Technologies de l'information	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'élève démontrera sa capacité à utiliser efficacement les technologies de l'information pour exécuter des tâches quotidiennes au travail.</li> </ul>

## PRÉPARATION ET SERVICE DE LA NOURRITURE 30-4



**COMPÉTENCES RELIÉES À L'EMPLOYABILITÉ :** Ces compétences se développent tout au long du processus d'acquisition des connaissances et sont mises en pratique dans la vie quotidienne et sur le marché du travail. L'élève développera et manifestera ces compétences par ses efforts individuels et par ses interactions interpersonnelles dans la poursuite de divers projets ou activités.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

### GESTION DES TRANSITIONS

**L'élève démontrera systématiquement la progression de ses découvertes personnelles et de ses apprentissages.**

**L'élève saura gérer efficacement le changement pour pouvoir atteindre ses objectifs.**

#### **Apprentissage continu**

*L'élève pourra :*

- reconnaître les possibilités d'apprentissage liées aux objectifs d'apprentissage, aux engagements et aux ressources, par exemple :
  - connaître les possibilités de poursuivre ses études ou sa formation,
  - localiser les structures de soutien financier nécessaires,
  - localiser les structures de soutien personnel nécessaires;
- mettre en pratique ce qu'il a appris pour parfaire ses compétences et augmenter son niveau de confiance et évaluer dans quelle mesure ses objectifs d'apprentissage correspondent à ses compétences;
- créer un plan qui démontre son apprentissage continu, par exemple :
  - analyser les exigences pour l'obtention d'un diplôme ou pour la poursuite des études ou de la formation,
  - modifier un plan d'apprentissage pour tenir compte des exigences et des possibilités.

#### **Adaptation au changement**

*L'élève pourra :*

- classer ses ressources en ordre de priorité et les répartir de façon à respecter ses engagements et à atteindre ses objectifs;
- classer ses engagements et ses objectifs en ordre de priorité de façon à s'assurer un mode de vie équilibré;
- redéfinir un plan d'action en fonction des changements de circonstances, par exemple :
  - utiliser des stratégies adaptatives,
  - redéfinir ses objectifs personnels,
  - sélectionner ses stratégies d'adaptation personnelles;
- accéder à l'aide appropriée et disponible;
- connaître les possibilités de croissance et d'innovation (ex. : l'entrepreneuriat).

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

**L'élève se préparera à obtenir un poste de niveau débutant dans un métier qui reflète ses aptitudes et ses intérêts personnels.**

### **Perfectionnement professionnel**

*L'élève pourra :*

- analyser les éléments liés à la satisfaction au travail (ex. : la reconnaissance, l'environnement, le salaire, les avantages sociaux, le prestige);
- se constituer des cheminements de carrière et des réseaux personnels;
- analyser de quelle manière le travail contribue à répondre aux besoins sociaux et économiques et à conférer un sens des responsabilités;
- se préparer en vue d'une embauche par l'intermédiaire d'activités de partenariat communautaire et en organisant et menant à bonne fin des tâches de travail précises de manière efficace et efficiente.

## **ORGANISATION PERSONNELLE**

**L'élève démontrera une bonne estime de soi et une confiance en soi par la réalisation de ses objectifs personnels.**

### **Autoperfectionnement**

*L'élève pourra :*

- poursuivre l'élaboration d'un plan d'autoperfectionnement à long terme dans lequel il prend en compte ses réalisations et redéfinit ses objectifs d'autoperfectionnement;
- se comporter de manière appropriée à un poste ou à une activité de niveau débutant;
- maintenir une éthique personnelle rigoureuse dans ses relations avec les autres.

**L'élève saura gérer les risques pour atteindre ses objectifs tant personnels que professionnels.**

### **Gestion du risque**

*L'élève pourra :*

- se conformer aux procédures de santé et de sécurité au domicile, à l'école, dans la communauté ainsi qu'au travail;
- évaluer les effets positifs de la réduction des risques sur lui-même et sur les autres;
- démontrer son souci pour la sécurité des autres en se comportant de manière appropriée au travail;
- participer aux interventions en cas d'urgence;
- prendre des risques calculés pour favoriser sa croissance personnelle.

## TRAVAIL AVEC LES AUTRES

**L'élève offrira un exemple de l'usage de stratégies de communication efficaces à la maison, à l'école, dans la communauté et au travail.**

**L'élève favorisera la justice dans ses activités professionnelles et communautaires.**

**L'élève démontrera sa capacité à mener des tâches à bonne fin dans un environnement de travail d'équipe.**

### **Communications interpersonnelles**

*L'élève pourra :*

- exprimer ses idées et ses sentiments de façon convenable, par exemple :
  - écouter sans interrompre,
  - être capable de se faire entendre,
  - exprimer son désaccord avec courtoisie,
  - accepter les opinions différentes,
  - utiliser un langage corporel approprié;
- maintenir un équilibre entre le temps consacré à parler, à écouter et à réagir;
- travailler conjointement pour atteindre les objectifs;
- gérer les conflits de façon constructive.

### **Développement de l'esprit communautaire**

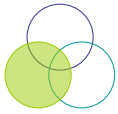
*L'élève pourra :*

- démontrer et offrir l'exemple d'un comportement courtois dans ses interactions quotidiennes;
- démontrer du respect pour les autres et faire preuve de compréhension pour les différences de croyances, de règles de bienséance et de styles d'interactions;
- mesurer sa contribution personnelle au développement de la communauté.

### **Travail en équipe**

*L'élève pourra :*

- mesurer l'efficacité du groupe et de sa contribution personnelle, comme :
  - formuler des idées,
  - évaluer les ressources,
  - contribuer au groupe par ses habiletés ou ses intérêts,
  - mesurer les progrès,
  - partager la responsabilité de l'achèvement d'une tâche;
- élargir ses compétences afin d'aider l'équipe à atteindre ses objectifs.



**COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :** L'élève développera et démontrera les compétences contribuant à la réussite dans une carrière ou un métier particulier. Il atteindra les résultats souhaités par la poursuite de divers projets ou activités choisis selon les circonstances dans le but d'améliorer ses connaissances et ses compétences. L'élève mettra en pratique une gestion des tâches efficace visant à assurer la qualité de ses travaux et mettra ses réalisations en valeur dans un portfolio de carrière.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

## ATTEINTE DES RÉSULTATS

**L'élève se préparera à obtenir un emploi de niveau débutant dans le domaine de la préparation de la nourriture et du service.**

### **Sensibilisation aux carrières**

#### **Préparation**

*L'élève pourra :*

- évaluer les compétences du niveau de débutant;
- connaître les possibilités de poursuivre ses études ou sa formation;
- choisir des perspectives postsecondaires;
- nommer les entrepreneurs locaux;
- établir des contacts avec des entreprises ou des industries locales;
- mettre en valeur ses habiletés et ses talents négociables, par exemple :
  - rédiger une lettre de présentation,
  - préparer un curriculum vitæ,
  - remplir des formulaires de demande d'emploi,
  - désigner des contacts et des références,
  - recueillir les preuves de ses compétences dans un portfolio.

#### **Travailleurs dans le domaine du service alimentaire**

*L'élève pourra :*

- comprendre les postes professionnels dans le domaine de la restauration (ex. : les gestionnaires des aliments et boissons, le maitre d'hôtel, le chef de rang, le directeur général et le propriétaire);
- discuter de leur avenir en choisissant une possible carrière à long terme et en recueillant de l'information à son sujet (ex. : la formation et l'expérience requises, les avantages et les inconvénients du poste, le lieu de l'emploi, le salaire et les avantages offerts);
- comprendre les tâches effectuées par les travailleurs du service alimentaire et être capable d'en discuter, par exemple :
  - discuter des habiletés générales nécessaires pour obtenir un poste et réussir dans le domaine choisi,
  - déterminer les habiletés d'apprentissage requises à long terme afin de conserver ce poste dans le futur.

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

**L'élève démontrera des connaissances du niveau de débutant concernant les normes liées aux pratiques et aux procédures sécuritaires en milieu de travail.**

### Normes

*L'élève pourra :*

- démontrer sa capacité à utiliser les protocoles, les procédures et les normes de conduite du milieu de travail, par exemple :
  - démontrer des habitudes de travail appropriées,
  - utiliser des techniques de relations humaines efficaces au travail,
  - avoir un comportement sécuritaire au travail,
  - démontrer sa capacité de communiquer convenablement de façon verbale et non verbale,
  - avoir une bonne hygiène publique et personnelle,
  - démontrer des compétences du niveau de débutant liées à l'utilisation des outils et des appareils,
  - utiliser correctement les fournitures,
  - suivre de bonnes méthodes d'entreposage,
  - valoriser un bon rendement au travail,
  - démontrer sa motivation à travailler,
  - respecter les autres,
  - se conformer aux principes et aux procédures acceptés,
  - connaître les possibilités de poursuivre ses études ou sa formation.

### Santé et sécurité au travail

*L'élève pourra :*

- connaître et expliquer l'usage de dispositifs de sécurité en place sur les lieux de travail;
- démontrer qu'ils savent où et comment obtenir de l'information sur la santé et la sécurité au travail (Code *OHS*) et sur le *Workers' Compensation Board (WCB)*;
- démontrer sa capacité à évaluer les risques avant et après l'exécution d'une tâche;
- démontrer qu'il connaît et suit les règles de sécurité propres aux outils, à l'équipement et aux matériaux disponibles;
- démontrer sa connaissance des risques pour la santé associés aux produits chimiques et aux matières utilisés et obtenir l'information concernant les fiches signalétiques à l'aide des ressources imprimées ou en ligne appropriées;
- montrer qu'il se soucie de la sécurité en choisissant et en portant un équipement de protection personnelle approprié en fonction de la tâche à exécuter;
- démontrer sa connaissance des questions environnementales relatives aux procédures pour la manutention des déchets dangereux;
- démontrer une bonne compréhension du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail « *SIMDUT* » en fonction de son champ d'études et connaître les exigences du *SIMDUT* en matière de symboles, de classes et d'étiquetage;

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

**L'élève démontrera ses habiletés à fournir un excellent service à la clientèle ainsi qu'un produit de grande qualité.**

- démontrer sa connaissance des règles de sécurité et d'hygiène applicables dans une cuisine et prendre l'initiative d'établir des pratiques de sécurité, par exemple :
  - travailler de façon sécuritaire dans la cuisine; observer les autres en ce qui concerne la sécurité; surveiller les renversements sur les planchers; utiliser prudemment les couteaux et les équipements; avertir les autres en cas de situation à risque; faire attention aux possibilités de coupures, de brûlures, de chutes et de blessures avec les appareils,
  - démontrer qu'il connaît les procédures de premiers soins en cas de blessures,
  - être attentif aux facteurs de risque liés à la sécurité (ex. : la sécurité des aliments, les plats ou ustensiles endommagés).

### **Produits et services**

#### **Service des aliments**

*L'élève pourra :*

- démontrer sa compréhension des différences entre les services de restauration et comparer ces services en ce qui a trait à la sélection des aliments, au décor et aux prix, par exemple;
  - dresser une liste des restaurants qui se trouvent dans son agglomération ou dans les municipalités environnantes et classer ces restaurants par groupes (ex. : restauration rapide, bistrot, restaurants de spécialité, salles à manger);
- démontrer qu'il connaît les différents termes liés à la fine cuisine (ex. : exemple amuse-gueule, hors-d'œuvre, chef, chef de rang, hôte ou hôtesse, disposition des accessoires pour un service formel, services et formats de menu);
- discuter des étapes du service formel (ex. : la présentation des amuse-gueules, les soupes chaudes ou froides, les salades, les plats principaux, les desserts et le service des boissons);
- démontrer sa compréhension des différents postes associés à la fine cuisine (ex. : serveur ou serveuse, serveur en chef, hôtesse ou hôte, chef et autres);
- effectuer les tâches du service avec un cabaret, comme le fait un :
  - commis débarrasseur,
  - serveur,
  - serveur en chef;
- mettre la vaisselle et les couverts (ustensiles de table) appropriés au menu et au type de service;
- servir des boissons chaudes et froides de la façon appropriée;
- s'exercer à prendre les commandes (repas et boissons) des clients;
- enregistrer et calculer les coûts du repas pour les clients;

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

**L'élève démontrera ses connaissances en matière de nutrition et de choix alimentaires.**

- présenter une addition aux clients;
- effectuer les tâches liées à la caisse et traiter les différents types de paiements efficacement.

### **Hygiène de la cuisine**

*L'élève pourra :*

- connaître la signification des symboles visant les produits domestiques dangereux (HHPS), utiliser des produits chimiques de nettoyage de la bonne façon et discuter des dangers associés à ces produits;
- manipuler les aliments correctement afin de protéger leur innocuité;
- démontrer qu'il sait comment éviter la contamination croisée des aliments;
- démontrer ses connaissances concernant les empoisonnements alimentaires et discuter des causes et des effets d'une mauvaise manipulation et d'un entreposage inadéquat des aliments.

### **Appareils et équipement**

*L'élève pourra :*

- faire fonctionner et vérifier tous les équipements de la cuisine, selon des standards de sécurité sur une base quotidienne, par exemple :
  - utiliser, nettoyer et entretenir de façon sécuritaire et correctement les équipements comme les mélangeurs, les trancheuses et les appareils électriques,
  - vérifier correctement la température des réfrigérateurs et des congélateurs de types chambre, indépendant ou de comptoir et signaler tout problème aux superviseurs.

### **Nutrition et planification des repas**

#### **Nutrition**

*L'élève pourra :*

- expliquer et décrire le processus de digestion (comment la nourriture devient du carburant), de la mastication jusqu'à l'excrétion;
- discuter de l'importance de fournir des repas nutritifs, par exemple :
  - démontrer qu'il est capable de parler des sept groupes de nutriments dont le corps a besoin, de l'apport quotidien nécessaire à la santé et des sources de ces nutriments (ex. : les hydrates de carbone, les protéines, le gras, les vitamines, les minéraux, l'eau et les fibres),
  - comprendre les nouvelles tendances en nutrition, par exemple, servir des aliments ayant une grande valeur nutritive et les cuire pour préserver la saveur et les bienfaits;

## Résultats d'apprentissage généraux

## Résultats d'apprentissage spécifiques

- faire preuve d'une bonne compréhension des nouvelles habitudes alimentaires en Amérique du Nord (ex. : éliminer les gras trans et le gras animal);
- choisir des protéines plus maigres; limiter la consommation de gras, de sucre et de sodium et augmenter la consommation de fruits et de légumes, par exemple :
  - démontrer qu'il comprend les problèmes concernant les régimes miracles, qui soulèvent des inquiétudes en raison de leur effet sur la santé,
  - comprendre les inquiétudes liées aux régimes végétariens;
- expliquer la portion quotidienne recommandée de vitamines et de minéraux pour une personne moyenne et fournir des exemples d'aliments qui contiennent ces éléments;
- démontrer qu'il est capable, en utilisant la publication *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*, de planifier des menus quotidiens, y compris le déjeuner, le dîner et le souper, qui renferment les quantités quotidiennes de nutriments recommandées.

### Planification des repas

*L'élève pourra :*

- démontrer sa compréhension des facteurs et des coutumes qui contrôlent la planification des repas ou des menus, par exemple :
  - lors de la planification des menus, suivre les règles de base pour chacun des aliments sur le menu (ex. : la variété des couleurs et des textures, les types de viandes et de légumes disponibles à longueur d'année, les méthodes de cuisson, la taille et la forme du produit final),
  - utiliser la publication *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien* et les lignes directrices des quantités quotidiennes recommandées lors de la planification des menus,
  - tenir compte des standards alimentaires et des facteurs reconnus lors de la planification des menus (ex. : le goût, l'apparence [la couleur, l'arrangement, l'ordre de service] et la saveur [température, assaisonnement, odeur et degré de cuisson]).

**L'élève démontrera qu'il est capable de mesurer précisément les ingrédients indiqués dans des recettes afin de préparer une variété de mets.**

### Mesurage et utilisation des recettes

*L'élève pourra :*

- être en mesure d'utiliser correctement et de façon sécuritaire de petits ustensiles de mesure lors de la préparation de recettes selon les unités de mesure impériales (cuillères à thé, cuillères à soupe, tasses) et métriques (millilitres, litres);
- connaître les trois méthodes de prise de poids, de mise en portion et de mesure des ingrédients et démontrer la capacité d'utiliser des balances pour peser et pour séparer les aliments en portions;

**Résultats  
d'apprentissage  
généraux**

**Résultats d'apprentissage spécifiques**

**L'élève démontrera  
qu'il maîtrise des  
techniques de cuisson  
efficaces afin de  
préparer une variété  
d'aliments.**

- faire preuve d'une capacité de résolution de problèmes pour convertir les recettes des unités impériales vers les unités métriques et vice versa;
- démontrer ses compétences en mathématiques et en résolution de problèmes pour réduire la quantité des recettes du quart ou de la moitié ou pour la doubler ou la tripler.

**Techniques de cuisson**

*L'élève pourra :*

- préparer différents types de viandes (ex. : du bœuf, du porc, de la volaille, du poisson) :
  - reconnaître les coupes de bœuf, remplir un graphique de coupes de bœuf en les nommant, évaluer la tendreté de chacune des coupes,
  - expliquer en quoi consistent les tissus conjonctifs, l'élastine et le collagène, où ils se trouvent dans le bœuf et comment les défaire avec des méthodes chimiques, mécaniques et de chaleur humide;
- démontrer qu'il est capable de préparer une variété de consommés, de crèmes, de chaudières et de sauces, comme une soupe au poulet et aux nouilles, une crème de champignons, une chaudière de palourdes ou une bisque de fruits de mer;
  - démontrer qu'il comprend et peut utiliser les termes associés aux soupes, aux fonds et aux sauces;
- démontrer sa capacité à réhydrater, à préparer et à cuire des grains, par exemple :
  - comprendre les différents types de riz et comment s'en servir afin de préparer des plats de qualité à base de riz,
  - être capable de faire des pâtes;
- démontrer qu'il peut préparer un accompagnement, un plat principal et des salades servies au dessert, par exemple :
  - démontrer sa capacité à préparer des garnitures froides (ex. : des roses de radis, des boucles de céleri, des roses de tomate et autres),
  - préparer une variété de salades élaborées (ex. : une salade du chef, une salade César, une salade gélifiée, une salade de légumes et autres),
  - démontrer leur capacité à créer et à préparer des sandwichs originaux;
- démontrer leur compréhension des ingrédients utilisés en boulangerie et les utilisations de chacun d'entre eux, par exemple les agents de levage, les produits sucrants, les stabilisateurs, les attendrisseurs, les assaisonnements, les épaississeurs;
- préparer des pâtes à levure de bonne qualité, par exemple :
  - démontrer qu'il est capable, en utilisant des recettes, de préparer plusieurs types de produits de boulangerie à base de levure (ex. : des baguettes, des fougasses, des pains multigrains),
  - démontrer sa capacité à préparer une pâte sucrée, des brioches à la cannelle ou des beignets,

## Résultats d'apprentissage généraux

L'élève démontrera qu'il sait prendre les bonnes décisions lors de l'achat et de l'entreposage des aliments.

## Résultats d'apprentissage spécifiques

- préparer des pâtes à pâtisserie (ex. : de la pâte feuilletée, de la pâte à danoises, de la pâte à croissants, de la pâte brisée, de la pâte à choux et des pâtisseries de bonne qualité);
- démontrer sa capacité à planifier, à cuisiner et à servir un déjeuner, un repas léger ou un diner.

### Gestion des achats et de l'entreposage

#### Achat

*L'élève pourra :*

- démontrer leur compréhension du classement, de l'étiquetage et de l'inspection de la nourriture se rapportant à l'achat de produits alimentaires, qu'ils soient en conserve ou congelés (ex. : les normes canadiennes, de choix ou de fantaisie; les classes de bœuf de A1 à E; la volaille classée Canada Grade A ou utilité);
- participer à l'inventaire et à la commande des aliments et des produits d'approvisionnement;
- démontrer sa capacité à choisir des fruits, des légumes, des viandes ainsi que des fruits de mer frais et à maintenir leur salubrité;
- démontrer une connaissance pratique des additifs alimentaires, leurs fonctions et leurs effets sur les produits alimentaires (ex. : ajouter des nutriments, conserver la nourriture, améliorer la couleur et la saveur, préserver la texture, permettre la fermentation, ajuster les niveaux de pH et prévenir le mottage); connaître également les dangers qu'ils posent pour notre santé et notre bien-être.

#### Entreposage

*L'élève pourra :*

- appliquer sa connaissance de l'entreposage afin de protéger les aliments contre les risques de gaspillage, de perte ou de contamination croisée;
- démontrer qu'il maîtrise les temps et les températures d'entreposage au réfrigérateur et au congélateur, par exemple :
  - démontrer qu'il est capable d'entreposer correctement les aliments et qu'il comprend quels types d'aliments doivent être réfrigérés, lesquels doivent être congelés et ceux qui peuvent être placés dans un endroit d'entreposage sec,
  - montrer qu'il sait combien de temps chaque type d'aliments peut être conservé sans risque de gaspillage ou de perte de salubrité,
  - expliquer les six méthodes de conservation des aliments pour retarder les pertes (ex. : basse température, température élevée, déshydratation, sous vide, ajout d'agents de conservation et irradiation commerciale).

## ASSURANCE QUALITÉ

L'élève démontrera une connaissance de la valeur des processus de gestion des tâches en mettant ses connaissances et ses habiletés en pratique dans des situations de travail fictives et réelles.

### Gestion des tâches

#### Résultats

*L'élève pourra :*

- lire ou écouter les instructions;
- poser des questions pour préciser les résultats, les procédures et les échéances prévus.

#### Prise de décision

*L'élève pourra :*

- déterminer les particularités de la tâche;
- passer en revue les options de rechange et leurs conséquences ou en trouver d'autres;
- prendre une décision ou choisir une idée.

#### Planification

*L'élève pourra :*

- connaître les étapes de la gestion d'un projet;
- préparer un exemple de planification de projet, y compris un budget et un échéancier;
- connaître les outils, les appareils et les matériaux disponibles.

#### Normes de rendement

*L'élève pourra :*

- connaître le niveau de qualité attendu pour un produit ou un service;
- travailler en fonction des normes de qualité et des spécifications convenues;
- sélectionner et utiliser les outils et les moyens technologiques appropriés à une tâche ou à un projet.

#### Évaluation

*L'élève pourra :*

- trouver les possibilités d'amélioration de la qualité;
- établir les attentes et mettre en place des mesures d'amélioration;
- recueillir des preuves tangibles démontrant qu'il comprend la gestion des tâches et qu'il approfondit ses compétences pour les inclure dans son portfolio personnel.



**COMPÉTENCES SCOLAIRES :** Ces compétences représentent les compétences scolaires de base essentielles à l'acquisition des autres connaissances. Les résultats suivants sont fournis afin de rappeler l'importance d'aborder ces compétences scolaires dans le contexte professionnel et de renforcer les liens entre les programmes.

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

## COMMUNICATION

**L'élève démontrera sa capacité à écouter, à parler, à lire et à écrire de façon efficace pour se préparer à intégrer le marché du travail.**

### **Écouter, parler, lire et écrire**

*L'élève pourra :*

- lire, visualiser et interpréter le matériel utilisé pour une fonction spécifique de l'emploi, par exemple :
  - lire les documents pertinentes sur la santé et la sécurité,
  - lire les documents décrivant les conditions d'emploi,
  - se conformer aux consignes écrites spécifiques d'un secteur professionnel donné;
- préparer un texte afin de communiquer des renseignements de façon claire et dans un but précis, par exemple :
  - rédiger un curriculum vitæ,
  - rédiger une description de poste,
  - soumettre des formulaires de demande d'emploi;
- communiquer ses préoccupations et ses idées et écouter celles des autres dans le but d'effectuer efficacement une tâche, par exemple :
  - suivre des instructions verbales,
  - donner des instructions verbales efficaces au besoin.

## RAISONNEMENT

**L'élève cherchera de l'information, sera créatif et utilisera des stratégies efficaces pour résoudre des problèmes.**

### **Résolution de problèmes, prise de décision et raisonnement créatif**

*L'élève pourra :*

- utiliser un modèle de résolution de problèmes efficace, par exemple :
  - reconnaître le besoin de trouver une solution à un problème ou à une question,
  - comprendre pourquoi l'information est nécessaire, par exemple pour prendre des décisions, informer, persuader;
- désigner les bonnes mesures à prendre, sélectionner l'information et utiliser celle qui répond à ses objectifs et à ses besoins;
- évaluer les résultats en fonction des objectifs ainsi que l'effet de l'information sur ces objectifs et sur l'auditoire.

## NUMÉRATIE

L'élève se servira d'opérations mathématiques pour résoudre efficacement des problèmes dans un contexte précis.

### Opérations de base, régularités et relations, forme et espace, probabilités et statistiques

*L'élève pourra :*

- utiliser les opérations arithmétiques, comme l'addition, la soustraction, la multiplication ou la division sur les nombres entiers et décimaux et utiliser les opérations sur les nombres pour la création et la résolution de problèmes impliquant de l'argent;
- résoudre des problèmes en utilisant une calculatrice ou l'ordinateur pour exécuter des calculs comprenant de grands et de petits nombres;
- appliquer les concepts de taux, de ratio, de pourcentage et de proportion;
- démontrer de la facilité à manipuler les nombres entiers de 0 jusqu'à 100 000 et étudier les fractions propres et les nombres décimaux;
- estimer, mesurer et comparer, à l'aide de nombres décimaux et des unités de mesure standard, pour résoudre des problèmes dans des situations courantes (ex. : la masse, la longueur, le volume, le temps, le périmètre ou la superficie);
- utiliser les unités de mesure métriques et impériales.

## TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION

L'élève démontrera sa capacité à utiliser efficacement les technologies de l'information pour exécuter des tâches quotidiennes au travail.

### Opérations et applications informatiques

*L'élève pourra :*

- donner l'exemple et être responsable de l'utilisation éthique des technologies de l'information;
- utiliser toutes les fonctionnalités téléphoniques, répondre aux appels de façon convenable, trouver les numéros et faire des appels téléphoniques;
- utiliser les opérations informatiques pour assister d'autres personnes dans l'exécution des tâches quotidiennes au travail, par exemple :
  - utiliser les techniques de base pour saisir de l'information au clavier,
  - enregistrer, organiser et extraire correctement l'information,
  - trouver et sélectionner l'information et les idées à l'aide des moyens techniques et des systèmes d'information appropriés (ex. : Internet),
  - accéder aux messages électroniques et aux pièces jointes, les extraire et en envoyer;

**Résultats  
d'apprentissage  
généraux**

**Résultats d'apprentissage spécifiques**

- connaître les procédures de branchement et d'utilisation des appareils audio, vidéo et numériques,
- connaître les procédures pour l'envoi et la réception de télécopies et la configuration des télécopieurs,
- connaître les procédures pour copier et imprimer des documents.