

---

---

## Série « Connaissances et employabilité » – Alimentation 8<sup>e</sup> et 9<sup>e</sup> années

Les cours de la série « Connaissances et employabilité » du secondaire premier cycle sont axés sur l'*exploration*. L'élève pourra découvrir et comprendre les diverses possibilités d'emploi qui s'offriront à lui. La Composante professionnelle du secondaire premier cycle comprend neuf domaines, chacun ayant des unités d'étude précises. Le point de départ de l'apprentissage dépend du niveau de connaissance et de compétence des élèves. Les élèves passent d'un niveau à l'autre dans chaque domaine et unité d'étude, comme il convient, à mesure qu'ils démontrent une compétence et des capacités supérieures. Chaque année où les élèves participent à la Composante professionnelle de « Connaissances et employabilité », des domaines et des unités d'étude connexes peuvent être regroupés pour former un ou plusieurs cours. Les champs d'intérêt et les capacités des élèves, ainsi que les ressources de l'école et de la communauté, déterminent le choix des unités d'étude et des domaines. L'accès à des activités et à des expériences pratiques aide les élèves à accomplir leurs tâches quotidiennes et à acquérir des compétences de niveau débutant en matière d'employabilité.

### Domaine : Alimentation

Unité A : Cuisine de base

Unité B : Collations et plats cuisinés

Unité C : Boulangerie et pâtisserie de base

La Composante professionnelle des cours de la série « Connaissances et employabilité » pour le secondaire premier cycle a été conçue pour permettre aux élèves d'acquérir des compétences scolaires et des compétences de base et/ou reliées

à l'employabilité, dans un cadre pratique et concret.

Les compétences scolaires doivent être renforcées dans chaque domaine d'étude et comprennent :

- la littératie;
- la numératie;
- la technologie.

Les compétences de base et/ou reliées à l'employabilité doivent être perfectionnées dans chaque domaine d'étude et comprennent :

- les habiletés en milieu de travail;
- les habiletés organisationnelles;
- le rendement en milieu de travail;
- les attitudes positives en milieu de travail.

Les compétences professionnelles correspondent à la somme des connaissances, des habiletés et des efforts de travail nécessaires à l'accomplissement d'une tâche. Ces compétences sont liées à l'unité d'étude et comprennent :

- la sensibilisation à la carrière;
- la mise en pratique des habiletés scolaires;
- la sécurité;
- les connaissances (concepts et habiletés);
- le rendement en milieu de travail.

La Composante professionnelle de la série « Connaissances et employabilité » tient compte du rapport entre les matières scolaires, la vie familiale, le milieu de travail et la communauté, ainsi que des relations entre ces éléments. Des unités thématiques intégrées, des projets et des partenariats avec la communauté permettent

d'ajouter d'autres matières scolaires et le perfectionnement professionnel dans les cours et les unités d'étude de la Composante professionnelle afin de renforcer les liens transversaux, avec le milieu de travail et avec la communauté. On encourage les enseignants à inclure différentes expériences en créant des partenariats avec la communauté (ex. : recours à des conférenciers, à des mentors et à des sites commerciaux dans le programme travail-études ou de l'observation au poste de travail).

Les élèves développent et élargissent leur portfolio de carrière à mesure qu'ils progressent dans les cours de la série « Connaissances et employabilité ». Le portfolio comprend des exemples de travaux montrant les compétences et les capacités de l'élève (ex. : des relevés de notes, des formulaires d'évaluation en milieu de travail, des photographies de produits fabriqués et des lettres de recommandation de la part des membres de la communauté).

## UNITÉ A : CUISINE DE BASE

L'élève réalisera plusieurs projets et/ou activités afin d'acquérir des compétences en sécurité dans la cuisine, dans l'utilisation de techniques et d'outils pour cuisiner pour une ou plusieurs personnes, ainsi que des compétences reliées à l'information nutritionnelle et à la planification de repas. Il ajoutera à son portfolio de carrière des échantillons, des photographies et d'autres exemples de travaux montrant les progrès réalisés.

### Résultats d'apprentissage généraux

*L'élève pourra :*

- acquérir des compétences scolaires pour améliorer ses connaissances et ses habiletés lors de la manipulation d'aliments;
- acquérir des compétences de base et/ou reliées à l'employabilité grâce à ses efforts personnels et à ses interactions sociales pendant la réalisation de divers projets et/ou activités;
- acquérir des compétences professionnelles grâce au regroupement de connaissances, d'habiletés et des efforts de travail nécessaires à l'accomplissement d'une tâche liée à l'utilisation de matériel de cuisson.

### COMPÉTENCES SCOLAIRES

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
<b>L'élève perfectionnera l'acquisition des habiletés en lecture, en écriture et en mathématiques liées à des domaines professionnels.</b>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• démontrer qu'il possède de bonnes habiletés en communication orale et écrite;</li><li>• démontrer qu'il comprend la terminologie de base du monde du travail;</li><li>• utiliser les habiletés requises en matière de communication non verbale;</li><li>• écouter efficacement;</li><li>• lire et interpréter correctement les directives, les éléments, les graphiques, les tableaux, les manuels et/ou les bulletins;</li><li>• lire les nombres ayant jusqu'à quatre chiffres;</li><li>• additionner, soustraire, multiplier et diviser, en utilisant les fractions, les décimales et les nombres entiers et utiliser des calculs de base pour accomplir une tâche;</li><li>• nommer les unités de mesure du système métrique et du système impérial;</li><li>• compter et rendre la monnaie jusqu'à 100 \$;</li><li>• prévoir les fournitures, les matériaux et l'équipement qui sont nécessaires à l'accomplissement d'une tâche;</li><li>• renforcer ses habiletés en lecture, en écriture et en mathématiques à l'aide d'opérations informatiques de base.</li></ul>

## COMPÉTENCES DE BASE ET/OU RELIÉES À L'EMPLOYABILITÉ

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
<p><b>L'élève acquerra des habiletés en milieu de travail liées à la réalisation de tâches professionnelles générales et précises.</b></p>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• appliquer les mesures de sécurité lors de la manipulation des outils, de l'équipement et des matériaux;</li> <li>• travailler de façon sécuritaire dans les laboratoires, les ateliers et les salles de classe de l'école, ainsi que sur les lieux de travail hors campus, avec une variété d'outils, d'équipement et de matériaux;</li> <li>• utiliser des procédures correctes de mesure et d'organisation pour la planification et la réalisation d'une tâche;</li> <li>• démontrer une compétence dans la manipulation d'outils, d'équipement et de matériaux dans le cadre d'activités diverses;</li> <li>• utiliser des machines de façon sécuritaire et compétente pour accomplir une tâche précise;</li> <li>• démontrer qu'il sait suivre correctement les procédures d'entretien des outils, de l'équipement et des machines;</li> <li>• démontrer qu'il sait effectuer correctement le nettoyage et la désinfection de l'espace de travail.</li> </ul>
<p><b>L'élève acquerra des habiletés organisationnelles pour renforcer sa capacité à accomplir des tâches professionnelles.</b></p>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• planifier et se préparer efficacement pour réaliser différentes tâches ou activités;</li> <li>• faire preuve d'esprit critique dans la prise de décisions;</li> <li>• démontrer qu'il sait suivre un raisonnement créatif pour accomplir une tâche;</li> <li>• prendre des décisions dans la réalisation d'un projet ou d'une tâche;</li> <li>• résoudre les problèmes liés à l'accomplissement d'une tâche;</li> <li>• démontrer qu'il est capable de concevoir et de dessiner des plans pour un projet;</li> <li>• effectuer correctement les estimations et les calculs nécessaires à la réalisation des tâches.</li> </ul>
<p><b>L'élève démontrera qu'il réussit en milieu de travail en utilisant ses connaissances pour mettre en pratique les habiletés en milieu de travail et les habiletés organisationnelles.</b></p>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suivre les directives pour accomplir toutes les tâches;</li> <li>• déterminer les exigences de la tâche pour être en mesure de l'accomplir;</li> <li>• être attentif aux détails afin d'accomplir les tâches avec précision;</li> <li>• travailler seul et en équipe;</li> <li>• utiliser à bon escient son sens de l'initiative dans l'accomplissement de ses tâches et lorsqu'il travaille avec d'autres;</li> <li>• satisfaire aux normes établies pour l'accomplissement des tâches;</li> <li>• faire preuve de fiabilité en arrivant à l'heure et en accomplissant les tâches dans les délais requis;</li> <li>• réduire le gaspillage lors de l'utilisation de divers matériaux dans l'accomplissement d'une tâche;</li> <li>• démontrer qu'il est disposé à apprendre.</li> </ul>

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
<p><b>L'élève acquerra des attitudes positives en milieu de travail pour renforcer ses connaissances et ses habiletés.</b></p>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• démontrer qu'il reconnaît l'importance de la sécurité dans l'environnement de travail;</li> <li>• faire preuve d'autodiscipline;</li> <li>• faire preuve d'intégrité lorsqu'il travaille en équipe;</li> <li>• démontrer sa capacité d'adaptation lorsqu'il accomplit une tâche;</li> <li>• faire preuve de persévérance dans l'accomplissement des tâches;</li> <li>• faire preuve de coopération, d'altruisme et de sollicitude à l'égard des autres lorsqu'il travaille en équipe;</li> <li>• démontrer qu'il est responsable et sait respecter les échéances et mener à bien ses tâches;</li> <li>• faire preuve d'enthousiasme et de bonne volonté lorsqu'il envisage une nouvelle tâche;</li> <li>• démontrer un désir de s'améliorer en acceptant les conseils et les critiques constructives;</li> <li>• faire preuve de respect pour l'environnement en suivant les procédures requises pour le nettoyage et l'élimination des matériaux.</li> </ul>

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques	
	Niveau 1	Niveau 2
<p><b>L'élève comprendra les caractéristiques d'employabilité d'un bon travailleur.</b></p>	<p><b>Sensibilisation à la carrière</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>reconnaître les diverses professions de l'industrie de l'alimentation;</li> <li>définir les connaissances, les habiletés et les attitudes personnelles requises dans le domaine de l'alimentation.</li> </ul>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>reconnaître, dans la communauté, les possibilités d'emploi reliées à l'industrie de l'alimentation;</li> <li>définir les connaissances, les habiletés et les attitudes personnelles nécessaires aux emplois liés à la cuisson, à la préparation et au service alimentaire;</li> <li>examiner les carrières possibles dans l'industrie de l'alimentation, ex. :               <ul style="list-style-type: none"> <li>les types d'emplois;</li> <li>l'emplacement des lieux de travail;</li> <li>la formation requise;</li> <li>les salaires escomptés;</li> <li>les responsabilités liées à l'emploi;</li> <li>les conditions de travail;</li> </ul> </li> <li>identifier la gamme de cours offerts au secondaire;</li> <li>ajouter, à son portfolio de carrière ses champs d'intérêt, ses aspirations et les choix de professions qui lui semblent convenables.</li> </ul>
<p><b>L'élève associera les compétences scolaires aux exigences professionnelles.</b></p>	<p><b>Compétences scolaires pratiques</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>prévoir et calculer avec précision les ingrédients de recettes;</li> <li>reconnaître les unités de mesure du système métrique et du système impérial;</li> <li>calculer et régler la durée de temps requis pour la cuisson de divers aliments.</li> </ul>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>reconnaître et planifier la qualité, la quantité et les portions désirées dans la préparation de certains aliments;</li> <li>se servir de la terminologie appropriée en décrivant les outils, l'équipement et les aliments.</li> </ul>

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques	
	Niveau 1	Niveau 2
<p><b>L'élève comprendra le fonctionnement et l'utilisation sécuritaire des outils, de l'équipement et des matériaux.</b></p>	<p><b>Sécurité</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• définir les symboles du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) et des produits ménagers dangereux utilisés dans la préparation d'aliments;</li> <li>• identifier les utilisations sécuritaires et efficaces d'outils et d'équipement de cuisson;</li> <li>• identifier les méthodes habituelles qu'on emploie pour assurer une bonne hygiène (ex. : hygiène personnelle et la désinfection de l'équipement dans un milieu de travail);</li> <li>• décrire les stratégies qui démontreront ses connaissances vis-à-vis la manipulation et l'entreposage sécuritaires des aliments (ex. : cuisson à températures élevées et entreposage à basses températures).</li> </ul>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprendre ce qui se passe dans une cuisine de préparation d'aliments; connaître les attentes pertinentes en matière de sécurité vis-à-vis l'utilisation d'outils et d'équipement (ex. : cuisinières, micro-ondes, petits électroménagers et couteaux);</li> <li>• faire preuve de mesures de sécurité dans une cuisine, y compris la prévention et le traitement de blessures (ex. : coupures, brûlures et décharge électrique);</li> <li>• discuter les conséquences de pratiques malsaines en matière de préparation et d'entreposage des aliments (ex. : maladies d'origine alimentaire, pertes d'emplois et fermetures d'entreprises);</li> <li>• identifier et interpréter correctement les symboles de produits dangereux (ex. : SIMDUT et produits ménagers dangereux).</li> </ul>
<p><b>L'élève comprendra les concepts et les habiletés.</b></p>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• décrire et évaluer ses choix personnels d'aliments en fonction du <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> et de toute autre directive fiable et pertinente;</li> <li>• décrire les techniques et les procédures utilisées dans la manipulation et l'entreposage appropriés des aliments.</li> </ul>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• décrire les effets nutritifs d'aliments sur l'apparence personnelle, la performance athlétique et la vivacité d'esprit;</li> <li>• définir les techniques utilisées pour couper et trancher les aliments;</li> <li>• se servir de la bonne terminologie pour les outils, l'équipement et les aliments.</li> </ul>
<p><b>L'élève appliquera les concepts et les habiletés dans des situations pratiques.</b></p>	<p><b>Rendement en milieu de travail</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• démontrer une bonne connaissance du comportement attendu dans la cuisine et dans un laboratoire;</li> </ul>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser et présenter des projets pertinents qui démontrent ses habiletés dans la préparation de repas et l'utilisation de recettes;</li> </ul>

**Résultats  
d'apprentissage  
généraux**

**Résultats d'apprentissage spécifiques**

**Niveau 1**

- mettre en pratique ses habiletés et ses connaissances de base lors de la planification, de la préparation et de l'évaluation d'une gamme de produits alimentaires et de stratégies de préparation;
- démontrer sa connaissance de la préparation et de l'entreposage sécuritaires des aliments;
- choisir et utiliser de façon sécuritaire des outils et de l'équipement lors de la mesure, de la préparation, du mélange, de la cuisson et du service des aliments;
- respecter les routines en matière d'hygiène (ex. : hygiène personnelle et désinfection de l'équipement et des milieux de travail);
- mettre en pratique les stratégies qui démontreront ses connaissances de la manipulation et de l'entreposage sécuritaires des aliments (ex. : cuisson à températures élevées et entreposage à basses températures).

**Niveau 2**

- prendre en considération les facteurs nutritionnels dans la planification de repas;
- utiliser l'équipement et les outils de façon sécuritaire (ex. : cuisinières, micro-ondes, petits électroménagers et couteaux);
- observer les mesures de sécurité en travaillant dans une cuisine (ex. : la prévention et le traitement de blessures);
- se servir de la bonne terminologie culinaire lors de la planification, de la préparation et de l'évaluation des aliments.

## UNITÉ B : COLLATIONS ET PLATS CUISINÉS

L'élève réalisera plusieurs projets et/ou activités afin de mieux comprendre la sécurité dans la cuisine, l'utilisation de techniques et d'outils, les principes nutritifs des aliments et la prise de décision personnelle face à son choix de collations et de plats cuisinés. Il ajoutera à son portfolio de carrière des échantillons, des photographies et d'autres exemples de travaux montrant les progrès réalisés.

### Résultats d'apprentissage généraux

*L'élève pourra :*

- acquérir des compétences scolaires pour améliorer ses connaissances et ses habiletés lors de la manipulation d'aliments;
- acquérir des compétences de base et/ou reliées à l'employabilité grâce à ses efforts personnels et à des interactions sociales pendant la réalisation de divers projets et/ou activités;
- acquérir des compétences professionnelles grâce au regroupement de connaissances, d'habiletés et des efforts de travail nécessaires à l'accomplissement d'une tâche liée à l'utilisation de matériel de cuisson.

### COMPÉTENCES SCOLAIRES

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
<b>L'élève perfectionnera l'acquisition des habiletés en lecture, en écriture et en mathématiques liées à des domaines professionnels.</b>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• démontrer qu'il possède de bonnes habiletés en communication orale et écrite;</li><li>• démontrer qu'il comprend la terminologie de base du monde du travail;</li><li>• utiliser les habiletés requises en matière de communication non verbale;</li><li>• écouter efficacement;</li><li>• lire et interpréter correctement les directives, les éléments, les graphiques, les tableaux, les manuels et/ou les bulletins;</li><li>• lire les nombres ayant jusqu'à quatre chiffres;</li><li>• additionner, soustraire, multiplier et diviser, en utilisant les fractions, les décimales et les nombres entiers, et utiliser des calculs de base pour accomplir une tâche;</li><li>• nommer les unités de mesure du système métrique et du système impérial;</li><li>• compter et rendre la monnaie jusqu'à 100 \$;</li><li>• prévoir les fournitures, les matériaux et l'équipement qui sont nécessaires à l'accomplissement d'une tâche;</li><li>• renforcer ses habiletés en lecture, en écriture et en mathématiques à l'aide d'opérations informatiques de base.</li></ul>

## COMPÉTENCES DE BASE ET/OU RELIÉES À L'EMPLOYABILITÉ

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
<p><b>L'élève acquerra des habiletés en milieu de travail liées à la réalisation de tâches professionnelles générales et précises.</b></p>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• appliquer les mesures de sécurité lors de la manipulation des outils, de l'équipement et des matériaux;</li> <li>• travailler de façon sécuritaire dans les laboratoires, les ateliers et les salles de classe de l'école, ainsi que sur les lieux de travail hors campus, avec une variété d'outils, d'équipement et de matériaux;</li> <li>• utiliser des procédures correctes de mesure et d'organisation pour la planification et la réalisation d'une tâche;</li> <li>• démontrer une compétence dans la manipulation d'outils, d'équipement et de matériaux dans le cadre d'activités diverses;</li> <li>• utiliser des machines de façon sécuritaire et compétente pour accomplir une tâche précise;</li> <li>• démontrer qu'il sait suivre correctement les procédures d'entretien des outils, de l'équipement et des machines;</li> <li>• démontrer qu'il sait effectuer correctement le nettoyage et la désinfection de l'espace de travail.</li> </ul>
<p><b>L'élève acquerra des habiletés organisationnelles pour renforcer sa capacité à accomplir des tâches professionnelles.</b></p>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• planifier et se préparer efficacement pour réaliser différentes tâches ou activités;</li> <li>• faire preuve d'esprit critique dans la prise de décisions;</li> <li>• démontrer qu'il sait suivre un raisonnement créatif pour accomplir une tâche;</li> <li>• prendre des décisions dans la réalisation d'un projet ou d'une tâche;</li> <li>• résoudre les problèmes liés à l'accomplissement d'une tâche;</li> <li>• démontrer qu'il est capable de concevoir et de dessiner des plans pour un projet;</li> <li>• effectuer correctement les estimations et les calculs nécessaires à la réalisation des tâches.</li> </ul>
<p><b>L'élève démontrera qu'il réussit en milieu de travail en utilisant ses connaissances pour mettre en pratique les habiletés en milieu de travail et les habiletés organisationnelles.</b></p>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suivre les directives pour accomplir toutes les tâches;</li> <li>• déterminer les exigences de la tâche pour être en mesure de l'accomplir;</li> <li>• être attentif aux détails afin d'accomplir les tâches avec précision;</li> <li>• travailler seul et en équipe;</li> <li>• utiliser à bon escient son sens de l'initiative dans l'accomplissement de ses tâches et lorsqu'il travaille avec d'autres;</li> <li>• satisfaire aux normes établies pour l'accomplissement des tâches;</li> <li>• faire preuve de fiabilité en arrivant à l'heure et en accomplissant les tâches dans les délais requis;</li> <li>• réduire le gaspillage lors de l'utilisation de divers matériaux dans l'accomplissement d'une tâche;</li> <li>• démontrer qu'il est disposé à apprendre.</li> </ul>

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
<p><b>L'élève acquerra des attitudes positives en milieu de travail pour renforcer ses connaissances et ses habiletés.</b></p>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• démontrer qu'il reconnaît l'importance de la sécurité dans l'environnement de travail;</li> <li>• faire preuve d'autodiscipline;</li> <li>• faire preuve d'intégrité lorsqu'il travaille en équipe;</li> <li>• démontrer sa capacité d'adaptation lorsqu'il accomplit une tâche;</li> <li>• faire preuve de persévérance dans l'accomplissement des tâches;</li> <li>• faire preuve de coopération, d'altruisme et de sollicitude à l'égard des autres lorsqu'il travaille en équipe;</li> <li>• démontrer qu'il est responsable et sait respecter les échéances et mener à bien ses tâches;</li> <li>• faire preuve d'enthousiasme et de bonne volonté lorsqu'il envisage une nouvelle tâche;</li> <li>• démontrer un désir de s'améliorer en acceptant les conseils et les critiques constructives;</li> <li>• faire preuve de respect pour l'environnement en suivant les procédures requises pour le nettoyage et l'élimination des matériaux.</li> </ul>

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques	
	Niveau 1	Niveau 2
<p><b>L'élève comprendra les caractéristiques d'employabilité d'un bon travailleur.</b></p>	<p><b>Sensibilisation à la carrière</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• reconnaître les diverses professions de l'industrie de l'alimentation;</li> <li>• définir les connaissances, les habiletés et les attitudes personnelles requises dans le domaine de l'alimentation;</li> <li>• comprendre les méthodes de préparation de collations et de plats cuisinés;</li> <li>• reconnaître les types de plats cuisinés;</li> <li>• identifier les franchises de l'industrie de la restauration rapide (fast-food);</li> <li>• repérer des exemples locaux de l'industrie de la restauration rapide (fast-food).</li> </ul>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• reconnaître, dans la communauté, les possibilités d'emploi dans l'industrie de l'alimentation;</li> <li>• définir les connaissances, les habiletés et les attitudes personnelles nécessaires aux emplois liés à la cuisson, à la préparation et au service alimentaire;</li> <li>• examiner les carrières possibles dans l'industrie de l'alimentation, ex. : <ul style="list-style-type: none"> <li>– les types d'emplois;</li> <li>– l'emplacement des lieux de travail;</li> <li>– la formation requise;</li> <li>– les salaires escomptés;</li> <li>– les responsabilités liées à l'emploi;</li> <li>– les conditions de travail;</li> </ul> </li> <li>• identifier la gamme de cours offerts au secondaire;</li> <li>• ajouter à son portfolio de carrière ses champs d'intérêt, ses aspirations et les choix de professions qui lui semblent convenables.</li> </ul>
<p><b>L'élève associera les compétences scolaires aux exigences professionnelles.</b></p>	<p><b>Compétences scolaires pratiques</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• résumer les connaissances acquises dans ses études de la restauration rapide (fast-food) et des plats cuisinés, ex. : <ul style="list-style-type: none"> <li>– lire les étiquettes sur l'emballage des produits alimentaires;</li> <li>– mesurer la valeur énergétique des aliments en terme de calories et en fonction du temps ou des activités pour les brûler.</li> </ul> </li> </ul>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprendre l'impact personnel des aliments de restauration rapide et de plats cuisinés;</li> <li>• calculer les rapports entre matières grasses, protéines et glucides dans les aliments de restauration rapide et de plats cuisinés.</li> </ul>

Résultats  
d'apprentissage  
généraux

Résultats d'apprentissage spécifiques

Niveau 1

Niveau 2

**L'élève comprendra le fonctionnement et l'utilisation sécuritaire des outils, de l'équipement et des matériaux.**

**Sécurité**

*L'élève pourra :*

- choisir et utiliser de façon sécuritaire des outils et de l'équipement lors de la mesure, de la préparation, du mélange, de la cuisson et du service d'une variété de collations et de plats cuisinés;
- identifier les méthodes habituelles qu'on emploie pour assurer une bonne hygiène (ex. : hygiène personnelle et désinfection de l'équipement dans un milieu de travail).

*L'élève pourra :*

- démontrer ses connaissances et ses habiletés dans la préparation des aliments, en manipulant les outils et l'équipement de façon sécuritaire (ex. : cuisinières, micro-ondes, petits électroménagers et couteaux);
- agir de façon sécuritaire dans la cuisine, y compris savoir comment prévenir et traiter des blessures (ex. : coupures, brûlures et décharge électrique);
- reconnaître et expliquer les symboles de produits dangereux (ex. : SIMDUT et produits ménagers dangereux).

**Connaissances (concepts et habiletés)**

**L'élève comprendra les concepts et les habiletés.**

*L'élève pourra :*

- décrire et évaluer ses choix personnels d'aliments en fonction du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* et de toute autre directive fiable et pertinente;
- décrire les techniques et les procédures utilisées dans la manipulation et l'entreposage appropriés des aliments;
- décrire les caractéristiques d'une collation et les facteurs qui influencent le choix de collations;
- définir les caractéristiques de plats cuisinés et les facteurs qui influencent le choix de ces mets;
- faire la comparaison entre diverses collations et plats cuisinés.

*L'élève pourra :*

- discuter des collations et des plats cuisinés en fonction du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* (ex. : valeur nutritionnelle, coût, niveau d'habileté requis pour les préparer et problèmes causés dans l'environnement);
- identifier les caractéristiques de différents établissements de restauration rapide (ex. : techniques de publicité et de commercialisation, lois relatives à la sécurité et à la désinfection dans le service commercial des aliments, valeurs nutritionnelles et équipement spécialisé) et en discuter;
- décrire le rôle de collations, d'hors-d'œuvre et d'autres plats cuisinés dans la société (ex. : activités et hospitalité);
- examiner l'impact nutritif (positif et négatif) des collations sur son bien-être;
- comprendre les renseignements fournis sur les étiquettes d'emballage de produits alimentaires;

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques	
<p><b>L'élève appliquera les concepts et les habiletés dans des situations pratiques.</b></p>	Niveau 1	Niveau 2
	<p><b>Rendement en milieu de travail</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>démontrer une bonne connaissance des routines dans la cuisine et dans un laboratoire;</li> <li>réaliser et présenter des projets pertinents qui démontrent son habileté à préparer des collations et des plats cuisinés (ex. : mélanges à muffins, biscuits, boissons, pizzas et gâteaux), mets partiellement préparés (croûtes à pizza, galettes de bœuf haché ou de poulet, galettes végétariennes, bâtonnets de poisson, pâte à biscuits), aliments préparés (repas, perogies, poisson et frites, roulés à la saucisse, samoussa, beignes et croissants);</li> <li>démontrer de bonnes attitudes et de bonnes habiletés à communiquer et à résoudre des problèmes en travaillant seul et en tant que membre d'une équipe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>créer un plan personnel pour la sélection et la préparation de collations, d'hors-d'œuvre et de plats cuisinés.</li> </ul> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>reconnaître les valeurs nutritives d'aliments préparés;</li> <li>démontrer et mettre en pratique les habiletés et les connaissances de base acquises lors de la planification, de la préparation et de l'évaluation de produits alimentaires et de stratégies de préparation étudiées.</li> </ul>

## UNITÉ C : BOULANGERIE ET PÂTISSERIE DE BASE

L'élève réalisera plusieurs projets et/ou activités qui lui permettront de travailler de façon sécuritaire dans la cuisine, d'utiliser les techniques et les outils en question, de comprendre les valeurs nutritives d'aliments préparés et de choisir consciemment des produits préparés dans une boulangerie ou pâtisserie. Il ajoutera à son portfolio de carrière des échantillons, des photographies et d'autres exemples de travaux montrant les progrès réalisés.

### Résultats d'apprentissage généraux

*L'élève pourra :*

- acquérir des compétences scolaires pour améliorer ses connaissances et ses habiletés lors de la manipulation d'aliments;
- acquérir des compétences de base et/ou reliées à l'employabilité grâce à ses efforts personnels et à ses interactions sociales pendant la réalisation de divers projets et/ou activités;
- acquérir des compétences professionnelles grâce au regroupement de connaissances, d'habiletés et des efforts de travail nécessaires à l'accomplissement d'une tâche liée à l'utilisation de matériel de cuisson.

### COMPÉTENCES SCOLAIRES

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
<b>L'élève perfectionnera l'acquisition des habiletés en lecture, en écriture et en mathématiques liées à des domaines professionnels.</b>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• démontrer qu'il possède de bonnes habiletés en communication orale et écrite;</li><li>• démontrer qu'il comprend la terminologie de base du monde du travail;</li><li>• utiliser les habiletés requises en matière de communication non verbale;</li><li>• écouter efficacement;</li><li>• lire et interpréter correctement les directives, les éléments, les graphiques, les tableaux, les manuels et/ou les bulletins;</li><li>• lire les nombres ayant jusqu'à quatre chiffres;</li><li>• additionner, soustraire, multiplier et diviser, en utilisant les fractions, les décimales et les nombres entiers et utiliser des calculs de base pour accomplir une tâche;</li><li>• nommer les unités de mesure du système métrique et du système impérial;</li><li>• compter et rendre la monnaie jusqu'à 100 \$;</li><li>• prévoir les fournitures, les matériaux et l'équipement qui sont nécessaires à l'accomplissement d'une tâche;</li><li>• renforcer ses habiletés en lecture, en écriture et en mathématiques à l'aide d'opérations informatiques de base.</li></ul>

## COMPÉTENCES DE BASE ET/OU RELIÉES À L'EMPLOYABILITÉ

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
<p><b>L'élève acquerra des habiletés en milieu de travail liées à la réalisation de tâches professionnelles générales et précises.</b></p>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• appliquer les mesures de sécurité lors de la manipulation des outils, de l'équipement et des matériaux;</li> <li>• travailler de façon sécuritaire dans les laboratoires, les ateliers et les salles de classe de l'école, ainsi que sur les lieux de travail hors campus, avec une variété d'outils, d'équipement et de matériaux;</li> <li>• utiliser des procédures correctes de mesure et d'organisation pour la planification et la réalisation d'une tâche;</li> <li>• démontrer une compétence dans la manipulation d'outils, d'équipement et de matériaux dans le cadre d'activités diverses;</li> <li>• utiliser des machines de façon sécuritaire et compétente pour accomplir une tâche précise;</li> <li>• démontrer qu'il sait suivre correctement les procédures d'entretien des outils, de l'équipement et des machines;</li> <li>• démontrer qu'il sait effectuer correctement le nettoyage et la désinfection de l'espace de travail.</li> </ul>
<p><b>L'élève acquerra des habiletés organisationnelles pour renforcer sa capacité à accomplir des tâches professionnelles.</b></p>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• planifier et se préparer efficacement pour réaliser différentes tâches ou activités;</li> <li>• faire preuve d'esprit critique dans la prise de décisions;</li> <li>• démontrer qu'il sait suivre un raisonnement créatif pour accomplir une tâche;</li> <li>• prendre des décisions dans la réalisation d'un projet ou d'une tâche;</li> <li>• résoudre les problèmes liés à l'accomplissement d'une tâche;</li> <li>• démontrer qu'il est capable de concevoir et de dessiner des plans pour un projet;</li> <li>• effectuer correctement les estimations et les calculs nécessaires à la réalisation des tâches.</li> </ul>
<p><b>L'élève démontrera qu'il réussit en milieu de travail en utilisant ses connaissances pour mettre en pratique les habiletés en milieu de travail et les habiletés organisationnelles.</b></p>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suivre les directives pour accomplir toutes les tâches;</li> <li>• déterminer les exigences de la tâche pour être en mesure de l'accomplir;</li> <li>• être attentif aux détails afin d'accomplir les tâches avec précision;</li> <li>• travailler seul et en équipe;</li> <li>• utiliser à bon escient son sens de l'initiative dans l'accomplissement de ses tâches et lorsqu'il travaille avec d'autres;</li> <li>• satisfaire aux normes établies pour l'accomplissement des tâches;</li> <li>• faire preuve de fiabilité en arrivant à l'heure et en accomplissant les tâches dans les délais requis;</li> <li>• réduire le gaspillage lors de l'utilisation de divers matériaux dans l'accomplissement d'une tâche;</li> <li>• démontrer qu'il est disposé à apprendre.</li> </ul>

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques
<p><b>L'élève acquerra des attitudes positives en milieu de travail pour renforcer ses connaissances et ses habiletés.</b></p>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• démontrer qu'il reconnaît l'importance de la sécurité dans l'environnement de travail;</li> <li>• faire preuve d'autodiscipline;</li> <li>• faire preuve d'intégrité lorsqu'il travaille en équipe;</li> <li>• démontrer sa capacité d'adaptation lorsqu'il accomplit une tâche;</li> <li>• faire preuve de persévérance dans l'accomplissement des tâches;</li> <li>• faire preuve de coopération, d'altruisme et de sollicitude à l'égard des autres lorsqu'il travaille en équipe;</li> <li>• démontrer qu'il est responsable et sait respecter les échéances et mener à bien ses tâches;</li> <li>• faire preuve d'enthousiasme et de bonne volonté lorsqu'il envisage une nouvelle tâche;</li> <li>• démontrer un désir de s'améliorer en acceptant les conseils et les critiques constructives;</li> <li>• faire preuve de respect pour l'environnement en suivant les procédures requises pour le nettoyage et l'élimination des matériaux.</li> </ul>

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques	
	Niveau 1	Niveau 2
<p><b>L'élève comprendra les caractéristiques d'employabilité d'un bon travailleur.</b></p>	<p><b>Sensibilisation à la carrière</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>reconnaître les diverses professions de l'industrie de la boulangerie et de la pâtisserie;</li> <li>définir les connaissances, les habiletés et les attitudes personnelles requises dans les domaines de l'alimentation et de la boulangerie.</li> </ul>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>reconnaître, dans la communauté, les possibilités d'emploi dans les domaines de l'alimentation et de la boulangerie;</li> <li>définir les connaissances, les habiletés et les attitudes personnelles nécessaires aux emplois liés à la cuisson, à la préparation et au service des aliments;</li> <li>examiner les carrières possibles dans l'industrie de la boulangerie, ex. :               <ul style="list-style-type: none"> <li>les types d'emplois;</li> <li>l'emplacement des lieux de travail;</li> <li>la formation requise;</li> <li>les salaires escomptés;</li> <li>les responsabilités liées à l'emploi;</li> <li>les conditions de travail;</li> </ul> </li> <li>identifier la gamme de cours offerts au secondaire;</li> <li>ajouter à son portfolio de carrière ses intérêts, ses aspirations et les choix de professions qui lui semblent convenables.</li> </ul>
<p><b>L'élève associera les compétences scolaires aux exigences professionnelles.</b></p>	<p><b>Compétences scolaires pratiques</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>estimer avec précision les ingrédients pour la cuisson de pains, biscuits, gâteaux et pâtisseries;</li> <li>déterminer le temps requis pour la cuisson de divers produits d'une boulangerie et régler correctement les fours et les cuisinières.</li> </ul>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>reconnaître la nécessité d'être précis dans la mesure des ingrédients et de la régulation des fours.</li> </ul>

Résultats d'apprentissage généraux	Résultats d'apprentissage spécifiques	
	Niveau 1	Niveau 2
<b>L'élève comprendra le fonctionnement et l'utilisation sécuritaire des outils, de l'équipement et des matériaux.</b>	<p><b>Sécurité</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• se servir des outils, de l'équipement et des matériaux nécessaires à la cuisson de produits d'une façon sécuritaire et appropriée (ex. : batteur, mélangeur, robot culinaire, machine à pain et divers fours);</li> <li>• porter les vêtements et l'équipement de protection appropriés (EPI) (ex. : gants de cuisine).</li> </ul>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• définir les méthodes pertinentes de désinfection et de nettoyage des outils, de l'équipement et de la cuisine en général.</li> </ul>
<b>L'élève comprendra les concepts et les habiletés.</b>	<p><b>Connaissances (concepts et habiletés)</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• décrire et évaluer ses choix de nourriture en fonction du <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> et de toute autre directive fiable et pertinente;</li> <li>• comprendre le rôle des principaux ingrédients dans la cuisson de pains, gâteaux, biscuits et pâtisseries (ex. : farine, matières grasses, sucres, liquides, œufs, agents de levage et assaisonnement).</li> </ul>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• identifier les propriétés nutritives de pains, gâteaux, biscuits et pâtisseries et en discuter;</li> <li>• décrire les méthodes de préparation utilisées dans la cuisson de biscuits, pains éclair et gâteaux.</li> </ul>
<b>L'élève appliquera les concepts et les habiletés dans des situations pratiques.</b>	<p><b>Rendement en milieu de travail</b></p> <p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mettre en pratique les habiletés et les connaissances de base acquises lors de la planification, de la préparation et de l'évaluation de stratégies de préparation d'aliments;</li> <li>• utiliser les méthodes de préparation adéquates et démontrer ses connaissances du rôle des ingrédients principaux dans la cuisson de divers produits de boulangerie et de pâtisserie;</li> <li>• choisir, compléter et présenter des projets pertinents qui démontrent ses habiletés dans la préparation de repas et l'utilisation de recettes.</li> </ul>	<p><i>L'élève pourra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• démontrer des habiletés à se servir de différentes techniques dans la cuisson de produits (ex. : mesurer et peser exactement, se servir de techniques de mélange, bien préparer l'équipement, employer des méthodes de cuisson adéquates et vérifier si le produit est bien cuit);</li> <li>• cuire une variété de produits de boulangerie et de pâtisserie;</li> <li>• évaluer sa compétence pendant le processus, ainsi que la qualité du produit préparé.</li> </ul>

