

## **COURS FOD1010 : NOTIONS DE BASE EN ALIMENTATION**

**Niveau :** Débutant

**Préalable :** Aucun

**Description :** L'élève apprend à manipuler des aliments de façon sécuritaire, à entretenir l'équipement, à comprendre les recettes et à apprécier l'importance des habitudes de travail efficaces.

**Paramètres :** Accès à des installations, personnelles ou commerciales, de préparation des aliments.

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

### **1. décrire et respecter des facteurs de sécurité et de salubrité**

- 1.1 reconnaître la nécessité d'adopter une bonne hygiène personnelle
- 1.2 montrer qu'il maîtrise les techniques pour se laver les mains
- 1.3 désinfecter correctement l'équipement et la surface de travail
- 1.4 montrer qu'il sait nettoyer correctement l'aire de préparation des aliments
- 1.5 respecter les mesures de sécurité appropriées axées sur :
  - 1.5.1 la prévention des accidents; p. ex. blessures au dos, dangers de chutes, de brûlures, de coupures
  - 1.5.2 le traitement des blessures
  - 1.5.3 les pathogènes transmissibles par le sang; p. ex. coupures superficielles, éclaboussures de sang
- 1.6 choisir et utiliser de façon sécuritaire les ustensiles et appareils disponibles au moment de :
  - 1.6.1 mesurer
  - 1.6.2 préparer
  - 1.6.3 mélanger
  - 1.6.4 cuire
  - 1.6.5 servir

### **2. effectuer des recherches sur les méthodes couramment utilisées pour évaluer et contrôler les dangers**

- 2.1 décrire les trois principaux éléments du SIMDUT
- 2.2 reconnaître les symboles de danger du SIMDUT
- 2.3 savoir interpréter les renseignements d'une fiche signalétique (FS)
- 2.4 décrire le lieu ou l'emplacement d'une aire d'entreposage de produits chimiques, ainsi que les mesures d'entreposage appropriées
- 2.5 appliquer les exigences du SIMDUT à une aire de préparation des aliments en décrivant :
  - 2.5.1 les mesures de protection environnementale et de manipulation des ustensiles liées à la préparation des aliments
  - 2.5.2 l'équipement de protection personnelle et les pratiques employées dans la préparation des aliments

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

**3. choisir des aliments en fonction du guide *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien***

- 3.1 analyser un choix alimentaire en fonction du guide *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*
- 3.2 déterminer l'origine et les fonctions des principaux éléments nutritifs suivants :
  - 3.2.1 l'eau
  - 3.2.2 les macronutriments
  - 3.2.3 les micronutriments

**4. montrer qu'il possède les connaissances et les habiletés nécessaires à la planification, à la préparation et à l'évaluation de recettes de base**

- 4.1 employer la terminologie utilisée en cuisine
- 4.2 préparer au moins cinq recettes en mettant l'accent sur :
  - 4.2.1 le travail d'équipe
  - 4.2.2 la sécurité et la salubrité
  - 4.2.3 les techniques de mesure
  - 4.2.4 la terminologie ou la modification de recettes
  - 4.2.5 l'utilisation des appareils et ustensiles de cuisine disponibles
- 4.3 effectuer l'analyse nutritionnelle d'une recette qu'il a préparée

**5. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 5.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 5.1.1 communiquer
  - 5.1.2 gérer l'information
  - 5.1.3 manipuler des chiffres
  - 5.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 5.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 5.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 5.2.2 agir de façon responsable
  - 5.2.3 s'adapter à la situation
  - 5.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 5.2.5 travailler en toute sécurité
- 5.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 5.3.1 collaborer avec les autres
  - 5.3.2 participer aux projets et aux tâches

**6. faire le rapprochement entre les possibilités qui s'offrent à lui, le contenu et les processus du regroupement afin de mieux choisir sa voie**

- 6.1 réaliser ou tenir à jour un répertoire personnel contenant par exemple ses préférences, valeurs, convictions, ressources, apprentissages précédents et expériences vécues
- 6.2 créer un lien entre son répertoire personnel et des choix de carrière

**COURS FOD1020 : PÂTISSERIE CONTEMPORAINE**

**Niveau :** Débutant

**Préalable :** FOD1010 : Notions de base en alimentation

**Description :** L'élève approfondit et applique ses connaissances en pâtisserie traditionnelle et contemporaine en se concentrant sur les techniques élémentaires de mesure, les méthodes de préparation, le rôle des ingrédients et l'utilisation appropriée des appareils destinés aux produits de pâtisserie.

**Paramètres :** Accès à des installations, personnelles ou commerciales, de préparation des aliments.

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

**1. déterminer le rôle des produits de pâtisserie dans l'alimentation des Canadiens**

- 1.1 discuter la diversité ethnique des produits de pâtisserie
- 1.2 décrire les produits de pâtisserie en fonction du guide *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien* tout en tenant compte des :
  - 1.2.1 macronutriments
  - 1.2.2 micronutriments
- 1.3 évaluer les considérations personnelles; p. ex. choix santé, allergies

**2. reconnaître et décrire les facteurs liés à la préparation des produits de pâtisserie**

- 2.1 analyser le rôle des principaux ingrédients de la pâtisserie, notamment :
  - 2.1.1 la farine
  - 2.1.2 les matières grasses
  - 2.1.3 les sucres et succédanés du sucre; p. ex. sucre blanc ou brun, mélasse, édulcorants, miel, compote de pommes
  - 2.1.4 les œufs
  - 2.1.5 la levure chimique; p. ex. bicarbonate de soude, poudre à pâte
  - 2.1.6 les liquides
  - 2.1.7 les aromatisants
  - 2.1.8 les ingrédients facultatifs; p. ex. raisins secs, fromage, légumes, pépites de chocolat
- 2.2 déterminer les méthodes de pétrissage utilisées dans la préparation des produits de pâtisserie
- 2.3 reconnaître la nécessité de mesures précises
- 2.4 savoir utiliser les appareils et les ustensiles de cuisine de façon sécuritaire et correcte

**3. appliquer les méthodes adéquates de préparation de divers produits de pâtisserie**

- 3.1 analyser les pâtes éclair et les classer en fonction de leurs caractéristiques et de la technique de préparation requise, notamment :
  - 3.1.1 la méthode pour faire les muffins
  - 3.1.2 la méthode pour faire les biscuits
  - 3.1.3 la méthode traditionnelle pour faire les gâteaux

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

- 3.2 distinguer les catégories de biscuits, notamment les biscuits :
  - 3.2.1 moelleux
  - 3.2.2 roulés
  - 3.2.3 moulés
  - 3.2.4 à réfrigérer
  - 3.2.5 pressés
  - 3.2.6 carrés
- 3.3 comparer la méthode de mélange des ingrédients dans un seul bol à la méthode de crémage pour les gâteaux sablés
- 3.4 savoir utiliser les appareils de pâtisserie pour :
  - 3.4.1 maîtriser les techniques de mesure et de pesage
  - 3.4.2 effectuer les mélanges de façon appropriée
  - 3.4.3 préparer les moules de façon appropriée
  - 3.4.4 enfourner et déterminer la fin de la cuisson
  - 3.4.5 modifier et varier des recettes en fonction de directives ou afin qu'elles soient plus nutritives
  - 3.4.6 réparer les échecs ou erreurs

#### **4. reconnaître les méthodes de cuisson contemporaines qui mettent l'accent sur l'aspect « santé » des produits de pâtisserie**

- 4.1 discuter de l'utilisation des matières grasses et des substituts en pâtisserie; p. ex. compote de pommes, purée de pruneaux
- 4.2 discuter de l'utilisation des grains entiers et des fibres en pâtisserie
- 4.3 analyser un produit de pâtisserie dont la recette a été modifiée; p. ex. sans gluten, faible en gras
- 4.4 cerner un problème nutritionnel actuel lié aux produits de pâtisserie; p. ex. substituts de matières grasses, étiquetage alimentaire, allergies, obésité, gras trans

#### **5. montrer qu'il possède les connaissances et les habiletés nécessaires à la planification, à la préparation et à l'évaluation des produits de pâtisserie contemporains**

- 5.1 préparer au moins cinq recettes qui mettent l'accent sur :
  - 5.1.1 la méthode pour faire les muffins
  - 5.1.2 la méthode pour faire les biscuits
  - 5.1.3 la méthode traditionnelle pour faire les gâteaux
  - 5.1.4 un type de cuisson axée sur la diversité ethnique
  - 5.1.5 des modifications pour offrir un produit qui est meilleur pour la santé
- 5.2 modifier et varier des recettes de base en suivant des directives
- 5.3 identifier et décrire les caractéristiques des produits de pâtisserie de qualité
- 5.4 réparer les échecs ou les erreurs

#### **6. connaître et appliquer les pratiques de sécurité et sanitaires**

- 6.1 maintenir une aire de travail propre, sanitaire et sécuritaire
- 6.2 respecter les mesures universelles de précaution concernant :
  - 6.2.1 l'équipement de protection personnelle (EPP); p. ex. gants, masques de protection
  - 6.2.2 les techniques pour se laver les mains
  - 6.2.3 les maladies infectieuses
  - 6.2.4 les pathogènes transmissibles par le sang; p. ex. coupures superficielles, éclaboussures de sang

- 6.2.5 les bactéries, les virus, les champignons et les parasites
- 6.2.6 les mesures de sécurité et de premiers soins; p. ex. sécurité du dos, prévention de coupures, dangers de glissement et de trébuchement
- 6.3 utiliser adéquatement le matériel et les produits
- 6.4 nettoyer, désinfecter et ranger les outils et le matériel dans l'aire d'entreposage prévue à cet effet, après utilisation
- 6.5 éliminer les déchets de manière sécuritaire pour l'environnement

## **7. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 7.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 7.1.1 communiquer
  - 7.1.2 gérer l'information
  - 7.1.3 manipuler des chiffres
  - 7.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 7.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 7.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 7.2.2 agir de façon responsable
  - 7.2.3 s'adapter à la situation
  - 7.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 7.2.5 travailler en toute sécurité
- 7.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 7.3.1 collaborer avec les autres
  - 7.3.2 participer aux projets et aux tâches

## **8. faire le rapprochement entre les possibilités qui s'offrent à lui, le contenu et les processus du regroupement afin de mieux choisir sa voie**

- 8.1 réaliser ou tenir à jour un répertoire personnel contenant par exemple ses préférences, valeurs, convictions, ressources, apprentissages précédents et expériences vécues
- 8.2 créer un lien entre son répertoire personnel et des choix de carrière

**COURS FOD1030 : COLLATIONS ET HORS-D'ŒUVRE**

**Niveau :** Débutant

**Préalable :** FOD1010 : Notions de base en alimentation

**Description :** L'élève mesure l'importance des collations et des hors-d'œuvre dans ses habitudes alimentaires et prépare des collations et des hors-d'œuvre à la fois nutritifs et délicieux.

**Paramètres :** Accès à des installations personnelles ou commerciales de préparation des aliments.

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

**1. décrire les facteurs qui influent sur le choix des collations**

- 1.1 définir la collation
- 1.2 discuter de l'importance des collations dans un groupe choisi, en tenant compte :
  - 1.2.1 des facteurs qui influent sur le choix des collations
  - 1.2.2 de la fréquence des collations
  - 1.2.3 des collations choisies
- 1.3 décrire le rôle des collations et des hors-d'œuvre dans un contexte de rencontres sociales, en tenant compte :
  - 1.3.1 de l'amitié
  - 1.3.2 des activités
  - 1.3.3 de l'hospitalité

**2. décrire les collations et les hors-d'œuvre dans le contexte des lignes directrices du guide *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien***

- 2.1 décrire les effets positifs et négatifs des collations sur l'alimentation et le bien-être
- 2.2 préciser les composantes nutritives suivantes des collations et des hors-d'œuvre :
  - 2.2.1 les kilocalories
  - 2.2.2 les lipides
  - 2.2.3 le sucre
  - 2.2.4 les fibres
  - 2.2.5 le sodium
- 2.3 discuter des méthodes de modification des recettes de collations et de hors-d'œuvre pour qu'ils soient bons pour la santé

**3. montrer qu'il possède les connaissances et les habiletés nécessaires à la planification, à la préparation et à l'évaluation de collations et de hors-d'œuvre divers**

- 3.1 préparer au moins cinq collations ou hors-d'œuvre
- 3.2 analyser les collations en fonction :
  - 3.2.1 de leur valeur nutritive
  - 3.2.2 de leur coût

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

- 3.2.3 du temps de préparation
- 3.2.4 des questions liées à l'environnement; p. ex. emballage

#### **4. connaître et appliquer les pratiques de sécurité et sanitaires**

- 4.1 maintenir une aire de travail propre, sanitaire et sécuritaire
- 4.2 respecter les mesures universelles de précaution concernant :
  - 4.2.1 l'équipement de protection personnelle (EPP); p. ex. gants, masques de protection
  - 4.2.2 les techniques pour se laver les mains
  - 4.2.3 les maladies infectieuses
  - 4.2.4 les pathogènes transmissibles par le sang; p. ex. coupures superficielles, éclaboussures de sang
  - 4.2.5 les bactéries, les virus, les champignons et les parasites
  - 4.2.6 les mesures de sécurité et de premiers soins; p. ex. sécurité du dos, prévention de coupures, dangers de glissement et de trébuchement
- 4.3 utiliser adéquatement le matériel et les produits
- 4.4 nettoyer, désinfecter et ranger les outils et le matériel dans l'aire d'entreposage prévue à cet effet, après utilisation
- 4.5 éliminer les déchets de manière sécuritaire pour l'environnement

#### **5. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 5.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 5.1.1 communiquer
  - 5.1.2 gérer l'information
  - 5.1.3 manipuler des chiffres
  - 5.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 5.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 5.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 5.2.2 agir de façon responsable
  - 5.2.3 s'adapter à la situation
  - 5.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 5.2.5 travailler en toute sécurité
- 5.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 5.3.1 collaborer avec les autres
  - 5.3.2 participer aux projets et aux tâches

#### **6. faire le rapprochement entre les possibilités qui s'offrent à lui, le contenu et les processus du regroupement afin de mieux choisir sa voie**

- 6.1 réaliser ou tenir à jour un répertoire personnel contenant par exemple ses préférences, valeurs, convictions, ressources, apprentissages précédents et expériences vécues
- 6.2 créer un lien entre son répertoire personnel et des choix de carrière

**COURS FOD1040 : PLANIFICATION DE REPAS 1**

**Niveau :** Débutant

**Préalable :** FOD1010 : Notions de base en alimentation

**Description :** L'élève comprend mieux la planification, la préparation et l'évaluation des repas sains et équilibrés.

**Paramètres :** Accès à des installations personnelles ou commerciales de préparation des aliments.

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

**1. décrire les facteurs qui influent sur les choix alimentaires**

- 1.1 déterminer les facteurs qui influent sur les choix alimentaires au moment de choisir des aliments et de planifier les repas, notamment :
  - 1.1.1 la nutrition
  - 1.1.2 les ressources; p. ex. temps, habiletés, énergie, considérations financières, appareils
  - 1.1.3 les traditions familiales ou culturelles
- 1.2 cerner les influences psychologiques et sociologiques; p. ex. pression des pairs ou des médias, troubles alimentaires
- 1.3 discuter de certaines restrictions alimentaires particulières
- 1.4 discuter de l'importance des stratégies de consommateur dans le choix et l'achat des aliments, en tenant compte :
  - 1.4.1 des types de magasins d'alimentation
  - 1.4.2 de la présentation des aliments; p. ex. entreposage des aliments, emballage des aliments
  - 1.4.3 des activités d'achat comparées; p. ex. renseignements sur les étiquettes, qualité des aliments

**2. connaître et expliquer les facteurs propres à la planification réussie des repas en planifiant, en préparant et en évaluant des repas équilibrés pour des styles de vie variés et des occasions spéciales**

- 2.1 planifier et préparer un petit déjeuner, un dîner et un souper ou le repas d'une occasion spéciale, en tenant compte de certains facteurs comme :
  - 2.1.1 la préparation d'une liste d'épicerie
  - 2.1.2 l'estimation des coûts
  - 2.1.3 l'achat et l'entreposage des aliments
  - 2.1.4 la gestion du temps
  - 2.1.5 la valeur nutritive des aliments et des repas
  - 2.1.6 les techniques de préparation
  - 2.1.7 le niveau de difficulté
  - 2.1.8 l'accessibilité des outils et du matériel
  - 2.1.9 la présentation des aliments

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

2.2 évaluer un repas selon au moins un des critères suivants :

- 2.2.1 la nutrition
- 2.2.2 le temps de préparation
- 2.2.3 le coût
- 2.2.4 les techniques de préparation

### **3. connaître et appliquer les pratiques de sécurité et sanitaires**

- 3.1 maintenir une aire de travail propre, sanitaire et sécuritaire
- 3.2 respecter les mesures universelles de précaution concernant :
  - 3.2.1 l'équipement de protection personnelle (EPP); p. ex. gants, masques de protection
  - 3.2.2 les techniques pour se laver les mains
  - 3.2.3 les maladies infectieuses
  - 3.2.4 les pathogènes transmissibles par le sang; p. ex. coupures superficielles, éclaboussures de sang
  - 3.2.5 les bactéries, les virus, les champignons et les parasites
  - 3.2.6 les mesures de sécurité et de premiers soins; p. ex. sécurité du dos, prévention de coupures, dangers de glissement et de trébuchement
- 3.3 utiliser adéquatement le matériel et les produits
- 3.4 nettoyer, désinfecter et ranger les outils et le matériel dans l'aire d'entreposage prévue à cet effet, après utilisation
- 3.5 éliminer les déchets de manière sécuritaire pour l'environnement

### **4. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 4.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 4.1.1 communiquer
  - 4.1.2 gérer l'information
  - 4.1.3 manipuler des chiffres
  - 4.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 4.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 4.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 4.2.2 agir de façon responsable
  - 4.2.3 s'adapter à la situation
  - 4.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 4.2.5 travailler en toute sécurité
- 4.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 4.3.1 collaborer avec les autres
  - 4.3.2 participer aux projets et aux tâches

### **5. faire le rapprochement entre les possibilités qui s'offrent à lui, le contenu et les processus du regroupement afin de mieux choisir sa voie**

- 5.1 réaliser ou tenir à jour un répertoire personnel contenant par exemple ses préférences, valeurs, convictions, ressources, apprentissages précédents et expériences vécues
- 5.2 créer un lien entre son répertoire personnel et des choix de carrière

**COURSE FOD1050 : PRÊT-À-MANGER**

**Niveau :** Débutant

**Préalable :** FOD1010 : Notions de base en alimentation

**Description :** L'élève tient compte du budget, du temps, de la salubrité des aliments et d'autres choix alimentaires en faisant des choix éclairés lors de l'achat, de l'utilisation et de la préparation d'aliments prêts-à-manger et de plats cuisinés.

**Paramètres :** Accès à des installations personnelles ou commerciales de préparation des aliments.

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

**1. déterminer et comparer la variété et la disponibilité des aliments prêts-à-manger et des plats cuisinés, ainsi que les éléments nutritionnels qu'ils contiennent**

- 1.1 observer divers points de vente commerciaux d'aliments prêts-à-manger, en tenant compte :
  - 1.1.1 du concept « manger avec les yeux » de l'alimentation commerciale
  - 1.1.2 de la publicité concurrentielle et des techniques de marketing
  - 1.1.3 de la valeur nutritive des aliments prêts-à-manger
  - 1.1.4 des coûts
  - 1.1.5 des réactions aux pressions exercées par la population, y compris les considérations en matière de marketing mondial, d'environnement, de nutrition et de lois régissant la sécurité, la salubrité et la production alimentaire
- 1.2 interpréter les renseignements suivants qui se trouvent sur les emballages des plats préparés :
  - 1.2.1 obligatoires
  - 1.2.2 volontairement déclarés
- 1.3 reconnaître les méthodes qui servent à accroître ou à améliorer la valeur nutritive des aliments prêts-à-manger ou des plats préparés
- 1.4 comparer divers aliments prêts-à-manger ou repas préparés à leurs équivalents à valeur nutritive améliorée, en tenant compte :
  - 1.4.1 des glucides
  - 1.4.2 des protéines
  - 1.4.3 des lipides
  - 1.4.4 des vitamines et des minéraux

**2. montrer qu'il possède les connaissances et les habiletés nécessaires à la planification, à la préparation et à l'évaluation des aliments prêts-à-manger et des plats préparés simples**

- 2.1 préparer divers plats cuisinés à partir :
  - 2.1.1 d'un mélange; p. ex. muffins, biscuits, boissons, pizzas, gâteaux
  - 2.1.2 d'éléments partiellement préparés; p. ex. pâtes à pizza, hamburgers ou galettes de poulet, hamburgers végétariens, bâtonnets de poisson, pâte à biscuit

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

- 2.1.3 d'éléments entièrement préparés; p. ex. plateaux-repas, pérogies, poisson-frites, roulés à la saucisse, samosas, beignes, croissants
- 2.1.4 de leurs ingrédients élémentaires; p. ex. poulet frit, roulés à saveur de pizza; pépites de poulet
- 2.2 analyser les aliments préparés; p. ex. valeur nutritive, cout, temps de préparation, saveur

### **3. connaître et appliquer les pratiques de sécurité et sanitaires**

- 3.1 maintenir une aire de travail propre, sanitaire et sécuritaire
- 3.2 respecter les mesures universelles de précaution concernant :
  - 3.2.1 l'équipement de protection personnelle (EPP); p. ex. couvre-chef, tablier, gants
  - 3.2.2 les techniques pour se laver les mains
  - 3.2.3 les maladies infectieuses
  - 3.2.4 les pathogènes transmissibles par le sang; p. ex. coupures superficielles, éclaboussures de sang
  - 3.2.5 les bactéries, les virus, les champignons et les parasites
  - 3.2.6 les mesures de sécurité et de premiers soins; p. ex. sécurité du dos, prévention de coupures, dangers de glissement et de trébuchement
- 3.3 utiliser adéquatement le matériel et les produits
- 3.4 nettoyer, désinfecter et ranger les outils et le matériel dans l'aire d'entreposage prévue à cet effet, après utilisation
- 3.5 éliminer les déchets de manière sécuritaire pour l'environnement

### **4. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 4.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 4.1.1 communiquer
  - 4.1.2 gérer l'information
  - 4.1.3 manipuler des chiffres
  - 4.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 4.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 4.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 4.2.2 agir de façon responsable
  - 4.2.3 s'adapter à la situation
  - 4.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 4.2.5 travailler en toute sécurité
- 4.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 4.3.1 collaborer avec les autres
  - 4.3.2 participer aux projets et aux tâches

### **5. faire le rapprochement entre les possibilités qui s'offrent à lui, le contenu et les processus du regroupement afin de mieux choisir sa voie**

- 5.1 réaliser ou tenir à jour un répertoire personnel contenant par exemple ses préférences, valeurs, convictions, ressources, apprentissages précédents et expériences vécues
- 5.2 créer un lien entre son répertoire personnel et des choix de carrière

**COURS FOD1070 : DE LA FERME À LA TABLE**

**Niveau :** Débutant

**Préalable :** FOD1010 : Notions de base en alimentation

**Description :** L'élève étudie les étapes fondamentales de la plantation, de la culture et de la récolte d'un produit végétal ou de l'élevage, de la culture et de la finition d'un produit animalier en Alberta et explique la façon dont le produit fini est incorporé dans une recette.

**Paramètres :** Accès à des installations personnelles ou commerciales de préparation des aliments.

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

**1. montrer qu'il comprend l'importance de l'agriculture en Alberta**

- 1.1 déterminer comment les produits agricoles de l'Alberta peuvent être utilisés dans le régime alimentaire quotidien
- 1.2 examiner l'envergure et l'importance de l'industrie agricole de l'Alberta, compte tenu des éléments suivants :
  - 1.2.1 ses contributions économiques
  - 1.2.2 la gérance environnementale
  - 1.2.3 l'influence sur le choix des aliments et les régimes alimentaires
- 1.3 connaître les produits cultivés en Alberta utilisés par les restaurants-minute

**2. connaître et décrire les étapes et procédures de base de la production d'un produit végétal ou animal**

- 2.1 explorer les conditions requises à la croissance physique d'un végétal ou d'un animal
- 2.2 décrire la santé des végétaux ou des animaux
- 2.3 connaître les équipements et les bâtiments nécessaires
- 2.4 décrire le rôle des producteurs tout au long des étapes de la production
- 2.5 explorer la perception des consommateurs concernant la production agricole
- 2.6 connaître et traiter un ou plusieurs mythes liés à l'agriculture; p. ex. hormones, valeur des produits biologiques versus celle des produits conventionnels, œufs bruns versus œufs blancs

**3. montrer qu'il possède les connaissances et les habiletés nécessaires à la planification, à la préparation et à l'évaluation des produits de l'agriculture en Alberta**

- 3.1 préparer au moins cinq recettes à base de produits alimentaires locaux riches en :
  - 3.1.1 glucides; p. ex. pain de céréales, salades ou soupes de légumes ou de fruits
  - 3.1.2 protéines; p. ex. fromages, produits de viande provenant d'animaux élevés localement
- 3.2 connaître les étapes à suivre pour élaborer un produit à partir d'un aliment cultivé localement et préparer la nourriture; p. ex. préparer de la confiture à partir de baies ou de fruits locaux

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

#### **4. connaître et appliquer les pratiques sécuritaires et sanitaires**

- 4.1 maintenir une aire de travail propre, sanitaire et sécuritaire
- 4.2 respecter les mesures universelles de précaution concernant :
  - 4.2.1 l'équipement de protection personnelle (EPP); p. ex. couvre-chefs, tabliers, gants
  - 4.2.2 les techniques pour se laver les mains
  - 4.2.3 les maladies infectieuses
  - 4.2.4 les pathogènes transmissibles par le sang; p. ex. coupures superficielles, éclaboussures de sang
  - 4.2.5 les bactéries, les virus, les champignons et les parasites
  - 4.2.6 les mesures de sécurité et de premiers soins; p. ex. sécurité du dos, prévention de coupures, dangers de glissement et de trébuchement
- 4.3 utiliser adéquatement le matériel et les produits
- 4.4 nettoyer, désinfecter et ranger les outils et le matériel dans l'aire d'entreposage prévue à cet effet, après utilisation
- 4.5 éliminer les déchets de manière sécuritaire pour l'environnement

#### **5. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 5.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 5.1.1 communiquer
  - 5.1.2 gérer l'information
  - 5.1.3 manipuler des chiffres
  - 5.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 5.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 5.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 5.2.2 agir de façon responsable
  - 5.2.3 s'adapter à la situation
  - 5.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 5.2.5 travailler en toute sécurité
- 5.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 5.3.1 collaborer avec les autres
  - 5.3.2 participer aux projets et aux tâches

#### **6. faire le rapprochement entre les possibilités qui s'offrent à lui, le contenu et les processus du regroupement afin de mieux choisir sa voie**

- 6.1 réaliser ou tenir à jour un répertoire personnel contenant par exemple ses préférences, valeurs, convictions, ressources, apprentissages précédents et expériences vécues
- 6.2 créer un lien entre son répertoire personnel et des choix de carrière

**COURS FOD1080 : NOTIONS DE BASE EN ALIMENTATION ET NUTRITION**

**Niveau :** Débutant

**Préalable :** FOD1010 : Notions de base en alimentation

**Description :** L'élève participe à la préparation d'aliments sains et apprend à connaître les éléments nutritifs de base, les aliments dans lesquels on les trouve, la façon dont ces aliments influent sur la performance et la santé future.

**Paramètres :** Accès à des installations personnelles ou commerciales de préparation des aliments.

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

**1. déterminer et expliquer les liens qui existent entre les choix alimentaires, les nutriments et la santé**

- 1.1 déterminer l'origine et expliquer les fonctions des principaux éléments nutritifs, dont les suivants :
  - 1.1.1 l'eau
  - 1.1.2 les glucides; p. ex. sucre, féculé, cellulose
  - 1.1.3 les protéines
  - 1.1.4 les lipides
  - 1.1.5 les vitamines liposolubles
  - 1.1.6 les vitamines hydrosolubles
  - 1.1.7 les minéraux
- 1.2 expliquer les effets de la cuisson et du traitement des principaux éléments nutritifs
- 1.3 décrire la relation entre les choix alimentaires et :
  - 1.3.1 le bien-être
  - 1.3.2 les maladies; p. ex. maladies du cœur, cancer, diabète, obésité, troubles de l'alimentation

**2. décrire l'importance des problèmes de santé et des habitudes alimentaires**

- 2.1 faire des choix alimentaires sains en fonction de la ressource *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*
- 2.2 déterminer les exigences alimentaires individuelles
- 2.3 créer une analyse diététique personnelle
- 2.4 reconnaître des menus de remplacement et des menus culturellement diversifiés
- 2.5 préciser les portions appropriées
- 2.6 fournir des exemples de collations saines et expliquer leurs rapports avec les groupes alimentaires
- 2.7 concevoir et analyser un repas équilibré par rapport aux éléments suivants :
  - 2.7.1 les groupes alimentaires
  - 2.7.2 les principaux éléments nutritifs

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

### **3. interpréter l'information sur la valeur nutritive**

- 3.1 analyser des renseignements nutritionnels fiables et peu fiables
- 3.2 examiner et interpréter les renseignements sur les étiquettes des aliments ou provenant d'autres sources

### **4. montrer qu'il possède les connaissances et les habiletés nécessaires à la planification, à la préparation et à l'évaluation des aliments nutritifs**

- 4.1 préparer, comparer et analyser un minimum de cinq recettes qui mettent en évidence :
  - 4.1.1 les quatre groupes alimentaires et les nutriments connexes
  - 4.1.2 une recette modifiée; p. ex. teneur en fibres, teneur en matières grasses, type de matière grasse, teneur en sucre
  - 4.1.3 l'utilisation dans un repas
- 4.2 effectuer l'analyse nutritionnelle d'une recette qu'il a préparée

### **5. connaître et appliquer les pratiques de sécurité et sanitaires**

- 5.1 maintenir une aire de travail propre, sanitaire et sécuritaire
- 5.2 respecter les mesures universelles de précaution concernant :
  - 5.2.1 l'équipement de protection personnelle (EPP); p. ex. couvre-chefs, tabliers, gants
  - 5.2.2 les techniques pour se laver les mains
  - 5.2.3 les maladies infectieuses
  - 5.2.4 les pathogènes transmissibles par le sang; p. ex. coupures superficielles, éclaboussures de sang
  - 5.2.5 les bactéries, les virus, les champignons et les parasites
  - 5.2.6 les mesures de sécurité et de premiers soins; p. ex. sécurité du dos, prévention de coupures, dangers de glissement et de trébuchement
- 5.3 utiliser adéquatement le matériel et les produits
- 5.4 nettoyer, désinfecter et ranger les outils et le matériel dans l'aire d'entreposage prévue à cet effet, après utilisation
- 5.5 éliminer les déchets de manière sécuritaire pour l'environnement

### **6. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 6.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 6.1.1 communiquer
  - 6.1.2 gérer l'information
  - 6.1.3 manipuler des chiffres
  - 6.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 6.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 6.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 6.2.2 agir de façon responsable
  - 6.2.3 s'adapter à la situation
  - 6.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 6.2.5 travailler en toute sécurité
- 6.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 6.3.1 collaborer avec les autres
  - 6.3.2 participer aux projets et aux tâches

**7. faire le rapprochement entre les possibilités qui s’offrent à lui, le contenu et les processus du regroupement afin de mieux choisir sa voie**

- 7.1 réaliser ou tenir à jour un répertoire personnel contenant par exemple ses préférences, valeurs, convictions, ressources, apprentissages précédents et expériences vécues
- 7.2 créer un lien entre son répertoire personnel et des choix de carrière

**COURS FOD1910 : FOD – PROJET A**

**Niveau :** Débutant

**Préalable :** Aucun

**Description :** L'élève développe des habiletés de conception et de gestion de projet pour approfondir et améliorer, dans un contexte qui lui est important, ses compétences et ses habiletés développées dans d'autres cours du programme des ÉPT.

**Paramètres :** Chaque cours de niveau débutant qui porte sur la réalisation d'un projet doit être rattaché à au moins deux autres cours des ÉPT. L'un de ces cours doit être de niveau débutant et faire partie du même domaine professionnel que le cours portant sur le projet. L'autre ou les autres peuvent être soit du même niveau, soit de niveau intermédiaire, et faire partie de n'importe quel domaine professionnel.

Les cours portant sur la réalisation de projets ne peuvent pas se rattacher à des cours axés sur un projet ou un stage.

**Tous les projets ou les réalisations dirigés par les enseignants ou par les élèves doivent comprendre un plan de cours ou une proposition de l'élève.**

**Résultats d'apprentissage :**

L'enseignant/L'élève va :

**1. expliquer les liens qui existent entre ce cours portant sur la réalisation d'un projet et au moins deux cours du programme des ÉPT**

- 1.1 déterminer chaque résultat d'apprentissage des cours du programme des ÉPT qui décrit une partie de l'apprentissage à effectuer dans le projet ou la réalisation
- 1.2 expliquer les liens qui existent entre les résultats d'apprentissage relevés et les composantes du projet ou de la réalisation

**2. proposer un projet ou une réalisation**

- 2.1 cerner le projet ou la réalisation :
  - 2.1.1 en élaborant un plan
  - 2.1.2 en précisant les objectifs
  - 2.1.3 en définissant les réalisations visées
  - 2.1.4 en établissant l'échéancier
  - 2.1.5 en expliquant la terminologie, les outils et les processus
  - 2.1.6 en déterminant les ressources; p. ex. documents, coûts, personnel
- 2.2 connaître et respecter toutes les normes de santé et de sécurité connexes
- 2.3 définir les normes d'évaluation (indicateurs de réussite)
- 2.4 présenter la proposition et obtenir les autorisations nécessaires

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

L'élève va :

### **3. atteindre les objectifs déterminés dans le plan**

- 3.1 terminer le projet ou la réalisation selon les étapes décrites dans le plan
- 3.2 surveiller l'évolution du projet ou de la réalisation et apporter des changements au besoin
- 3.3 présenter le projet ou la réalisation en expliquant :
  - 3.3.1 les résultats atteints
  - 3.3.2 le lien entre les résultats et les objectifs fixés au début du cours
- 3.4 évaluer le projet ou la réalisation en présentant :
  - 3.4.1 les processus et les stratégies appliqués
  - 3.4.2 les façons dont le projet ou la réalisation auraient pu être améliorés

### **4. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 4.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 4.1.1 communiquer
  - 4.1.2 gérer l'information
  - 4.1.3 manipuler des chiffres
  - 4.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 4.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 4.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 4.2.2 agir de façon responsable
  - 4.2.3 s'adapter à la situation
  - 4.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 4.2.5 travailler en toute sécurité
- 4.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 4.3.1 collaborer avec les autres
  - 4.3.2 participer aux projets et aux tâches

### **5. faire le rapprochement entre les possibilités qui s'offrent à lui, le contenu et les processus du regroupement afin de mieux choisir sa voie**

- 5.1 réaliser ou tenir à jour un répertoire personnel contenant par exemple ses préférences, valeurs, convictions, ressources, apprentissages précédents et expériences vécues
- 5.2 créer un lien entre son répertoire personnel et des choix de carrière

## **COURS FOD2040 : GÂTEAUX ET PÂTISSERIES**

**Niveau :** Intermédiaire

**Préalable :** FOD1010 : Notions de base en alimentation

**Description :** L'élève perfectionnera ses habiletés et ses connaissances relatives à la confection de divers gâteaux et pâtisseries.

**Paramètres :** Accès à des installations personnelles ou commerciales de préparation des aliments.

**Cours d'accompagnement :** FOD1020 : Pâtisserie contemporaine

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

### **1. déterminer la place des gâteaux et des pâtisseries dans la cuisine canadienne**

- 1.1 discuter de la valeur nutritive des gâteaux et des pâtisseries (p. ex. gâteau des anges par opposition aux gâteaux sablés) en tenant compte des éléments suivants :
  - 1.1.1 la teneur en sucre et en matières grasses
  - 1.1.2 la valeur énergétique
  - 1.1.3 les écarts de valeur nutritive entre certains gâteaux et pâtisseries
- 1.2 discuter de la place des gâteaux et des pâtisseries dans :
  - 1.2.1 les rencontres sociales
  - 1.2.2 les traditions culturelles

### **2. décrire les méthodes de préparation des gâteaux et des pâtisseries**

- 2.1 décrire le rôle des ingrédients clés dans la confection des gâteaux et des pâtisseries, notamment dans la confection :
  - 2.1.1 des gâteaux sablés; p. ex. œufs, matières grasses, agents de levage
  - 2.1.2 des gâteaux éponges; p. ex. farine à gâteaux par opposition à farine tout-usage, œufs
  - 2.1.3 la pâte brisée; p. ex. saindoux, shortening, huile, ingrédients liquides
  - 2.1.4 les spécialités pâtisseries; p. ex. pâte à chou, pâte feuilletée, pâte phyllo
- 2.2 démontrer ses compétences en pâtisserie suivantes :
  - 2.2.1 savoir mesurer avec précision
  - 2.2.2 effectuer les mélanges de façon appropriée
  - 2.2.3 préparer les moules de façon appropriée
  - 2.2.4 enfourner et déterminer la fin de la cuisson
  - 2.2.5 modifier et varier des recettes de base; p. ex. selon des directives, en fonction de la valeur nutritive
  - 2.2.6 reconnaître les normes de qualité
  - 2.2.7 réparer les échecs ou les erreurs

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

### **3. identifier les méthodes contemporaines de confection des gâteaux et des pâtisseries**

- 3.1 nommer une pâtisserie dont la recette a été modifiée; p. ex. pâtisserie pour laquelle le beurre a été remplacé par l'huile
- 3.2 discuter de l'utilisation des produits commerciaux dans la confection de gâteaux et de pâtisseries; p. ex. pâte feuilletée, pâte phyllo, préparations pour gâteaux

### **4. appliquer les méthodes adéquates pour confectionner différentes sortes de gâteaux et de pâtisseries**

- 4.1 analyser les sortes de gâteaux suivants et les classer en fonction de leurs caractéristiques et de la technique de préparation requise :
  - 4.1.1 le gâteau traditionnel
  - 4.1.2 le gâteau préparé dans un seul bol
  - 4.1.3 le gâteau en deux étapes
  - 4.1.4 le gâteau éponge
- 4.2 discuter des différentes sortes de garnitures et de glaçages
- 4.3 analyser les pâtisseries suivantes et les classer en fonction de leurs caractéristiques et de la technique de préparation requise :
  - 4.3.1 la pâte brisée
  - 4.3.2 les spécialités pâtisseries

### **5. montrer qu'il possède les connaissances et les habiletés nécessaires à la planification, à la préparation et à l'évaluation des gâteaux et des pâtisseries**

- 5.1 employer la terminologie utilisée en cuisine
- 5.2 préparer au moins cinq recettes de la liste suivante, chacune d'entre elles devant respecter ou surpasser les normes alimentaires reconnues :
  - 5.2.1 un gâteau sablé; p. ex. au chocolat
  - 5.2.2 un gâteau éponge; p. ex. gâteau des anges, chiffon
  - 5.2.3 un gâteau décoré
  - 5.2.4 une pâte brisée; p. ex. flan pâtissier, tarte aux fruits, tartelettes
  - 5.2.5 des spécialités pâtisseries; p. ex. choux à la crème, chaussons, strudel
  - 5.2.6 une pâtisserie ethnique; p. ex. pâte à tourtière, baklava
  - 5.2.7 une recette nécessitant l'application d'une méthode contemporaine pour confectionner des pâtisseries; p. ex. préparations achetées, pâtisserie à l'huile
- 5.3 modifier et varier des recettes de base en suivant des directives
- 5.4 évaluer des produits de différents points de vue; p. ex. cout, valeur nutritive, temps de préparation, normes de qualité
- 5.5 réparer les échecs ou les erreurs

### **6. connaître et appliquer les pratiques de sécurité et sanitaires**

- 6.1 maintenir une aire de travail propre, sanitaire et sécuritaire
- 6.2 respecter les mesures universelles de précaution concernant :
  - 6.2.1 l'équipement de protection personnelle (EPP); p. ex. gants, masques de protection
  - 6.2.2 les techniques pour se laver les mains
  - 6.2.3 les maladies infectieuses
  - 6.2.4 les pathogènes transmissibles par le sang; p. ex. coupures superficielles, éclaboussures de sang

- 6.2.5 les bactéries, les virus, les champignons et les parasites
- 6.2.6 les mesures de sécurité et de premiers soins; p. ex. sécurité du dos, prévention de coupures, dangers de glissement et de trébuchement
- 6.3 utiliser adéquatement le matériel et les produits
- 6.4 nettoyer, désinfecter et ranger les outils et le matériel dans l'aire d'entreposage prévue à cet effet, après utilisation
- 6.5 éliminer les déchets de manière sécuritaire pour l'environnement

## **7. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 7.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 7.1.1 communiquer
  - 7.1.2 gérer l'information
  - 7.1.3 manipuler des chiffres
  - 7.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 7.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 7.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 7.2.2 agir de façon responsable
  - 7.2.3 s'adapter à la situation
  - 7.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 7.2.5 travailler en toute sécurité
- 7.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 7.3.1 collaborer avec les autres
  - 7.3.2 participer aux projets et aux tâches

## **8. déterminer des rôles qu'il pourrait être appelé à jouer dans la vie et qui seraient en lien avec les compétences et le contenu de ce regroupement**

- 8.1 reconnaître puis analyser les possibilités et les obstacles dans l'environnement immédiat
- 8.2 déterminer les ressources potentielles pour minimiser les obstacles et maximiser les possibilités

**COURS FOD2070 : SOUPES ET SAUCES 1**

**Niveau :** Intermédiaire

**Préalable :** FOD1010 : Notions de base en alimentation

**Description :** L'élève mélange divers agents épaississants aux bouillons pour obtenir des soupes et des sauces consistantes.

**Paramètres :** Accès à des installations personnelles ou commerciales de préparation des aliments.

**Cours d'accompagnement :** FOD1080 : Notions de base en alimentation et nutrition

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

**1. décrire à quoi servent les sauces en cuisine**

- 1.1 décrire les sauces mères ou sauces de base suivantes :
  - 1.1.1 la béchamel
  - 1.1.2 le velouté ou fond brun
  - 1.1.3 le fond brun (sauce brune)
  - 1.1.4 à la tomate
  - 1.1.5 la hollandaise
- 1.2 nommer les ingrédients qui entrent dans la composition des agents épaississants suivants :
  - 1.2.1 le roux
  - 1.2.2 les sauces blanches
  - 1.2.3 la fécule de maïs
- 1.3 décrire les agents aromatisants suivants :
  - 1.3.1 le mirepoix
  - 1.3.2 le bouquet garni
  - 1.3.3 les mélanges aromatiques prêts à utiliser ou instantanés
- 1.4 décrire les méthodes de préparation
- 1.5 discuter de la valeur nutritive
- 1.6 expliquer à quoi chacune des sauces sert le mieux

**2. décrire à quoi servent les soupes en cuisine**

- 2.1 nommer les types de soupes suivants :
  - 2.1.1 les potages clairs
  - 2.1.2 les potages liés
  - 2.1.3 les potages spéciaux
- 2.2 comparer les valeurs nutritives des soupes maison préparées à partir d'ingrédients frais et des soupes vendues dans le commerce
- 2.3 décrire les principaux agents épaississants et aromatisants qui entrent dans la composition des soupes
- 2.4 nommer des méthodes de présentation de soupes

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

### **3. mettre en application les principes culinaires qui entrent dans la préparation, la présentation et l'évaluation des soupes et des sauces**

- 3.1 préparer cinq recettes au minimum, notamment :
  - 3.1.1 deux types de sauces : l'une sucrée et l'autre salée
  - 3.1.2 deux types de soupes préparées à partir d'ingrédients frais : un potage et un bouillon
  - 3.1.3 une soupe originale à partir d'un produit commercial et dont la valeur nutritive a été améliorée
- 3.2 comparer une sauce commerciale et une sauce préparée par l'élève
- 3.3 comparer une soupe commerciale et une soupe préparée par l'élève

### **4. connaître et appliquer les pratiques de sécurité et sanitaires**

- 4.1 maintenir une aire de travail propre, salubre et sécuritaire
- 4.2 respecter les mesures de précaution universelles concernant :
  - 4.2.1 l'équipement de protection personnelle (EPP); p. ex. couvre-chef, tablier, gants
  - 4.2.2 les techniques pour se laver des mains
  - 4.2.3 les maladies infectieuses
  - 4.2.4 les pathogènes transmissibles par le sang; p. ex. coupures superficielles, éclaboussures de sang
  - 4.2.5 les bactéries, les virus, les champignons et les parasites
  - 4.2.6 les mesures de sécurité et de premiers soins; p. ex. sécurité du dos, prévention des coupures, dangers de glissement et de trébuchement
- 4.3 utiliser adéquatement le matériel et les produits
- 4.4 nettoyer, désinfecter et ranger les outils et le matériel dans l'aire d'entreposage prévue à cet effet, après utilisation
- 4.5 éliminer les déchets de manière sécuritaire pour l'environnement

### **5. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 5.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 5.1.1 communiquer
  - 5.1.2 gérer l'information
  - 5.1.3 manipuler des chiffres
  - 5.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 5.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 5.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 5.2.2 agir de façon responsable
  - 5.2.3 s'adapter à la situation
  - 5.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 5.2.5 travailler en toute sécurité
- 5.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 5.3.1 collaborer avec les autres
  - 5.3.2 participer aux projets et aux tâches

### **6. déterminer des rôles qu'il pourrait être appelé à jouer dans la vie et qui seraient en lien avec les compétences et le contenu de ce regroupement**

- 6.1 reconnaître puis analyser les possibilités et les obstacles dans l'environnement immédiat
- 6.2 déterminer les ressources potentielles pour minimiser les obstacles et maximiser les possibilités

**COURS FOD2090 : METS FROIDS**

**Niveau :** Intermédiaire

**Préalable :** FOD1010 : Notions de base en alimentation

**Description :** L'élève apprend à combiner nutrition et créativité dans la préparation de salades et de sandwiches.

**Paramètres :** Accès à des installations personnelles ou commerciales de préparation des aliments.

**Cours d'accompagnement :** FOD1080 : Notions de base en alimentation et nutrition

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

**1. décrire les ingrédients des salades et des vinaigrettes en matière de type, de disponibilité, de manipulation, de valeur nutritive et de préoccupations nutritionnelles**

- 1.1 connaître les quatre parties d'une salade type; p. ex. base, corps, garniture, assaisonnement
- 1.2 comparer les différents types de salades
- 1.3 décrire les ingrédients de la salade, compte tenu :
  - 1.3.1 de la disponibilité, de la qualité et du coût (saison)
  - 1.3.2 des différents saveurs, textures et couleurs
  - 1.3.3 des produits importés et exotiques
  - 1.3.4 d'ingrédients facultatifs; p. ex. herbes, fruits, fleurs
- 1.4 décrire les vinaigrettes, y compris :
  - 1.4.1 divers vinaigres, huiles et agents aromatisants utilisés
  - 1.4.2 des émulsions permanentes et temporaires
  - 1.4.3 la vinaigrette française de base et les produits dérivés
  - 1.4.4 la mayonnaise et les produits dérivés
- 1.5 comparer la valeur nutritive de divers types de :
  - 1.5.1 salades
  - 1.5.2 vinaigrettes pour salades; p. ex. légère, quantité, appétissante

**2. décrire les ingrédients du sandwich selon les types**

- 2.1 décrire les produits de boulangerie utilisés pour les sandwiches, compte tenu :
  - 2.1.1 de l'utilisation de divers types de pains; p. ex. pains ethniques
  - 2.1.2 du maintien de la fraîcheur
  - 2.1.3 de l'utilisation des restes et du pain rassis
- 2.2 décrire l'importance des tartinades dans la préparation de sandwiches
- 2.3 décrire les garnitures de sandwich, y compris :
  - 2.3.1 leur fraîcheur
  - 2.3.2 leur manutention hygiénique
  - 2.3.3 leur découpe en portions (garnitures solides et humides)
  - 2.3.4 les protéines de remplacement
  - 2.3.5 les légumes

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

- 2.4 décrire des types variés de sandwichs et les techniques de préparation, en considérant :
  - 2.4.1 la gestion du temps et des ressources
  - 2.4.2 les influences multiculturelles
- 2.5 comparer la valeur nutritive de différents types de vinaigrettes, en tenant compte :
  - 2.5.1 du type de gras utilisé dans les vinaigrettes; p. ex., saturé, non saturé, polyinsaturé
  - 2.5.2 de la quantité de vinaigrette utilisée dans différents types de salades; p. ex., César, de pomme de terre, de pâtes, grecque, composée
  - 2.5.3 du goût

### **3. définir les principes de la conception et leur application à la préparation et à la présentation des aliments**

- 3.1 expliquer comment l'attention portée aux éléments de la conception peut améliorer la nourriture pendant la préparation et la présentation des points de vue suivants :
  - 3.1.1 la disposition
  - 3.1.2 la couleur
  - 3.1.3 les proportions
  - 3.1.4 l'équilibre,
  - 3.1.5 l'harmonie
- 3.2 connaître et discuter des outils et des techniques utilisés pour la préparation de plateaux d'aliments froids

### **4. montrer qu'il possède les connaissances et les habiletés nécessaires à la planification, à la préparation et à l'évaluation de mets froids**

- 4.1 préparer au moins cinq recettes de mets froids, chacune d'entre elles devant respecter ou surpasser les normes alimentaires reconnues :
  - 4.1.1 préparer une salade avec une vinaigrette appropriée de chacune des catégories suivantes : apéritif, accompagnement, plat principal et dessert; p. ex. salade César, salade de pommes de terre, salade de fruits
  - 4.1.2 préparer divers sandwichs et différentes garnitures en utilisant plusieurs sortes de pains et de petits pains et des garnitures solides et humides
  - 4.1.3 préparer un plateau; p. ex. fromage, fruit, viande, canapé
- 4.2 faire preuve de créativité et de talent dans l'assemblage, la présentation et la garniture de différentes salades et divers sandwichs; p. ex. couleur, saveur, texture
- 4.3 démontrer le bon usage de divers outils dans la création de garnitures à utiliser avec les mets froids

### **5. connaître et appliquer les pratiques de sécurité et sanitaires**

- 5.1 maintenir une aire de travail propre, sanitaire et sécuritaire
- 5.2 respecter les mesures universelles de précaution concernant :
  - 5.2.1 l'équipement de protection personnelle (EPP); p. ex. couvre-chefs, tabliers, gants
  - 5.2.2 les techniques pour se laver les mains
  - 5.2.3 les maladies infectieuses
  - 5.2.4 les pathogènes transmissibles par le sang; p. ex. coupures superficielles, éclaboussures de sang
  - 5.2.5 les bactéries, les virus, les champignons et les parasites
  - 5.2.6 les mesures de sécurité et de premiers soins; p. ex. sécurité du dos, prévention des coupures, dangers de glissement et de trébuchement

- 5.3 utiliser adéquatement le matériel et les produits
- 5.4 nettoyer, désinfecter et ranger les outils et le matériel dans l'aire d'entreposage prévue à cet effet, après utilisation
- 5.5 éliminer les déchets de manière sécuritaire pour l'environnement

## **6. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 6.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 6.1.1 communiquer
  - 6.1.2 gérer l'information
  - 6.1.3 manipuler des chiffres
  - 6.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 6.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 6.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 6.2.2 agir de façon responsable
  - 6.2.3 s'adapter à la situation
  - 6.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 6.2.5 travailler en toute sécurité
- 6.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 6.3.1 collaborer avec les autres
  - 6.3.2 participer aux projets et aux tâches

## **7. déterminer des rôles qu'il pourrait être appelé à jouer dans la vie et qui seraient en lien avec les compétences et le contenu de ce regroupement**

- 7.1 reconnaître puis analyser les possibilités et les obstacles dans l'environnement immédiat
- 7.2 déterminer les ressources potentielles pour minimiser les obstacles et maximiser les possibilités

**COURS FOD2110 : POISSON ET VOLAILLE**

**Niveau :** Intermédiaire

**Préalable :** FOD1010 : Notions de base en alimentation

**Description :** L'élève apprend la valeur nutritive du poisson et de la volaille ainsi que la manipulation, la conservation, la préparation et la présentation sécuritaires des plats de poissons et de volailles.

**Paramètres :** Accès à des installations personnelles ou commerciales de préparation des aliments.

**Cours d'accompagnement :** FOD1080 : Notions de base en alimentation et nutrition

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

**1. connaître et décrire plusieurs sortes de poisson et de volailles qui diffèrent des points de vue du type, de la forme et de la qualité**

- 1.1 classer les poissons et les fruits de mer, compte tenu des éléments suivants :
  - 1.1.1 variétés commerciales
  - 1.1.2 formes commerciales de base
- 1.2 connaître les critères permettant de distinguer la qualité et la fraîcheur des poissons et des fruits de mer
- 1.3 comparer les différents produits de volaille disponibles, compte tenu :
  - 1.3.1 de la qualité
  - 1.3.2 des types de volaille
  - 1.3.3 de la gamme d'aliments préparés
- 1.4 décrire les nombreux oiseaux domestiques et le gibier à plume disponibles en tant que produits inspectés et classés en Alberta

**2. connaître et décrire plusieurs sortes de poisson et de volailles qui diffèrent des points de vue de la valeur nutritive**

- 2.1 décrire la composition et la structure du poisson et de la volaille
- 2.2 décrire la valeur nutritive des poissons, des fruits de mer et de la volaille, y compris :
  - 2.2.1 la teneur complète en protéines
  - 2.2.2 la quantité et le type de graisse
  - 2.2.3 les préoccupations au sujet du taux de cholestérol
  - 2.2.4 les effets de la méthode de préparation sur la valeur nutritive; p. ex., frit ou poché

**3. connaître et décrire plusieurs sortes de poisson et de volailles qui diffèrent des points de vue des méthodes et des effets de la cuisson**

- 3.1 comparer les effets des méthodes de cuisson à la chaleur humide et à la chaleur sèche sur divers types de poissons et de fruits de mer
- 3.2 comparer les effets des méthodes de cuisson à la chaleur humide et à la chaleur sèche sur divers types de volailles

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

**4. connaître et décrire les différents produits à base de poisson et de volaille disponibles, en tenant compte des méthodes de manipulation sécuritaires et de conservation appropriée**

- 4.1 relier la nature périssable du poisson, des fruits de mer et de la volaille aux pratiques de manipulation sécuritaires et sanitaires et à la prévention des maladies d'origine alimentaire
- 4.2 démontrer les procédures appropriées de manipulation et de conservation du poisson et des fruits de mer, y compris :
  - 4.2.1 la prévention des odeurs
  - 4.2.2 la prévention de la contamination croisée

**5. connaître les techniques de désossage, de mise en filets, de découpage, de finition et de présentation en utilisant différents produits à base de poisson et de volaille**

- 5.1 démontrer diverses compétences et techniques pour préparer et cuisiner des plats de volaille; p. ex. couper et désosser, trusser, farcir, enrober
- 5.2 démontrer les techniques appropriées de découpage et de présentation des volailles cuites
- 5.3 connaître l'utilisation de poissons plats et ronds dans la production de produits à base de poisson prêts à cuire, en décrivant :
  - 5.3.1 le parage et la mise en filets
  - 5.3.2 le désossage
  - 5.3.3 le nettoyage, le déveinage et l'assaisonnement
- 5.4 décrire les différentes techniques de finition et de présentation pour les poissons et les fruits de mer, y compris les accompagnements et les garnitures; p. ex. beurre composé, bonne femme, vin blanc

**6. montrer qu'il possède les connaissances et les habiletés nécessaires à la planification, à la préparation et à l'évaluation du poisson et de la volaille**

- 6.1 préparer au moins cinq produits à base de poisson ou de volaille, en utilisant :
  - 6.1.1 la chaleur humide; p. ex. pocher, cuire à la vapeur, bouillir
  - 6.1.2 la chaleur sèche; p. ex. sauter, frire, cuire au four
  - 6.1.3 les préférences populaires; p. ex. kébab, frit
  - 6.1.4 les influences multiculturelles; p. ex. sautés, satay, rouleaux de printemps ou pâtés impériaux
- 6.2 décrire comment déterminer la fin de la cuisson des poissons ou volailles; p. ex. caractéristiques physiques, température

**7. connaître et appliquer les pratiques de sécurité et sanitaires**

- 7.1 maintenir une aire de travail propre, sanitaire et sécuritaire
- 7.2 respecter les mesures universelles de précaution concernant :
  - 7.2.1 l'équipement de protection personnelle (EPP); p. ex. couvre-chefs, tabliers, gants
  - 7.2.2 les techniques pour se laver les mains
  - 7.2.3 les maladies infectieuses
  - 7.2.4 les pathogènes transmissibles par le sang; p. ex. coupures superficielles, éclaboussures de sang
  - 7.2.5 les bactéries, les virus, les champignons et les parasites
  - 7.2.6 les mesures de sécurité et de premiers soins; p. ex. blessures au dos, coupures, chutes, dangers de glissement et de trébuchement

- 7.3 utiliser adéquatement le matériel, les produits et les outils
- 7.4 nettoyer, désinfecter et ranger les outils et le matériel dans l'aire d'entreposage prévue à cet effet, après utilisation
- 7.5 éliminer les déchets de manière sécuritaire pour l'environnement

## **8. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 8.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 8.1.1 communiquer
  - 8.1.2 gérer l'information
  - 8.1.3 manipuler des chiffres
  - 8.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 8.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 8.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 8.2.2 agir de façon responsable
  - 8.2.3 s'adapter à la situation
  - 8.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 8.2.5 travailler en toute sécurité
- 8.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 8.3.1 collaborer avec les autres
  - 8.3.2 participer aux projets et aux tâches

## **9. déterminer des rôles qu'il pourrait être appelé à jouer dans la vie et qui seraient en lien avec les compétences et le contenu de ce regroupement**

- 9.1 reconnaître puis analyser les possibilités et les obstacles dans l'environnement immédiat
- 9.2 déterminer les ressources potentielles pour minimiser les obstacles et maximiser les possibilités

**COURS FOD2170 : CUISINE INTERNATIONALE**

**Niveau :** Intermédiaire

**Préalable :** FOD1010 : Notions de base en alimentation

**Description :** L'élève découvre d'autres cultures en explorant leur cuisine et il apprend diverses techniques culinaires internationales en utilisant des outils spécialisés.

**Paramètres :** Accès à des installations, personnelles ou commerciales, de préparation des aliments.

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

**1. décrire la relation entre la nourriture et la culture**

- 1.1 décrire les facteurs qui déterminent la disponibilité des aliments dans diverses cultures, notamment :
  - 1.1.1 le climat, la géographie et les denrées de base
  - 1.1.2 l'économie
  - 1.1.3 l'infrastructure (le transport)
  - 1.1.4 la technologie
  - 1.1.5 la régionalisation des aliments
  - 1.1.6 la préparation des aliments et les techniques de conservation
- 1.2 décrire les facteurs qui influencent l'acceptabilité des aliments dans diverses cultures, notamment :
  - 1.2.1 les valeurs
  - 1.2.2 la religion
  - 1.2.3 les superstitions, les tabous, les croyances
  - 1.2.4 l'histoire
  - 1.2.5 l'ethnicité
- 1.3 décrire le rôle de la nourriture dans la transmission de la culture, notamment :
  - 1.3.1 la signification de la nourriture dans le maintien des traditions
  - 1.3.2 le rôle de la nourriture dans les célébrations
  - 1.3.3 les modèles de repas traditionnels
  - 1.3.4 les rôles traditionnels des femmes et des hommes dans l'acquisition et la préparation des aliments
- 1.4 comparer les façons dont les besoins nutritionnels sont satisfaits dans différentes cultures

**2. reconnaître et comparer des aliments représentatifs de diverses cultures**

- 2.1 analyser les appareils spécialisés utilisés dans la préparation des aliments
- 2.2 comparer les principes de cuisine appliqués dans la préparation de mets culturels
- 2.3 décrire l'esthétique de la nourriture dans différentes cultures en tenant compte :
  - 2.3.1 des assaisonnements
  - 2.3.2 des combinaisons caractéristiques d'aliments et de saveurs
- 2.4 reconnaître diverses méthodes de présentation liées à la préparation des mets culturels

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

### **3. montrer qu'il possède des connaissances et des habiletés pour la planification, la préparation et l'évaluation de mets de différentes cultures**

- 3.1 préparer et présenter au moins cinq recettes culturelles qui mettent l'accent sur :
  - 3.1.1 les techniques de préparation caractéristiques de diverses cultures
  - 3.1.2 les groupes alimentaires de deux types de cuisine
  - 3.1.3 différentes cuisines pour mettre en évidence les aliments communs à l'ensemble des cultures; p. ex. roulé à la viande
  - 3.1.4 la valeur symbolique de la nourriture
- 3.2 évaluer un produit alimentaire relativement aux normes de qualité

### **4. connaître et appliquer les pratiques de sécurité et sanitaires**

- 4.1 maintenir une aire de travail propre, sanitaire et sécuritaire
- 4.2 respecter les mesures universelles de précaution concernant :
  - 4.2.1 l'équipement de protection personnelle (EPP); p. ex. gants, masques de protection
  - 4.2.2 les techniques pour se laver les mains
  - 4.2.3 les maladies infectieuses
  - 4.2.4 les pathogènes transmissibles par le sang; p. ex. coupures superficielles, éclaboussures de sang
  - 4.2.5 les bactéries, les virus, les champignons et les parasites
  - 4.2.6 les mesures de sécurité et de premiers soins; p. ex. sécurité du dos, prévention de coupures, dangers de glissement et de trébuchement
- 4.3 utiliser adéquatement le matériel et les produits
- 4.4 nettoyer, désinfecter et ranger les outils et le matériel dans l'aire d'entreposage prévue à cet effet, après utilisation
- 4.5 éliminer les déchets de manière sécuritaire pour l'environnement

### **5. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 5.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 5.1.1 communiquer
  - 5.1.2 gérer l'information
  - 5.1.3 manipuler des chiffres
  - 5.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 5.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 5.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 5.2.2 agir de façon responsable
  - 5.2.3 s'adapter à la situation
  - 5.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 5.2.5 travailler en toute sécurité
- 5.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 5.3.1 collaborer avec les autres
  - 5.3.2 participer aux projets et aux tâches

### **6. déterminer des rôles qu'il pourrait être appelé à jouer dans la vie et qui seraient en lien avec les compétences et le contenu de ce regroupement**

- 6.1 reconnaître puis analyser les possibilités et les obstacles dans l'environnement immédiat
- 6.2 déterminer les ressources potentielles pour minimiser les obstacles et maximiser les possibilités

## **COURS FOD2180 : FRUITS ET LÉGUMES**

**Niveau :** Intermédiaire

**Préalable :** FOD1010 : Notions de base en alimentation

**Description :** L'élève découvre la grande variété des fruits et des légumes offerts sur le marché et la façon d'en conserver la valeur nutritive et la qualité en employant diverses méthodes de préparation et de présentation.

**Paramètres :** Accès à des installations, personnelles ou commerciales, de préparation des aliments.

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

### **1. décrire la classification des fruits et des légumes**

- 1.1 classer les fruits et les légumes selon :
  - 1.1.1 la partie de la plante qui est consommée
  - 1.1.2 la teneur en eau
  - 1.1.3 le goût
  - 1.1.4 la couleur
- 1.2 déterminer comment intégrer les fruits et les légumes à l'alimentation; p. ex. en salade, en ragout, dans les desserts
- 1.3 identifier les légumes-racines et les classer dans des catégories significatives selon :
  - 1.3.1 leur teneur en eau
  - 1.3.2 leur adaptabilité à diverses méthodes de préparation; p. ex. cuisson à chaleur humide, cuisson à chaleur sèche

### **2. estimer la valeur nutritive et la qualité des fruits et des légumes**

- 2.1 déterminer la valeur nutritive des fruits et des légumes en considérant :
  - 2.1.1 leur teneur en glucides complexes
  - 2.1.2 leur teneur en vitamines et minéraux
  - 2.1.3 leur teneur en fibres
  - 2.1.4 leur teneur en matières grasses
  - 2.1.5 leur valeur calorique
- 2.2 connaître les diverses présentations des fruits et légumes; p. ex. frais, congelés, en conserve, déshydratés
- 2.3 expliquer le caractère saisonnier de nombreux fruits et légumes
- 2.4 interpréter le système de classification; p. ex. frais, congelé, en conserve
- 2.5 expliquer les façons de prendre soin des divers fruits et légumes destinés à la vente, de les manipuler et de les entreposer

### **3. reconnaître des méthodes de cuisson des fruits et légumes ainsi que les effets produits**

- 3.1 décrire les changements qui se produisent dans les fruits et les légumes quand ils sont soumis :
  - 3.1.1 à la chaleur
  - 3.1.2 à diverses conditions de cuisson
  - 3.1.3 à des produits chimiques

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

- 3.2 dresser une liste de règles générales qui s'appliquent à la cuisson des fruits et légumes et qui portent sur :
  - 3.2.1 la chaleur
  - 3.2.2 les diverses conditions de cuisson
  - 3.2.3 les produits chimiques

#### **4. montrer qu'il possède des connaissances et des habiletés pour la planification, la préparation et l'évaluation des fruits et des légumes**

- 4.1 préparer et présenter au moins cinq recettes, dont :
  - 4.1.1 une recette faisant intervenir la cuisson à chaleur humide; p. ex. par blanchissement, à l'étuvée, par ébullition, à la vapeur, par braisage, en ragout
  - 4.1.2 une recette faisant intervenir la cuisson à chaleur sèche; p. ex. au four, en sauté, au gril, au wok
  - 4.1.3 une recette nécessitant l'application de diverses techniques pour couper les aliments; p. ex. pour salade, pour sauté
  - 4.1.4 une recette préparée à l'aide des moyens technologiques actuels; p. ex. cuisson au four à microondes, déshydratation
  - 4.1.5 un plat ethnique
- 4.2 choisir un produit alimentaire préparé et l'évaluer selon au moins un des critères suivants :
  - 4.2.1 sa valeur nutritive
  - 4.2.2 son cout
  - 4.2.3 le temps requis pour sa préparation
  - 4.2.4 les techniques employées pour le préparer

#### **5. connaître et appliquer les pratiques de sécurité et sanitaires**

- 5.1 maintenir une aire de travail propre, sanitaire et sécuritaire
- 5.2 respecter les mesures universelles de précaution concernant :
  - 5.2.1 l'équipement de protection personnelle (EPP); p. ex. gants, masques de protection
  - 5.2.2 les techniques pour se laver les mains
  - 5.2.3 les maladies infectieuses
  - 5.2.4 les pathogènes transmissibles par le sang; p. ex. coupures superficielles, éclaboussures de sang
  - 5.2.5 les bactéries, les virus, les champignons et les parasites
  - 5.2.6 les mesures de sécurité et de premiers soins; p. ex. sécurité du dos, prévention de coupures, dangers de glissement et de trébuchement
- 5.3 utiliser adéquatement le matériel et les produits
- 5.4 nettoyer, désinfecter et ranger les outils et le matériel dans l'aire d'entreposage prévue à cet effet, après utilisation
- 5.5 éliminer les déchets de manière sécuritaire pour l'environnement

#### **6. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 6.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 6.1.1 communiquer
  - 6.1.2 gérer l'information
  - 6.1.3 manipuler des chiffres
  - 6.1.4 résoudre les problèmes éprouvés

- 6.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 6.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 6.2.2 agir de façon responsable
  - 6.2.3 s'adapter à la situation
  - 6.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 6.2.5 travailler en toute sécurité
- 6.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 6.3.1 collaborer avec les autres
  - 6.3.2 participer aux projets et aux tâches

**7. déterminer des rôles qu'il pourrait être appelé à jouer dans la vie et qui seraient en lien avec les compétences et le contenu de ce regroupement**

- 7.1 reconnaître puis analyser les possibilités et les obstacles dans l'environnement immédiat
- 7.2 déterminer les ressources potentielles pour minimiser les obstacles et maximiser les possibilités

**COURS FOD2910 : FOD – PROJET B**

**Niveau :** Intermédiaire

**Préalable :** Aucun

**Description :** L'élève développe des habiletés de conception et de gestion de projet pour approfondir et améliorer, dans un contexte qui lui est important, ses compétences et ses habiletés développées dans d'autres cours du programme des ÉPT.

**Paramètres :** Chaque cours de niveau intermédiaire qui porte sur la réalisation d'un projet doit être rattaché à au moins deux autres cours des ÉPT. L'un de ces cours doit être de niveau intermédiaire et faire partie du même domaine professionnel que le cours portant sur le projet. L'autre ou les autres peuvent être de n'importe quel niveau et faire partie de n'importe quel domaine professionnel.

Les cours portant sur la réalisation de projets ne peuvent pas se rattacher à des cours axés sur un projet ou un stage.

**Tous les projets ou les réalisations dirigés par les enseignants ou par les élèves doivent comprendre un plan de cours ou une proposition de l'élève.**

**Résultats d'apprentissage :**

L'enseignant/L'élève va :

**1. expliquer les liens qui existent entre ce cours portant sur la réalisation d'un projet et au moins deux cours du programme des ÉPT**

- 1.1 déterminer chaque résultat d'apprentissage des cours du programme des ÉPT qui décrit une partie de l'apprentissage à effectuer dans le projet ou la réalisation
- 1.2 expliquer les liens qui existent entre les résultats d'apprentissage relevés et les composantes du projet ou de la réalisation

**2. proposer un projet ou une réalisation**

- 2.1 cerner le projet ou la réalisation :
  - 2.1.1 en élaborant un plan
  - 2.1.2 en précisant les objectifs
  - 2.1.3 en définissant les réalisations visées
  - 2.1.4 en établissant l'échéancier
  - 2.1.5 en expliquant la terminologie, les outils et les processus
  - 2.1.6 en déterminant les ressources; p. ex. documents, coûts, personnel
- 2.2 connaître et respecter toutes les normes de santé et de sécurité connexes
- 2.3 définir les normes d'évaluation (indicateurs de réussite)
- 2.4 présenter la proposition et obtenir les autorisations nécessaires

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

L'élève va :

### **3. atteindre les objectifs déterminés dans le plan**

- 3.1 terminer le projet ou la réalisation selon les étapes décrites dans le plan
- 3.2 surveiller l'évolution du projet ou de la réalisation et apporter des changements au besoin
- 3.3 présenter le projet ou la réalisation en expliquant :
  - 3.3.1 les résultats atteints
  - 3.3.2 le lien entre les résultats et les objectifs fixés au début du cours
- 3.4 évaluer le projet ou la réalisation en présentant :
  - 3.4.1 les processus et les stratégies appliqués
  - 3.4.2 les façons dont le projet ou la réalisation auraient pu être améliorés

### **4. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 4.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 4.1.1 communiquer
  - 4.1.2 gérer l'information
  - 4.1.3 manipuler des chiffres
  - 4.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 4.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 4.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 4.2.2 agir de façon responsable
  - 4.2.3 s'adapter à la situation
  - 4.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 4.2.5 travailler en toute sécurité
- 4.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 4.3.1 collaborer avec les autres
  - 4.3.2 participer aux projets et aux tâches

### **5. déterminer des rôles qu'il pourrait être appelé à jouer dans la vie et qui seraient en lien avec les compétences et le contenu de ce regroupement**

- 5.1 reconnaître puis analyser les possibilités et les obstacles dans l'environnement immédiat
- 5.2 déterminer les ressources potentielles pour minimiser les obstacles et maximiser les possibilités

**COURS FOD2920 : FOD – PROJET C**

**Niveau :** Intermédiaire

**Préalable :** Aucun

**Description :** L'élève développe des habiletés de conception et de gestion de projet pour approfondir et améliorer, dans un contexte qui lui est important, ses compétences et ses habiletés développées dans d'autres cours du programme des ÉPT.

**Paramètres :** Chaque cours de niveau intermédiaire qui porte sur la réalisation d'un projet doit être rattaché à au moins deux autres cours des ÉPT. L'un de ces cours doit être de niveau intermédiaire et faire partie du même domaine professionnel que le cours portant sur le projet. L'autre ou les autres peuvent être de n'importe quel niveau et faire partie de n'importe quel domaine professionnel.

Les cours portant sur la réalisation de projets ne peuvent pas se rattacher à des cours axés sur un projet ou un stage.

**Tous les projets ou les réalisations dirigés par les enseignants ou par les élèves doivent comprendre un plan de cours ou une proposition de l'élève.**

**Résultats d'apprentissage :**

L'enseignant/L'élève va :

**1. expliquer les liens qui existent entre ce cours portant sur la réalisation d'un projet et au moins deux cours du programme des ÉPT**

- 1.1 déterminer chaque résultat d'apprentissage des cours du programme des ÉPT qui décrit une partie de l'apprentissage à effectuer dans le projet ou la réalisation
- 1.2 expliquer les liens qui existent entre les résultats d'apprentissage relevés et les composantes du projet ou de la réalisation

**2. proposer un projet ou une réalisation**

- 2.1 cerner le projet ou la réalisation :
  - 2.1.1 en élaborant un plan
  - 2.1.2 en précisant les objectifs
  - 2.1.3 en définissant les réalisations visées
  - 2.1.4 en établissant l'échéancier
  - 2.1.5 en expliquant la terminologie, les outils et les processus
  - 2.1.6 en déterminant les ressources; p. ex. documents, coûts, personnel
- 2.2 connaître et respecter toutes les normes de santé et de sécurité connexes
- 2.3 définir les normes d'évaluation (indicateurs de réussite)
- 2.4 présenter la proposition et obtenir les autorisations nécessaires

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

L'élève va :

### **3. atteindre les objectifs déterminés dans le plan**

- 3.1 terminer le projet ou la réalisation selon les étapes décrites dans le plan
- 3.2 surveiller l'évolution du projet ou de la réalisation et apporter des changements au besoin
- 3.3 présenter le projet ou la réalisation en expliquant :
  - 3.3.1 les résultats atteints
  - 3.3.2 le lien entre les résultats et les objectifs fixés au début du cours
- 3.4 évaluer le projet ou la réalisation en présentant :
  - 3.4.1 les processus et les stratégies appliqués
  - 3.4.2 les façons dont le projet ou la réalisation auraient pu être améliorés

### **4. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 4.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 4.1.1 communiquer
  - 4.1.2 gérer l'information
  - 4.1.3 manipuler des chiffres
  - 4.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 4.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 4.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 4.2.2 agir de façon responsable
  - 4.2.3 s'adapter à la situation
  - 4.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 4.2.5 travailler en toute sécurité
- 4.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 4.3.1 collaborer avec les autres
  - 4.3.2 participer aux projets et aux tâches

### **5. déterminer des rôles qu'il pourrait être appelé à jouer dans la vie et qui seraient en lien avec les compétences et le contenu de ce regroupement**

- 5.1 reconnaître puis analyser les possibilités et les obstacles dans l'environnement immédiat
- 5.2 déterminer les ressources potentielles pour minimiser les obstacles et maximiser les possibilités

**COURS FOD2950 : STAGE INTERMÉDIAIRE FOD**

**Niveau :** Intermédiaire

**Préalable :** Aucun

**Description :** L'élève met ses acquis en pratique et démontre les attitudes, les compétences et les connaissances exigées par une organisation externe pour l'obtention d'un titre de compétence ou une attestation équivalente.

**Paramètres :** Ce cours sous forme de stage, qui peut être donné dans l'établissement ou à l'extérieur de celui-ci, devrait être réservé aux élèves qui travaillent en vue d'obtenir un titre de compétence reconnu ou l'équivalent tel que défini par une organisation externe. Ce cours doit être lié à au moins un cours des ÉPT dans le même domaine professionnel et ne peut être suivi en même temps qu'un cours de niveau avancé (3XXX). Un cours sous forme de stage ne peut être offert en guise de cours autonome, combiné à un cours du programme des ÉPT ou suivi en même temps que le Programme d'apprentissage enregistré ou le Green Certificate Program.

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

**1. s'acquitter des tâches et des responsabilités attribuées, tel qu'exigé par l'organisation délivrant le ou les titres de compétences ou l'attestation équivalente**

- 1.1 déterminer quels règlements et quels organismes de réglementation sont associés au titre de compétence ou à l'attestation équivalente
- 1.2 décrire des rôles et des responsabilités personnels, y compris :
  - 1.2.1 les responsabilités principales
  - 1.2.2 les fonctions, responsabilités ou attentes secondaires
  - 1.2.3 le code d'éthique ou de conduite
- 1.3 décrire ses responsabilités professionnelles et les classer dans les catégories suivantes :
  - 1.3.1 tâches routinières; p. ex. quotidiennes, hebdomadaires, mensuelles, annuelles
  - 1.3.2 tâches inhabituelles; p. ex. urgences
  - 1.3.3 tâches nécessitant du jugement
  - 1.3.4 tâches nécessitant l'approbation d'un superviseur
- 1.4 démontrer des habiletés de base relatives à l'employabilité et s'acquitter des tâches et des responsabilités en lien avec le ou les titres de compétences ou l'attestation équivalente

**2. analyser son rendement personnel par rapport aux normes établies**

- 2.1 évaluer l'application des attitudes, compétences et connaissances acquises dans les cours des ÉPT connexes
- 2.2 évaluer les normes de rendement en fonction :
  - 2.2.1 de la qualité du travail
  - 2.2.2 de la quantité du travail
- 2.3 évaluer la conformité à la législation relative à la santé et à la sécurité au travail

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

- 2.4 évaluer les exigences de rendement d'une personne ayant reçu une formation, possédant de l'expérience et occupant un poste connexe dans les domaines :
  - 2.4.1 de la formation et de la certification
  - 2.4.2 de l'entregent
  - 2.4.3 des habiletés techniques
  - 2.4.4 de l'éthique

### **3. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 3.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 3.1.1 communiquer
  - 3.1.2 gérer l'information
  - 3.1.3 manipuler des chiffres
  - 3.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 3.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 3.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 3.2.2 agir de façon responsable
  - 3.2.3 s'adapter à la situation
  - 3.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 3.2.5 travailler en toute sécurité
- 3.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 3.3.1 collaborer avec les autres
  - 3.3.2 participer aux projets et aux tâches

### **4. déterminer des rôles qu'il pourrait être appelé à jouer dans la vie et qui seraient en lien avec les compétences et le contenu de ce regroupement**

- 4.1 reconnaître puis analyser les possibilités et les obstacles dans l'environnement immédiat
- 4.1 déterminer les ressources potentielles pour minimiser les obstacles et maximiser les possibilités

**COURS FOD3100 : CUISINER POUR RECEVOIR**

**Niveau :** Avancé

**Préalable :** FOD1010 : Notions de base en alimentation

**Description :** L'élève planifie et prépare de la nourriture pour un événement et acquiert des habiletés organisationnelles qui peuvent être utilisées dans la restauration, chez soi ou en entreprise.

**Paramètres :** Accès à des installations, personnelles ou commerciales, de préparation des aliments.

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

**1. connaître et décrire les procédures sécuritaires de manipulation des aliments utilisées lors des événements alimentaires de grande envergure**

- 1.1 évaluer les préoccupations en matière de salubrité des aliments qui peuvent survenir lors de la manipulation, de la préparation et de la présentation des aliments pour des événements spéciaux, en considérant :
  - 1.1.1 la production alimentaire à grande échelle
  - 1.1.2 le transport sécuritaire des aliments
  - 1.1.3 l'entreposage sécuritaire des aliments
  - 1.1.4 l'application des lignes directrices relatives à la « zone dangereuse » lors du service des aliments
- 1.2 décrire et résoudre des préoccupations en matière de sécurité associées à l'emploi d'équipement dans la préparation de nourriture pour recevoir

**2. connaître et décrire les éléments de la planification et de la réalisation d'une réception comportant le service de nourriture**

- 2.1 évaluer la pertinence des aliments utilisés lors d'occasions particulières, en tenant compte de facteurs tels que les effets de la préparation préalable ou du temps d'attente sur la qualité et la valeur nutritionnelle des aliments
- 2.2 analyser les facteurs qui déterminent la nature de la réception, notamment :
  - 2.2.1 l'occasion
  - 2.2.2 le style de vie de l'hôte
  - 2.2.3 les ressources disponibles
  - 2.2.4 le nombre et l'âge des invités
  - 2.2.5 le degré de formalité
- 2.3 décrire les conventions associées à la réception d'invités, notamment :
  - 2.3.1 l'étiquette
  - 2.3.2 les responsabilités de l'hôte et de l'invité
- 2.4 concevoir et exécuter un plan de gestion d'un événement, y compris :
  - 2.4.1 le thème; p. ex. menu, décorations, invitations, décoration de table, centres de table
  - 2.4.2 les ressources; p. ex. temps, énergie, budget, équipement, compétences

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

### **3. montrer qu'il possède des connaissances et des habiletés pour la planification, la préparation et l'évaluation des aliments pour un événement de réception d'invités**

- 3.1 planifier, préparer et évaluer de la nourriture pour une réception
- 3.2 concevoir et exécuter un plan de gestion d'un événement qui comprend :
  - 3.2.1 la préparation et la présentation des aliments
  - 3.2.2 les responsabilités des personnes qui reçoivent
  - 3.2.3 le service de nourriture
  - 3.2.4 le style de service; p. ex. buffet, familial, continental, assiettées préparées (« blue plate » en anglais), ethnique
  - 3.2.5 le nettoyage; p ex. règles et règlements concernant l'utilisation des restes
- 3.3 évaluer le degré de réussite de l'évènement et faire des recommandations pour les événements futurs

### **4. connaître et appliquer les pratiques de sécurité et sanitaires**

- 4.1 maintenir une aire de travail propre, sanitaire et sécuritaire
- 4.2 respecter les mesures universelles de précaution concernant :
  - 4.2.1 l'équipement de protection personnelle (EPP); p. ex. couvre-chefs, tabliers, gants
  - 4.2.2 les techniques de se laver les mains
  - 4.2.3 les maladies infectieuses
  - 4.2.4 les pathogènes transmissibles par le sang; p. ex. coupures superficielles, éclaboussures de sang
  - 4.2.5 les bactéries, les virus, les champignons et les parasites
  - 4.2.6 les mesures de sécurité et de premiers soins; p. ex. sécurité du dos, prévention de coupures, dangers de glissement et de trébuchement
- 4.3 utiliser adéquatement le matériel et les produits
- 4.4 nettoyer, désinfecter et ranger les outils et le matériel dans l'aire d'entreposage prévue à cet effet, après utilisation
- 4.5 éliminer les déchets de manière sécuritaire pour l'environnement

### **5. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 5.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 5.1.1 communiquer
  - 5.1.2 gérer l'information
  - 5.1.3 manipuler des chiffres
  - 5.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 5.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 5.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 5.2.2 agir de façon responsable
  - 5.2.3 s'adapter à la situation
  - 5.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 5.2.5 travailler en toute sécurité
- 5.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 5.3.1 collaborer avec les autres
  - 5.3.2 participer aux projets et aux tâches

- 6. créer une stratégie de transition afin d'intégrer les changements personnels et de développer ses valeurs**
  - 6.1 préciser ses buts à court et à long termes
  - 6.2 préciser les étapes à suivre pour atteindre ces buts

## COURS FOD3900 : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

**Niveau :** Avancé

**Préalable :** Aucun

**Description :** L'élève développe des connaissances, des compétences et des attitudes pour assurer la sécurité et la salubrité alimentaires conformément à la *Food Regulation* (Alberta Regulation 31/2006) de la *Public Health Act*.

**Paramètres :** Accès à un instructeur ayant reçu une formation spécialisée en salubrité alimentaire et qui a réussi un cours sur la salubrité des aliments approuvé par Alberta Health.

**Remarques :** Les élèves peuvent obtenir un certificat de fin de cours sur la salubrité des aliments, délivré en vertu de la *Food Regulation* (Alberta Regulation 31/2006), en suivant un programme de formation en hygiène et salubrité alimentaires approuvé par [Alberta Health Services](#). Pour en savoir plus sur les cours de salubrité approuvés, voir [Food Safety Course Certificates Approved in Alberta](#).

Le contenu et les résultats de ce cours dépendent des exigences imposées par Alberta Health et ils peuvent changer.

**Ressources :** Trousse de salubrité des aliments d'Alberta Health Services

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

### 1. décrire les programmes et les lignes directrices conçus pour régler la salubrité des aliments dans les entreprises de restauration

- 1.1 décrire les principes et les composantes des programmes d'assurance et de contrôle de la qualité (QAQC) des aliments, y compris :
  - 1.1.1 les listes de contrôle de la salubrité
  - 1.1.2 les graphiques de vérification de la température
  - 1.1.3 le système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)
- 1.2 décrire le rôle du gouvernement fédéral en matière de salubrité des aliments, notamment :
  - 1.2.1 Santé Canada
  - 1.2.2 Agriculture et Agroalimentaire Canada
  - 1.2.3 Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)
- 1.3 décrire le rôle du gouvernement provincial en matière de salubrité des aliments, notamment :
  - 1.3.1 les permis de manutention des aliments
  - 1.3.2 les inspecteurs de la santé publique
  - 1.3.3 les inspections régulières des installations
  - 1.3.4 les enquêtes à la suite des plaintes

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

## **2. décrire les principaux aspects de la construction de bâtiments et de la conception d'installations pour les établissements alimentaires**

- 2.1 expliquer les choix de conception et de matériaux pour la construction de bâtiments, y compris les éléments suivants :
  - 2.1.1 les murs et les plafonds
  - 2.1.2 les planchers
  - 2.1.3 la plomberie
  - 2.1.4 l'éclairage
  - 2.1.5 l'aération
  - 2.1.6 les vestiaires
  - 2.1.7 les toilettes
  - 2.1.8 les stations de lavage des mains
  - 2.1.9 les services de nettoyage et d'entretien
  - 2.1.10 l'élimination des ordures
- 2.2 connaître les services publics qui sont particulièrement importants pour la salubrité des aliments, notamment :
  - 2.2.1 l'eau
  - 2.2.2 l'électricité
  - 2.2.3 l'évacuation des eaux usées et des déchets
- 2.3 expliquer les problèmes liés à l'aménagement des installations, notamment :
  - 2.3.1 les flux de travail
  - 2.3.2 la prévention de la contamination
  - 2.3.3 l'accès au matériel de nettoyage

## **3. connaître les pratiques sécuritaires de manipulation des aliments qu'il faut adopter pour prévenir les maladies**

- 3.1 connaître les pratiques sécuritaires de manipulation des aliments qui doivent être appliquées lors de la production et du service des aliments, y compris :
  - 3.1.1 le contrôle de la température lors de la décongélation, de la cuisson, du refroidissement et du réchauffage des aliments
  - 3.1.2 les pratiques sécuritaires visant à prévenir la contamination directe et indirecte des aliments
  - 3.1.3 les pratiques sécuritaires pour prévenir la contamination croisée; p. ex. par un autre aliment, par une personne, par de l'équipement
- 3.2 connaître les pratiques sécuritaires de manipulation des aliments qui doivent être appliquées pendant la réception et le stockage des aliments, y compris :
  - 3.2.1 le protocole d'inspection des aliments, les estampilles et les étiquettes de viande
  - 3.2.2 la propreté des véhicules de transport
  - 3.2.3 l'entreposage à sec, dans le congélateur et dans le réfrigérateur
  - 3.2.4 la circulation d'air
  - 3.2.5 les procédures de rotation des stocks
  - 3.2.6 les durées et les conditions de stockage
  - 3.2.7 le nettoyage des entrepôts
- 3.3 décrire les causes fondamentales de l'altération des aliments, notamment :
  - 3.3.1 microbiennes; p. ex. bactéries, moisissures, levures
  - 3.3.2 chimiques; p. ex. enzymes, chaleur, oxydation
  - 3.3.3 physiques; p. ex. dommages, séchage, infestation parasitaire

- 3.4 connaître les méthodes permettant de conserver les aliments, notamment :
  - 3.4.1 l'application de basses températures; p. ex. réfrigération, congélation
  - 3.4.2 l'utilisation de températures élevées; p. ex. pasteurisation, stérilisation
  - 3.4.3 l'élimination de l'oxygène; p. ex. emballage sous vide
  - 3.4.4 l'élimination de l'humidité; p. ex. séchage au soleil, lyophilisation, séchage par pulvérisation, séchage à la fumée
  - 3.4.5 les changements de concentration de sucre, de sel ou d'acide; p. ex. confitures, gelées, viande séchée
  - 3.4.6 l'ajout de produits chimiques; p. ex. nitrites, sodium, acide benzoïque, butyle hydroxyanisole (BHA), butyle hydroxytoluène (BHT)
  - 3.4.7 l'irradiation par l'utilisation de rayons ultraviolets ou gamma

#### **4. connaître les méthodes de maintien d'un environnement de travail salubre qui sont essentielles pour assurer la salubrité des aliments**

- 4.1 expliquer l'importance de l'hygiène personnelle et les directives que les manipulateurs d'aliments doivent suivre pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, notamment :
  - 4.1.1 la propreté personnelle
  - 4.1.2 les vêtements et les bijoux
  - 4.1.3 la santé générale
  - 4.1.4 les habitudes personnelles
- 4.2 décrire les types de produits de nettoyage et de désinfection disponibles pour les activités de restauration, y compris :
  - 4.2.1 l'eau et les effets de la dureté de l'eau
  - 4.2.2 les types de détergents; p. ex. savons, solvants, détergents acides, nettoyants abrasifs
  - 4.2.3 les désinfectants chimiques; p. ex. chlore, iode, composés d'ammonium quaternaire
  - 4.2.4 la désinfection à l'eau chaude
  - 4.2.5 les polisseurs de métaux
  - 4.2.6 les nettoyeurs de drains
- 4.3 décrire les procédures correctes pour nettoyer et désinfecter la vaisselle, l'équipement et les surfaces de travail, y compris :
  - 4.3.1 l'élimination de diverses formes de dépôts alimentaires
  - 4.3.2 les formes de nettoyage et d'assainissement manuelles et mécaniques
  - 4.3.3 les programmes d'assainissement et les calendriers de nettoyage
- 4.4 décrire les dangers de l'infestation par les insectes et les rongeurs et les méthodes les plus efficaces de lutte antiparasitaire, notamment :
  - 4.4.1 décrire les dangers associés aux insectes volants ou rampants, et aux insectes des grains ensilés
  - 4.4.2 décrire le cycle de vie des insectes, en commençant par les stades de l'œuf, de la larve, de la puppe et de l'adulte, afin de prévenir les infestations par les insectes
  - 4.4.3 expliquer l'utilisation sûre des rodenticides et des insecticides pour éradiquer les ravageurs
  - 4.4.4 décrire les dangers associés aux rongeurs (rats ou souris), aux oiseaux et aux chauvesouris
  - 4.4.5 expliquer les méthodes de détection, de prévention, de contrôle et de destruction

## **5. décrire les caractéristiques des microorganismes et les mesures de contrôle qui sont nécessaires pour la prévention des maladies d'origine alimentaire**

- 5.1 connaître et décrire les facteurs qui influent sur la croissance de chacun des cinq principaux types de microorganismes, notamment :
  - 5.1.1 les bactéries
  - 5.1.2 les levures
  - 5.1.3 les moisissures
  - 5.1.4 les virus
  - 5.1.5 les parasites
- 5.2 décrire les facteurs environnementaux qui influent sur la croissance des microorganismes et la façon dont chaque type de microorganisme est transmis, y compris :
  - 5.2.1 l'eau
  - 5.2.2 l'oxygène
  - 5.2.3 la température
  - 5.2.4 le temps
  - 5.2.5 le pH
  - 5.2.6 les nutriments
  - 5.2.7 les inhibiteurs
- 5.3 connaître et décrire les sources de maladies d'origine alimentaire et les mesures de lutte contre elles qui conviennent à chacune des quatre zones dangereuses majeures de la manipulation des aliments, y compris :
  - 5.3.1 les toxines naturelles trouvées dans les plantes et les animaux
  - 5.3.2 les parasites, les bactéries, les virus, les levures, les moisissures
  - 5.3.3 les dangers chimiques; p. ex. détergents, insecticides, carburants, éclats de peinture, additifs alimentaires
  - 5.3.4 les dangers physiques; p. ex. fragments de verre ou de métal, écrous, boulons, clous, agrafes, épingles

## **6. énumérer les stratégies pour offrir un environnement de travail sécuritaire au personnel et aux invités des établissements de restauration**

- 6.1 décrire l'objet et les principaux éléments du programme du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)
- 6.2 décrire les types et les causes des incendies, les méthodes de prévention, les équipements disponibles pour lutter contre les incendies et les composantes d'un programme de sécurité incendie
- 6.3 décrire quelques-unes des blessures les plus courantes en restauration, comment prévenir les blessures en général et les procédures à suivre en cas d'accident

## **7. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 7.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 7.1.1 communiquer
  - 7.1.2 gérer l'information
  - 7.1.3 manipuler des chiffres
  - 7.1.4 résoudre les problèmes éprouvés

- 7.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 7.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 7.2.2 agir de façon responsable
  - 7.2.3 s'adapter à la situation
  - 7.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 7.2.5 travailler en toute sécurité
- 7.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 7.3.1 collaborer avec les autres
  - 7.3.2 participer aux projets et aux tâches

**8. créer une stratégie de transition afin d'intégrer les changements personnels et de développer ses valeurs**

- 8.1 préciser ses buts à court et à long termes
- 8.2 préciser les étapes à suivre pour atteindre ces buts

**COURS FOD3910 : FOD – PROJET D**

**Niveau :** Avancé

**Préalable :** Aucun

**Description :** L'élève développe des habiletés de conception et de gestion de projet pour approfondir et améliorer, dans un contexte qui lui est important, ses compétences et ses habiletés développées dans d'autres cours du programme des ÉPT.

**Paramètres :** Chaque cours de niveau avancé qui porte sur la réalisation d'un projet doit être rattaché à au moins deux autres cours des ÉPT. L'un de ces cours doit être de niveau avancé et faire partie du même domaine professionnel que le cours portant sur le projet. L'autre ou les autres peuvent être de niveau intermédiaire ou avancé et faire partie de n'importe quel domaine professionnel.

Les cours portant sur la réalisation de projets ne peuvent pas se rattacher à des cours axés sur un projet ou un stage.

**Tous les projets ou les réalisations dirigés par les enseignants ou par les élèves doivent comprendre un plan de cours ou une proposition de l'élève.**

**Résultats d'apprentissage :**

L'enseignant/L'élève va :

**1. expliquer les liens qui existent entre ce cours portant sur la réalisation d'un projet et au moins deux cours du programme des ÉPT**

- 1.1 déterminer chaque résultat d'apprentissage des cours du programme des ÉPT qui décrit une partie de l'apprentissage à effectuer dans le projet ou la réalisation
- 1.2 expliquer les liens qui existent entre les résultats d'apprentissage relevés et les composantes du projet ou de la réalisation

**2. proposer un projet ou une réalisation**

- 2.1 cerner le projet ou la réalisation :
  - 2.1.1 en élaborant un plan
  - 2.1.2 en précisant les objectifs
  - 2.1.3 en définissant les réalisations visées
  - 2.1.4 en établissant l'échéancier
  - 2.1.5 en expliquant la terminologie, les outils et les processus
  - 2.1.6 en déterminant les ressources; p. ex. documents, coûts, personnel
- 2.2 connaître et respecter toutes les normes de santé et de sécurité connexes
- 2.3 définir les normes d'évaluation (indicateurs de réussite)
- 2.4 présenter la proposition et obtenir les autorisations nécessaires

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

L'élève va :

### **3. atteindre les objectifs déterminés dans le plan**

- 3.1 terminer le projet ou la réalisation selon les étapes décrites dans le plan
- 3.2 surveiller l'évolution du projet ou de la réalisation et apporter des changements au besoin
- 3.3 présenter le projet ou la réalisation en expliquant :
  - 3.3.1 les résultats atteints
  - 3.3.2 le lien entre les résultats et les objectifs fixés au début du cours
- 3.4 évaluer le projet ou la réalisation en présentant :
  - 3.4.1 les processus et les stratégies appliqués
  - 3.4.2 les façons dont le projet ou la réalisation auraient pu être améliorés

### **4. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 4.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 4.1.1 communiquer
  - 4.1.2 gérer l'information
  - 4.1.3 manipuler des chiffres
  - 4.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 4.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 4.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 4.2.2 agir de façon responsable
  - 4.2.3 s'adapter à la situation
  - 4.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 4.2.5 travailler en toute sécurité
- 4.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 4.3.1 collaborer avec les autres
  - 4.3.2 participer aux projets et aux tâches

### **5. créer une stratégie de transition afin d'intégrer les changements personnels et de développer ses valeurs**

- 5.1 préciser ses buts à court et à long termes
- 3.5 préciser les étapes à suivre pour atteindre ces buts

**COURS FOD3920 : FOD – PROJET E**

**Niveau :** Avancé

**Préalable :** Aucun

**Description :** L'élève développe des habiletés de conception et de gestion de projet pour approfondir et améliorer, dans un contexte qui lui est important, ses compétences et ses habiletés développées dans d'autres cours du programme des ÉPT.

**Paramètres :** Chaque cours de niveau avancé qui porte sur la réalisation d'un projet doit être rattaché à au moins deux autres cours des ÉPT. L'un de ces cours doit être de niveau avancé et faire partie du même domaine professionnel que le cours portant sur le projet. L'autre ou les autres peuvent être de niveau intermédiaire ou avancé et faire partie de n'importe quel domaine professionnel.

Les cours portant sur la réalisation de projets ne peuvent pas se rattacher à des cours axés sur un projet ou un stage.

**Tous les projets ou les réalisations dirigés par les enseignants ou par les élèves doivent comprendre un plan de cours ou une proposition de l'élève.**

**Résultats d'apprentissage :**

L'enseignant/L'élève va :

**1. expliquer les liens qui existent entre ce cours portant sur la réalisation d'un projet et au moins deux cours du programme des ÉPT**

- 1.1 déterminer chaque résultat d'apprentissage des cours du programme des ÉPT qui décrit une partie de l'apprentissage à effectuer dans le projet ou la réalisation
- 1.2 expliquer les liens qui existent entre les résultats d'apprentissage relevés et les composantes du projet ou de la réalisation

**2. proposer un projet ou une réalisation**

- 2.1 cerner le projet ou la réalisation :
  - 2.1.1 en élaborant un plan
  - 2.1.2 en précisant les objectifs
  - 2.1.3 en définissant les réalisations visées
  - 2.1.4 en établissant l'échéancier
  - 2.1.5 en expliquant la terminologie, les outils et les processus
  - 2.1.6 en déterminant les ressources; p. ex. documents, couts, personnel
- 2.2 connaître et respecter toutes les normes de santé et de sécurité connexes
- 2.3 définir les normes d'évaluation (indicateurs de réussite)
- 2.4 présenter la proposition et obtenir les autorisations nécessaires

L'élève va :

### **3 atteindre les objectifs déterminés dans le plan**

- 3.1 terminer le projet ou la réalisation selon les étapes décrites dans le plan
- 3.2 surveiller l'évolution du projet ou de la réalisation et apporter des changements au besoin
- 3.3 présenter le projet ou la réalisation en expliquant :
  - 3.3.1 les résultats atteints
  - 3.3.2 le lien entre les résultats et les objectifs fixés au début du cours
- 3.4 évaluer le projet ou la réalisation en présentant :
  - 3.4.1 les processus et les stratégies appliqués
  - 3.4.2 les façons dont le projet ou la réalisation auraient pu être améliorés

### **4. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 4.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 4.1.1 communiquer
  - 4.1.2 gérer l'information
  - 4.1.3 manipuler des chiffres
  - 4.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 4.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 4.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 4.2.2 agir de façon responsable
  - 4.2.3 s'adapter à la situation
  - 4.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 4.2.5 travailler en toute sécurité
- 4.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 4.3.1 collaborer avec les autres
  - 4.3.2 participer aux projets et aux tâches

### **5. créer une stratégie de transition afin d'intégrer les changements personnels et de développer ses valeurs**

- 5.1 préciser ses buts à court et à long termes
- 5.2 préciser les étapes à suivre pour atteindre ces buts

**COURS FOD3950 : STAGE AVANCÉ FOD**

**Niveau :** Avancé

**Préalable :** Aucun

**Description :** L'élève met ses acquis en pratique et démontre les attitudes, les compétences et les connaissances exigées par une organisation externe pour l'obtention d'un titre de compétence ou une attestation équivalente.

**Paramètres :** Ce cours sous forme de stage, qui peut être donné dans l'établissement ou à l'extérieur de celui-ci, devrait être réservé aux élèves qui travaillent en vue d'obtenir un titre de compétences reconnu ou l'équivalent tel que défini par une organisation externe. Ce cours doit être lié à au moins un cours des ÉPT dans le même domaine professionnel et ne peut être suivi en même temps qu'un cours de niveau débutant (1XXX). Un cours sous forme de stage ne peut être offert en guise de cours autonome, ne peut être combiné à un cours du programme des ÉPT et ne peut être suivi en même temps que le Programme d'apprentissage enregistré ou le Green Certificate Program.

**Résultats d'apprentissage :** L'élève va :

- 1. s'acquitter des tâches et des responsabilités attribuées, conformément aux exigences de l'organisation délivrant les titres de compétences ou l'attestation équivalente**
  - 1.1 déterminer les règlements et les organismes de réglementation en lien avec les titres de compétences ou l'attestation équivalente
  - 1.2 décrire des rôles et des responsabilités personnels, y compris :
    - 1.2.1 responsabilités principales
    - 1.2.2 fonctions/responsabilités/attentes en matière de soutien
    - 1.2.3 code d'éthique ou de conduite
  - 1.3 décrire ses responsabilités professionnelles et les classer :
    - 1.3.1 tâches routinières; p. ex. quotidiennes, hebdomadaires, mensuelles, annuelles
    - 1.3.2 tâches inhabituelles; p. ex. urgences
    - 1.3.3 tâches nécessitant du jugement
    - 1.3.4 tâches nécessitant l'approbation d'un superviseur
  - 1.4 démontrer des compétences relatives à l'employabilité de base et s'acquitter des tâches et des responsabilités en lien avec les titres de compétences ou l'attestation équivalente
- 2. analyser son rendement personnel par rapport aux normes établies**
  - 2.1 évaluer l'utilisation des attitudes, compétences et connaissances acquises dans les cours des ÉPT connexes
  - 2.2 évaluer les normes de rendement en fonction :
    - 2.2.1 de la qualité du travail
    - 2.2.2 de la quantité du travail
  - 2.3 évaluer la conformité à la législation relative à la santé et à la sécurité au travail

---

 Ce texte est conforme à la nouvelle orthographe.

- 2.4 évaluer les exigences de rendement d'une personne ayant reçu une formation, possédant de l'expérience et occupant un poste connexe sur le plan :
  - 2.4.1 de la formation et de la certification
  - 2.4.2 de l'entregent
  - 2.4.3 des compétences techniques
  - 2.4.4 de l'éthique

### **3. montrer qu'il possède des compétences de base**

- 3.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
  - 3.1.1 communiquer
  - 3.1.2 gérer l'information
  - 3.1.3 manipuler des chiffres
  - 3.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 3.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
  - 3.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
  - 3.2.2 agir de façon responsable
  - 3.2.3 s'adapter à la situation
  - 3.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
  - 3.2.5 travailler en toute sécurité
- 3.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
  - 3.3.1 collaborer avec les autres
  - 3.3.2 participer aux projets et aux tâches

### **4. créer une stratégie de transition afin d'intégrer les changements personnels et de développer ses valeurs**

- 4.1 préciser ses buts à court et à long termes
- 4.2 préciser les étapes à suivre pour atteindre ces buts