

PROGRAMME  PROGRAM
EXCELLENCE
SCEAU ROUGE · RED SEAL

Analyse nationale de professions

Cuisinier/ cuisinière

2016

**NORME
D'EXCELLENCE
CANADIENNE**
POUR LES MÉTIERS
SPÉCIALISÉS



sceau-rouge.ca
red-seal.ca



Emploi et
Développement social Canada

Employment and
Social Development Canada

Canada 

|

Cuisinier/cuisinière

2016

Division des métiers et de l'apprentissage

Trades and Apprenticeship Division

Direction de l'intégration au marché du
travail

Labour Market Integration Directorate

Classification nationale des professions :

6242

Available in English under the title:

Cook

Vous pouvez télécharger cette publication en ligne à : publicentre.edsc.gc.ca

Ce document est offert sur demande en médias substitués en composant le 1 800 O-Canada (1-800-622-6232),
téléscripteur (ATS) 1-800-926-9105.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2016

droitdauteur.copyright@HRSDC-RHDCC.gc.ca

PDF

N° de cat. : Em15-1/27-2016F-PDF

ISBN : 978-0-660-05921-1

Vous pouvez télécharger cette publication et trouver plus de renseignements sur les métiers du
Sceau rouge à l'adresse suivante : <http://www.red-seal.ca>

Le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA) reconnaît la présente analyse nationale de profession (ANP) comme la norme nationale pour la profession de cuisinier/cuisinière.

Historique

Lors de la première Conférence nationale sur l'apprentissage professionnel et industriel qui s'est tenue à Ottawa en 1952, il a été recommandé de demander au gouvernement fédéral de collaborer avec les comités et les fonctionnaires provinciaux et territoriaux chargés de l'apprentissage pour rédiger des analyses d'un certain nombre de professions spécialisées. Dans ce but, Emploi et Développement social Canada (EDSC) a approuvé un programme mis au point par le CCDA visant à établir une série d'ANP.

Les objectifs des ANP sont les suivants :

- définir et regrouper les tâches des travailleuses et des travailleurs qualifiés;
- déterminer les tâches exécutées dans chaque province et dans chaque territoire;
- élaborer des outils pour préparer l'examen des normes interprovinciales Sceau rouge et les programmes de formation pour la reconnaissance professionnelle des travailleuses et des travailleurs qualifiés;
- faciliter la mobilité des apprenties et des apprentis ainsi que des travailleuses et des travailleurs qualifiés au Canada;
- fournir des analyses de profession aux employeurs et aux employeuses, aux employés et aux employées, aux associations, aux industries, aux établissements de formation et aux gouvernements.

REMERCIEMENTS

Le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA) et Emploi et Développement social Canada (EDSC) tiennent à exprimer leur gratitude aux gens du métier, entreprises, aux associations professionnelles, aux syndicats, aux ministères et organismes gouvernementaux des provinces et des territoires, ainsi qu'à toute personne ayant participé à la production de la présente publication.

Le CCDA et EDSC désirent particulièrement exprimer leur reconnaissance aux représentants du métier, ainsi que les autorités d'apprentissages ou les organisations nationales qui les ont nommés:

Mathew Brook	Ontario
Sylvain Cuerrier	Colombie-Britannique
Ed Farrell	Terre-Neuve-et-Labrador
Mark Gray	Nouvelle-Écosse
Ajay Lala	Alberta
Michael Publicover	Manitoba
Trevor Robertson	Saskatchewan
Domenic Serio	Île-du-Prince-Édouard
Mindy Trail	Nouveau-Brunswick

La présente analyse a été préparée par la Direction de l'intégration au marché du travail d'EDSC. La coordination, la facilitation et la production de l'analyse ont été effectuées par l'équipe responsable de l'élaboration des ANP de la Division des métiers et de l'apprentissage. Le Nouveau-Brunswick, la province hôte, a également participé à l'élaboration de cette ANP.

Les commentaires et les questions au sujet de cette publication peuvent être transmis à :

Division des métiers et de l'apprentissage
Direction de l'intégration au marché du travail
Emploi et Développement social Canada
140, promenade du Portage, Phase IV, 6^e étage
Gatineau (Québec) K1A 0J9
Courriel : redseal-sceaurouge@hrsdcc.gc.ca

INTRODUCTION	I
REMERCIEMENTS	II
TABLE DES MATIÈRES	III
STRUCTURE DE L'ANALYSE	VII
ÉLABORATION ET VALIDATION DE L'ANALYSE	IX

ANALYSE

SÉCURITÉ	3	
CHAMP DE COMPÉTENCE DU CUISINIER OU DE LA CUISINIÈRE	4	
OBSERVATIONS SUR LE MÉTIER	6	
SOMMAIRE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES	8	
BLOC A	SÉCURITÉ ET SALUBRITÉ	
Tâche 1	Exécuter les fonctions liées à la sécurité.	11
Tâche 2	Respecter les méthodes de sécurité alimentaire.	14
BLOC B	COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES COMMUNES	
Tâche 3	Entretien des outils et l'équipement.	20
Tâche 4	Organiser le travail.	23
Tâche 5	Gérer l'information.	25
Tâche 6	Faire la gestion des produits et des fournitures.	27
Tâche 7	Accomplir les tâches culinaires du métier.	30
Tâche 8	Préparer les aliments selon les restrictions alimentaires et sanitaires.	33

BLOC C	PRODUITS MARAÎCHERS	
	Tâche 9	Préparer les fines herbes et les épices. 36
	Tâche 10	Préparer les légumes (incluant les pommes de terre). 38
	Tâche 11	Préparer les fruits. 41
BLOC D	FONDS ET SOUPES	
	Tâche 12	Préparer les fonds. 45
	Tâche 13	Préparer les épaississants et les liants. 47
	Tâche 14	Préparer les soupes. 49
	Tâche 15	Préparer les marinades et les saumures. 51
BLOC E	SAUCES	
	Tâche 16	Préparer les sauces. 53
	Tâche 17	Préparer les sauces desserts. 56
BLOC F	PRODUITS LAITIERS, ŒUFS ET SUBSTITUTS	
	Tâche 18	Préparer les mets à base de fromage et de produits dérivés du lait. 60
	Tâche 19	Préparer les mets à base d'œufs et de produits dérivés. 62
BLOC G	PÂTES	
	Tâche 20	Préparer les pâtes alimentaires. 65
	Tâche 21	Préparer les pâtes assemblées. 68
BLOC H	CÉRÉALES, GRAINES, LÉGUMINEUSES, NOIX, PROTÉINES DE SOJA ET PROTÉINES DE BLÉ	
	Tâche 22	Préparer les céréales et les graines. 71
	Tâche 23	Préparer les légumineuses et les noix. 74

	Tâche 24	Préparer les protéines de soja et les protéines de blé.	76
BLOC I	VIANDE, VOLAILLE, GIBIER ET GIBIER À PLUMES		
	Tâche 25	Préparer les viandes et le gibier à poil.	78
	Tâche 26	Préparer la volaille et le gibier à plumes.	81
	Tâche 27	Préparer les abats.	84
BLOC J	POISSON ET FRUITS DE MER		
	Tâche 28	Préparer le poisson.	87
	Tâche 29	Préparer les fruits de mer.	90
BLOC K	GARDE-MANGER		
	Tâche 30	Préparer les salades.	95
	Tâche 31	Préparer les hors-d'œuvre.	97
	Tâche 32	Préparer les sandwiches.	99
	Tâche 33	Préparer la charcuterie.	101
	Tâche 34	Préparer les condiments et les accompagnements.	104
	Tâche 35	Préparer les aspics, les gelées et les glaçages.	106
BLOC L	PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE ET DESSERTS		
	Tâche 36	Préparer les produits à base de pâte.	108
	Tâche 37	Préparer les produits à base de pâtes battues.	111
	Tâche 38	Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les fourrages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.	114
	Tâche 39	Assembler les gâteaux.	117
	Tâche 40	Préparer les pâtisseries et les tartes.	119
	Tâche 41	Préparer le chocolat.	121

APPENDICES

APPENDICE A	OUTILS ET ÉQUIPEMENT	127
APPENDICE B	GLOSSAIRE	130
APPENDICE C	ACRONYMES	132
APPENDICE D	PONDÉRATION DES BLOCS ET DES TÂCHES	133
APPENDICE E	DIAGRAMME À SECTEURS	141
APPENDICE F	TABLEAU DES TÂCHES DE LA PROFESSION	142

Pour faciliter la compréhension de la profession, le travail effectué par les gens du métier est divisé comme suit :

Blocs	divisions principales de l'analyse axées sur des catégories d'éléments ou d'activités particulières et pertinentes à la profession
Tâches	série d'activités pertinentes à un bloc
Sous-tâches	série d'activités particulières qui représentent toutes les fonctions d'une tâche
Savoir-faire essentiels	série d'activités qu'une personne doit être en mesure d'effectuer afin de posséder les compétences nécessaires pour exécuter le métier

L'analyse fournit aussi les renseignements suivants :

Tendances	changements perçus qui ont des répercussions ou qui auront des répercussions sur le métier, y compris les pratiques de travail, les percées technologiques ainsi que les nouveaux matériaux et équipement
Matériel connexe	liste de produits, articles, matériaux et autres éléments associés à un bloc
Outils et équipement	types d'outils et d'équipement nécessaires pour mener à bien les tâches d'un bloc; une liste des outils et de l'équipement figure dans l'appendice A
Contexte	information visant à clarifier le contenu et la définition des tâches
Connaissances requises	les éléments de connaissance qu'une personne doit acquérir afin d'effectuer adéquatement la tâche

Voici la description des appendices situés à la fin de l'analyse :

**Appendice A —
Outils et équipement** liste partielle des outils et de l'équipement utilisés dans le métier

**Appendice B —
Glossaire** définition ou explication de certains termes techniques utilisés dans l'analyse

**Appendice C —
Acronymes** liste des acronymes utilisés dans l'analyse et leur signification

**Appendice D —
Pondération des blocs
et des tâches** pourcentage assigné aux blocs et aux tâches par chaque province et par chaque territoire, et moyennes nationales de ces pourcentages; ces moyennes nationales déterminent le nombre de questions de l'examen interprovincial qui portent sur chaque bloc et chaque tâche

**Appendice E —
Diagramme à secteurs** graphique illustrant le pourcentage du nombre total de questions de l'examen par bloc (selon les moyennes nationales)

**Appendice F —
Tableau des tâches de
la profession** tableau sommaire des blocs, des tâches et des sous-tâches de l'analyse

ÉLABORATION ET VALIDATION DE L'ANALYSE

Élaboration de l'analyse

L'ébauche de l'analyse est élaborée par un comité d'expertes et d'experts du métier mené par une équipe de facilitatrices et de facilitateurs d'EDSC. Elle décompose et décrit toutes les tâches accomplies dans la profession et énonce les connaissances requises et les Savoir-faire essentiels des gens du métier.

Révision de l'ébauche

L'équipe responsable de l'élaboration des ANP envoie par la suite une copie de l'analyse et sa traduction aux provinces et aux territoires pour en faire réviser le contenu et la structure. Leurs suggestions sont évaluées, puis incorporées dans l'analyse.

Validation et pondération

L'analyse est envoyée aux provinces et aux territoires pour validation et pondération. Pour ce faire, chaque province et chaque territoire consulte des gens de l'industrie qui examinent les blocs, les tâches et les sous-tâches de l'analyse comme suit :

BLOCS	Chaque province et chaque territoire détermine le pourcentage de questions qui devraient porter sur chaque bloc dans un examen qui porte sur tout le métier.
TÂCHES	Chaque province et chaque territoire détermine le pourcentage de questions qui devraient porter sur chaque tâche d'un bloc.
SOUS-TÂCHES	Chaque province et chaque territoire indique par un OUI ou un NON si chacune des sous-tâches est effectuée par les travailleuses et les travailleurs qualifiés du métier dans sa province ou dans son territoire.

Les résultats de cet exercice sont soumis à l'équipe responsable de l'élaboration des ANP, qui examine les données et les intègre dans le document. L'ANP fournit les résultats de la validation pour chaque province et chaque territoire ainsi que les moyennes nationales résultant de la pondération. Ces moyennes nationales sont utilisées pour la conception des examens Sceau rouge du métier.

La validation de l'ANP vise également à désigner les sous-tâches du métier faisant partie d'un tronc commun à travers tout le Canada. Lorsque la sous-tâche est exécutée dans au moins 70 % des provinces et des territoires participants, elle est considérée comme une sous-tâche commune. Les examens interprovinciaux Sceau rouge sont élaborés à partir des sous-tâches communes définies lors de la validation de l'analyse.

Définitions relatives à la validation et à la pondération

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

Symboles des provinces et des territoires

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

ANALYSE

Les procédures et les conditions de travail sécuritaires, la prévention des accidents et la préservation de la santé sont des préoccupations de première importance pour l'industrie canadienne. Ces responsabilités sont partagées et nécessitent les efforts conjoints des gouvernements, des employeurs et des employeuses, et des employées et des employés. Il est impératif que ces groupes prennent conscience des circonstances et des conditions de travail pouvant entraîner une blessure ou tout autre tort. Des expériences professionnelles enrichissantes et des environnements de travail sécuritaires peuvent être créés en maîtrisant les variables et les comportements susceptibles de causer un accident ou une blessure.

Il est reconnu qu'une attitude consciencieuse et que des pratiques de travail sécuritaires contribuent à un environnement de travail sain, sans danger et sans risque d'accident.

Il est essentiel de connaître les lois et les règlements sur la santé et la sécurité au travail ainsi que les règlements du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) et de les appliquer. Il faut aussi pouvoir déterminer les dangers du lieu de travail et adopter des précautions personnelles pour se protéger, mais aussi pour protéger les autres travailleuses et travailleurs, le public et l'environnement.

L'apprentissage des mesures de sécurité fait partie intégrante de la formation dans toutes les provinces et dans tous les territoires. Puisque la sécurité est une composante essentielle pour tous les métiers, elle est sous-entendue et n'a donc pas été incluse dans les critères qualitatifs des activités. Toutefois, les aspects techniques de sécurité relatifs à chaque tâche ou à chaque sous-tâche sont compris dans l'analyse.

CHAMP DE COMPÉTENCE DU CUISINIER OU DE LA CUISINIÈRE

« Cuisinier/cuisinière » est le titre Sceau rouge officiel de ce métier tel qu'accepté par le CCDA. Cette analyse couvre les tâches exécutées par les cuisiniers et les cuisinières dont le titre professionnel a été reconnu par certaines provinces et par certains territoires du Canada portant les noms suivants :

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
Cuisinier/cuisinière	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Les cuisiniers et les cuisinières préparent, cuisinent, assaisonnent et présentent une vaste gamme d'aliments comme de la viande, du poisson, de la volaille, du gibier, des pâtes, des légumineuses, des céréales, des noix, des produits laitiers, des œufs, des légumes, des fruits, des fonds, des soupes, des sauces, des salades, des desserts et des produits de boulangerie-pâtisserie. Ils fournissent des repas complets ou des plats individuels. Ils planifient les menus, déterminent la grosseur des portions et évaluent les besoins en aliments et les coûts, en plus de surveiller et de commander les provisions et de superviser la préparation, la cuisson et la manutention des aliments effectuées par d'autres.

Les cuisiniers et les cuisinières doivent bien connaître les exigences et les mesures de sécurité au travail ainsi que la réglementation en matière de santé régissant la manipulation, la préparation et le service des aliments.

Les cuisiniers et les cuisinières se spécialisent en fonction du lieu où ils travaillent. Ils peuvent se spécialiser dans la préparation de mets ethniques ou de repas qui doivent respecter certaines recommandations alimentaires ou valeurs nutritives. La plupart des cuisiniers et des cuisinières travaillent dans le domaine de l'accueil et du tourisme comme dans des restaurants, des hôtels, des centres de villégiature et des clubs champêtres, chez des traiteurs et à bord de navires ou en établissements comme dans des hôpitaux, des maisons de soins infirmiers, des établissements d'enseignement et des établissements correctionnels, des camps et des bases militaires.

Même si certains cuisiniers et certaines cuisinières ont un horaire de travail normal, la plupart d'entre eux travaillent par postes, y compris tôt le matin, tard le soir, les jours fériés et les fins de semaine, et le nombre d'heures de travail peut varier d'une semaine à l'autre en fonction du poste occupé et du lieu de travail.

Les cuisiniers et les cuisinières sont souvent soumis à de fortes pressions, car ils doivent fournir un service rapide et de qualité. Ils doivent, en tout temps, assurer la qualité des aliments et faire en sorte que les lignes directrices en matière de salubrité alimentaire et d'hygiène sont respectées. Les milieux de travail sont propres et bien éclairés, mais peuvent être très chauds et exigus. Ils doivent pouvoir rester debout pendant de longues périodes de temps, travailler dans des espaces restreints et soulever des objets lourds comme des marmites et des sacs. Étant donné la nature de leur travail, ils peuvent se brûler, se couper, glisser et tomber. Ceux qui

travaillent dans des camps en région éloignée doivent pouvoir travailler dans des conditions environnementales défavorables et être loin de leur famille pendant de longues périodes.

La créativité, un sens développé du goût et de l'odorat, un intérêt pour le travail de précision et une bonne mémoire des détails sont des éléments essentiels pour toute personne qui souhaite faire ce métier. Les cuisiniers et les cuisinières doivent pouvoir mémoriser les recettes et les adapter en fonction des provisions disponibles et des besoins. Ils doivent connaître les renseignements sur la santé comme les exigences relatives aux régimes alimentaires et aux allergies. Ils doivent pouvoir travailler seuls ou en équipe, avoir de bonnes aptitudes organisationnelles et être capables d'effectuer plusieurs tâches à la fois pour bien accomplir leur travail. Ils doivent avoir de bonnes connaissances en mathématiques et des habiletés pour la communication et le service à la clientèle. Enfin, ils doivent être suffisamment polyvalents pour pouvoir participer à toutes les tâches à accomplir dans la cuisine.

Avec de l'expérience, les cuisiniers et les cuisinières peuvent agir comme mentor et formateur auprès des apprentis dans le métier. Ils peuvent aussi occuper des postes tels que sous-chef, gérant de cuisine, chef, premier chef, directeur de banquet, administrateur et coordonnateur de service alimentaire, directeur général ainsi que chroniqueur en alimentation. Ils peuvent même posséder leur propre restaurant.

La présente analyse comporte des similitudes et des chevauchements avec le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière et de boucher/bouchère.

OBSERVATIONS SUR LE MÉTIER

Les questions touchant la santé et les besoins nutritifs occupent une place de plus en plus importante dans le métier de cuisinier/cuisinière et au sein de l'industrie de la transformation des aliments. Les consommateurs de tous âges se préoccupent davantage des problèmes liés à la santé comme les allergies et les intolérances alimentaires, le diabète, les problèmes cardiaques et la teneur en sodium. Pour répondre aux inquiétudes et aux perceptions des clients, on constate une utilisation accrue d'ingrédients comme les produits biologiques, les acides gras oméga-3, les grains entiers, l'avoine, le soja et les produits sans gluten. Les cuisiniers et les cuisinières doivent se renseigner et répondre davantage aux questions des clients sur les aspects nutritionnels des produits et leur provenance. De plus en plus, ils doivent pouvoir respecter les préférences des consommateurs pour des raisons sanitaires, culturelles ou religieuses (casher, halal, végétalisme, végétarisme, pesco-végétarisme, sans gluten, sans blé, ovo-lacto, crudivorisme).

L'industrie de la transformation et de la fabrication des aliments évolue et adapte rapidement ses méthodes et ses produits d'après les demandes de l'industrie et des consommateurs. Les cuisiniers et les cuisinières doivent être polyvalents pour s'adapter aux nouveaux produits utilisés dans leur établissement.

Ils font souvent face à des situations de stress important et doivent jongler avec les priorités.

Les cuisiniers et les cuisinières doivent maintenant faire appel à une plus grande gamme de compétences en raison de la spécialisation des menus et des demandes de clients. Par contre, étant donné l'augmentation des coûts de la nourriture et de la main-d'œuvre, il peut s'avérer difficile pour un cuisinier débutant d'explorer toutes les facettes du métier à un seul endroit. La mobilité de la main-d'œuvre est donc essentielle.

Les consommateurs sont de plus en plus exigeants en raison d'une plus grande connaissance partagée par les médias, de l'importance accrue mise sur l'utilisation d'aliments frais et locaux dans les repas, et des tendances telles que « de la ferme à l'assiette », la cuisine internationale, l'approvisionnement durable, la boulangerie artisanale, la charcuterie et l'utilisation de procédés traditionnels pour conserver les produits.

De plus en plus de commerces se spécialisent dans un plus petit nombre de produits comme le font les services de restauration spécialisée tels que les camions de cuisine de rue, les pubs gastronomiques, les restaurants se spécialisant dans les grillades et les barbecues, les boulangeries spécialisées, les comptoirs de charcuterie, les restaurants se spécialisant dans les hamburgers et les restaurants végétariens.

Avec les techniques de préparation de nourriture nouvelles et innovatrices, les cuisiniers et les cuisinières intègrent la chimie culinaire dans leur cuisine. La popularité de la cuisine contemporaine augmente.

En cuisine, on continue d'élaborer des menus et des pratiques qui tiennent compte de la durabilité de l'environnement. La gestion des déchets organiques, l'utilisation d'emballages compostables, les achats en vrac et le recours à des matériaux recyclables sont des pratiques répandues dans la plupart des régions au pays.

Des obligations juridiques qui renforcent la nécessité d'élaborer des stratégies de sensibilisation et d'éducation sur la traçabilité des produits et la salubrité alimentaire ont été soulevées. Les produits doivent demeurer traçables à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement : des producteurs aux fournisseurs jusqu'aux utilisateurs finaux, afin de veiller à ce que les normes de salubrité alimentaire soient respectées tout au long du processus.

La nouvelle technologie en matière d'équipement de cuisson comprend les fours combinés, les refroidisseurs à courant d'air, les thermoplongeurs, les robots multifonctions programmables et les cuisines intelligentes.

SOMMAIRE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES

Les compétences essentielles sont nécessaires pour travailler, apprendre et mener des activités quotidiennes. Elles sont à la base de l'apprentissage de toutes les autres compétences et permettent aux gens d'évoluer avec leur emploi et de s'adapter aux changements du milieu du travail.

À la suite d'une recherche approfondie, le gouvernement du Canada et d'autres organismes nationaux et internationaux ont défini et validé neuf compétences essentielles. Ces compétences sont utilisées dans presque tous les métiers et dans la vie quotidienne sous diverses formes.

Des outils approuvés par le CCDA ont été élaborés pour aider les apprentis à suivre leur formation et à être mieux préparés pour leur carrière dans les métiers. Ces outils peuvent être utilisés avec ou sans l'aide d'une personne de métier, d'un formateur, d'un employeur, d'un enseignant, ou d'un moniteur pour :

- comprendre comment les compétences essentielles sont utilisées dans les métiers;
- connaître ses forces en ce qui concerne les compétences essentielles et découvrir les aspects à améliorer;
- améliorer ses compétences essentielles et ses chances de réussir un programme d'apprentissage.

Il est possible de commander les outils ou d'y accéder en ligne au <http://www.rhdcc.gc.ca/fra/emplois/ace/index.shtml>

Le présent document peut renfermer une description de la mise en pratique de ces compétences à l'intérieur des énoncés de compétences servant à appuyer chaque sous-tâche du métier. Un aperçu des exigences pour chaque compétence essentielle tiré des profils des compétences essentielles suit. Le lien vers la version intégrale se trouve au <http://www.sceau-rouge.ca>.

Lecture

Les cuisiniers et les cuisinières lisent une grande variété de documents comme des livres de cuisine, des recettes, des manuels et des bons de commande de banquet. En ce qui concerne les renseignements sur la santé et la salubrité, ils utilisent des avis, des bulletins de rappels des aliments, des alertes à l'allergie ou toute autre information sur la salubrité alimentaire. Les cuisiniers et les cuisinières lisent les avertissements et les instructions inscrites sur les affiches, les étiquettes et les emballages. Ils peuvent également lire des revues spécialisées pour découvrir les tendances au sein du secteur des services alimentaires et de l'hôtellerie ainsi que les progrès technologiques dans les cuisines commerciales. Finalement, ils peuvent lire des accords juridiques comme des contrats et des ententes de confidentialité.

Utilisation des documents

Les cuisiniers et les cuisinières déchiffrent les étiquettes de produits afin de localiser les données comme les temps de cuisson, les allergènes potentiels et les ingrédients. Ils interprètent les fiches de données de sécurité (FDS), les symboles de danger et les pictogrammes. Ils localisent les renseignements et les données dans une variété de tableaux liés aux horaires de travail, aux commandes de nourriture, aux temps de cuisson, aux quantités de nourriture, aux factures, aux différents livrets ou registres et aux recettes. Les cuisiniers et les cuisinières utilisent des manuels d'utilisation d'équipement pour déterminer comment utiliser et nettoyer l'équipement de protection individuelle (EPI) et également pour enseigner aux autres comment l'utiliser.

Rédaction

Les cuisiniers et les cuisinières rédigent de courtes notes de rappel à leurs collègues afin d'expliquer les changements relatifs aux méthodes de préparation des repas et aux procédures de salubrité alimentaire. Ils rédigent des instructions pour spécifier les heures de livraison et les instructions de manutention, ou de courts commentaires sur les recettes pour noter les changements relatifs aux températures de cuisson et aux ingrédients. Ils rédigent également des rapports d'accident ou des demandes pour une mise à niveau de l'équipement. Ils utilisent des feuilles de présence et des registres quotidiens pour noter le suivi de la température et les approbations de salubrité. Les fiches de préparation comprennent les tâches quotidiennes et régulières, et des renseignements sur les tâches réalisées et l'inventaire. Il est important que les cuisiniers et les cuisinières étiquettent et datent convenablement les produits devant être entreposés.

Calcul

Les cuisiniers et les cuisinières convertissent les poids et les volumes des ingrédients entre les systèmes impérial et métrique. Ils calculent les quantités d'ingrédients au moment de modifier les recettes. Ils évaluent le rendement des articles en vrac pour déterminer le nombre de repas. Ils évaluent également le temps requis pour préparer les repas et organisent leur temps afin de respecter les échéances. Les cuisiniers et les cuisinières calculent, s'il y a lieu, les coûts des repas du menu et de l'inventaire.

Communication orale

Les cuisiniers et les cuisinières discutent des attributions des tâches avec les collègues. Ils parlent avec les clients pour prendre leurs commandes et discutent de leurs opinions sur les recettes et les repas. Les cuisiniers et les cuisinières suggèrent, s'il y a lieu, des produits et participent aux réunions de développement de produits. Ils expliquent, lorsque nécessaire, les procédures et les protocoles de sécurité au personnel de la cuisine et aux serveurs. Ils peuvent participer à des réunions interservices pour harmoniser les activités de l'organisation. Ils peuvent également fournir un mentorat et de l'encadrement aux autres membres de la brigade.

Capacité de raisonnement

Les cuisiniers et les cuisinières choisissent les ingrédients et décident de la façon de modifier une recette ou les pratiques de préparation des aliments afin de respecter les besoins du client. Ils évaluent la qualité des ingrédients reçus et l'apparence et le goût de la nourriture produite. Ils décident de l'ordre des tâches de préparation des aliments et de nettoyage. Afin d'assurer un déroulement des activités en douceur et une efficacité maximale, ils planifient, s'il y a lieu, les tâches, et revoient et modifient les priorités de travail et les échéances de manière régulière. Les cuisiniers et les cuisinières coordonnent leurs plans de travail avec leurs collègues. Ils doivent pouvoir résoudre rapidement des problèmes et être en mesure de travailler sous pression.

Technologie numérique

Les cuisiniers et les cuisinières utilisent des calculatrices pour accomplir des tâches comme calculer les exigences ou les coûts relatifs aux ingrédients. Ils utilisent, s'il y a lieu, des logiciels et des bases de données pour contrôler l'inventaire, les ingrédients ou les fournitures, passer des commandes, entrer et consulter des recettes ou rédiger des mémos et des rapports. Ils peuvent utiliser de l'équipement de cuisine à commande numérique afin de préparer les aliments. Ils peuvent également utiliser la technique numérique pour chercher et offrir des conseils, et avoir accès à des formations et des séminaires offerts par les fournisseurs, les associations et les employeurs. Ils utilisent régulièrement l'Internet afin de chercher des recettes et des renseignements liés à la restauration.

Travail d'équipe

Les cuisiniers et les cuisinières travaillent en tant que membres d'une équipe intégrée qui peut inclure d'autres cuisiniers, des chefs, du personnel de cuisine, des stewards et des serveurs. Lorsqu'ils travaillent à la chaîne, ils doivent travailler avec chacun des membres de l'équipe afin de veiller au bon déroulement des activités. Ils doivent coordonner leurs activités avec leurs collègues afin d'assurer une utilisation optimale du temps, des réserves alimentaires et de l'espace et de l'équipement de travail.

Formation continue

Les cuisiniers et les cuisinières doivent se tenir au courant des nouvelles tendances. Afin de continuer à s'améliorer dans leur métier, ils doivent avoir accès à une variété de ressources comme des associations professionnelles, des séminaires sur le service à la clientèle, des démonstrations organisées par les fournisseurs d'aliments, des salons professionnels et des ateliers. Ils peuvent également participer à des concours de cuisine provinciaux, nationaux et internationaux.

Tendances	Tous les exploitants de services alimentaires doivent respecter les normes établies par la province ou le territoire en matière de santé et d'hygiène. On remarque, chez les consommateurs et les cuisiniers et les cuisinières, une croissance de la sensibilisation concernant la salubrité des aliments. Les cuisiniers et les cuisinières doivent connaître les pratiques de salubrité des aliments et les nouvelles tendances comme les programmes de vérification externes, qui fournissent des services relatifs à la salubrité des aliments et à la gestion des risques dans le domaine de la restauration, de l'hôtellerie et d'approvisionnement alimentaire.
Produits connexes	Tous les produits s'appliquent.
Outils et équipement	Voir l'appendice A.

Tâche 1**Exécuter les fonctions liées à la sécurité.**

Contexte	Les cuisiniers et les cuisinières doivent accomplir des fonctions liées à la sécurité dans tous les blocs du métier. Ils effectuent l'entretien, le nettoyage et la désinfection des outils et de l'équipement pour assurer la sécurité et la salubrité du milieu de travail. Ils utilisent de l'EPI et de l'équipement de sécurité en se conformant aux règlements de la province ou du territoire comme le SIMDUT. Ils doivent constamment maintenir une bonne hygiène personnelle.
-----------------	---

Connaissances requises

C 1	les exigences en matière de formation relatives à un milieu de travail sécuritaire
C 2	les procédures d'opération normalisées (PON) du plan de sécurité au travail
C 3	l'emplacement du matériel de sécurité et la façon de l'utiliser comme les extincteurs, les couvertures antifeu, les trousseaux de premiers soins, les postes SIMDUT et les douches oculaires
C 4	l'EPI comme les lunettes de sécurité, les respirateurs, les gants protecteurs, les souliers, les gants isolants et les poignées
C 5	les règlements en matière de désinfection

C 6	les produits servant à désinfecter et leur concentration
C 7	l'importance de désinfecter toute la cuisine et tout l'équipement
C 8	les pratiques d'hygiène standard comme se laver fréquemment les mains, porter un uniforme et des résilles propres, et utiliser des serviettes à usage unique
C 9	la réglementation et les lignes directrices de l'entreprise relatives au port de parfum, de chapeaux, de bijoux et d'accessoires à ongles
C 10	les pratiques d'hygiène personnelle inadéquates ou inférieures à la norme
C 11	l'emplacement des FDS et des règlements de la province ou du territoire
C 12	la ventilation adéquate et l'éclairage approprié
C 13	les pratiques de travail sécuritaires comme les techniques appropriées de levage et pour se pencher

Sous-tâche

A-1.01 Maintenir un environnement de travail sécuritaire.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

A-1.01.01	repérer et signaler les risques potentiels comme de l'eau, des débris, des fils électriques dénudés, des planchers inégaux, et des liquides et des produits chimiques non identifiés
A-1.01.02	repérer et signaler l'ameublement, les accessoires et l'équipement usés, défectueux et désuets
A-1.01.03	s'assurer que les zones de passage sont dégagées et propres en éliminant les entraves inutiles, en essuyant le plancher et les comptoirs, et en plaçant des panneaux de mise en garde
A-1.01.04	s'assurer que le poste de travail est propre en lavant, en rinçant et en désinfectant les surfaces de travail grâce à une solution préparée
A-1.01.05	s'assurer que le poste de travail n'est pas encombré en retirant les outils, l'équipement et les aliments qui ne sont pas nécessaires ainsi que les débris
A-1.01.06	entreposer les produits dangereux conformément au SIMDUT
A-1.01.07	entreposer l'équipement et les ustensiles dangereux selon les politiques de l'entreprise et les spécifications des fabricants
A-1.01.08	dresser la liste de tâches de nettoyage sur une base quotidienne, hebdomadaire et mensuelle, selon les politiques de l'entreprise et les règlements de la province ou du territoire

A-1.01.09	sécuriser l'espace de travail lorsqu'il n'est pas utilisé en minimisant les risques potentiels, ce qui signifie respecter les procédures comme entreposer les couteaux, déconnecter les appareils électriques, éteindre les appareils, essuyer le plancher et les comptoirs, et placer des panneaux de mise en garde
A-1.01.10	verrouiller l'équipement selon les politiques de l'entreprise et les spécifications des fabricants
A-1.01.11	préparer, étiqueter et entreposer les solutions de nettoyage et désinfectantes selon les exigences de la province ou du territoire
A-1.01.12	repérer l'emplacement des sorties de secours et les lieux de rassemblement en cas d'incendie, d'explosion ou de fuite de gaz

Sous-tâche

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

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

A-1.02.01	porter les vêtements et les chaussures appropriés au secteur d'activité pour prévenir les blessures et la contamination des produits
A-1.02.02	repérer l'EPI et l'équipement de sécurité comme les extincteurs, les douches oculaires et les trousseaux de premiers soins
A-1.02.03	choisir l'équipement de protection individuelle et l'équipement de sécurité en fonction de l'application
A-1.02.04	repérer l'EPI et l'équipement de sécurité usé, défectueux et périmé selon les exigences de la province ou du territoire et les spécifications des fabricants

Sous-tâche

A-1.03 Respecter les principes d'hygiène personnelle.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

A-1.03.01	suivre les méthodes de lavage des mains
A-1.03.02	maintenir des conditions d'hygiène personnelle adéquates selon les politiques de l'entreprise
A-1.03.03	assurer une sobriété totale et une pleine capacité des facultés mentales au poste de travail selon les règlements de la province ou du territoire et les politiques de l'entreprise
A-1.03.04	porter une tenue de travail propre comme des tabliers, des pantalons, des chemises, des vestes, des chapeaux et des chaussures appropriés au secteur d'activité
A-1.03.05	porter des résilles et des chapeaux pour réduire les risques de contamination
A-1.03.06	porter des gants et garder ses ongles courts
A-1.03.07	retirer tous les bijoux et accessoires pour réduire les risques de contamination, selon les politiques de l'entreprise
A-1.03.08	couvrir les coupures ou les blessures exposées

Tâche 2

Respecter les méthodes de sécurité alimentaire.

Contexte L'application des méthodes de sécurité alimentaire est l'élément le plus important de l'industrie des services alimentaires, permettant d'assurer la santé et la sécurité des clients et des employés.

Connaissances requises

C 1	les risques pour la santé causés par les aliments mal préparés
C 2	les températures des zones de danger
C 3	les températures requises pour maintenir de façon sécuritaire les aliments au chaud ou au froid
C 4	la température interne requise des aliments cuits comme le porc, le bœuf haché, la volaille et le poisson
C 5	les limites de temps pour le refroidissement des aliments cuits

- C 6 la température interne requise des aliments non cuits destinés à être servis comme le bœuf et le poisson
- C 7 les exigences en matière de réfrigération des aliments destinés à être servis comme le fromage, les desserts, le poisson, la viande, la volaille et les salades
- C 8 les réglages de la durée et de la température en fonction de la zone de danger des produits crus, non cuits et cuits
- C 9 le processus de refroidissement des produits
- C 10 les façons de réchauffer et de refroidir les aliments à la température requise et dans le délai requis tout en maintenant la qualité des produits
- C 11 la température et la durée de conservation nécessaires pour conserver les aliments réchauffés
- C 12 l'effet qu'a la quantité sur le temps pour réchauffer ou pour refroidir les aliments
- C 13 les types d'allergies et d'intolérances
- C 14 les types de diètes
- C 15 les exigences religieuses et ethniques
- C 16 les composants des aliments
- C 17 les pratiques d'hygiène standard comme se laver fréquemment les mains, porter un uniforme et des résilles propres, et utiliser des serviettes à usage unique
- C 18 la réglementation et les lignes directrices de l'entreprise relatives au port de parfum, de chapeaux, de bijoux et d'accessoires à ongles
- C 19 les maladies transmissibles comme le virus gastro-intestinal, le virus de l'hépatite et le virus de Norwalk
- C 20 les règlements en matière de désinfection
- C 21 les produits servant à désinfecter et leur concentration
- C 22 les réglementations de la salubrité des aliments et l'analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP)

Sous-tâche

A-2.01 **Maintenir les produits finis et crus dans des conditions et à des températures sécuritaires.**

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- A-2.01.01 choisir et utiliser l'équipement comme les thermomètres, les tiges de refroidissement, les bains de glace, les refroidisseurs à courant d'air, les bains-marie et les armoires de conservation d'aliments chauds
- A-2.01.02 vérifier et consigner, à intervalles fixes, que les aliments ont atteint la température interne nécessaire à l'aide d'un thermomètre à sonde
- A-2.01.03 lire divers types de thermomètres comme des thermomètres numériques, à cadran et infrarouges, selon les spécifications des fabricants
- A-2.01.04 contrôler la température de l'équipement de chauffage ou de refroidissement, selon les spécifications des fabricants, pour assurer la salubrité du produit fini
- A-2.01.05 prendre des mesures correctives en appliquant un refroidissement ou un réchauffement additionnel pour atteindre la température nécessaire, en supposant que les aliments n'ont pas été dans la zone de danger pendant plus de deux heures
- A-2.01.06 jeter les produits si la température s'est trouvée dans la zone de danger pendant plus de deux heures

Sous-tâche

A-2.02 Refroidir rapidement les aliments.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- A-2.02.01 placer les aliments dans un contenant approprié pour utiliser le processus de refroidissement le plus rapide dans les délais impartis, selon les réglementations de la salubrité des aliments
- A-2.02.02 contrôler le processus de refroidissement pour atteindre la température nécessaire dans les délais impartis, selon les réglementations de la salubrité des aliments
- A-2.02.03 prendre des mesures correctives en ajustant le processus de refroidissement à l'aide de plusieurs méthodes comme en ajoutant plus de glace, en répartissant les aliments en de plus petites portions et en les plaçant dans un système réfrigéré de plus grande capacité, pour atteindre la température nécessaire, en supposant que les aliments n'ont pas été dans la zone de danger pendant plus de deux heures
- A-2.02.04 jeter les produits dont la température s'est trouvée dans la zone de danger pendant plus de deux heures

Sous-tâche

A-2.03 Remettre en température les aliments.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- A-2.03.01 choisir et utiliser l'équipement comme les chaudrons, les casseroles et les contenants pour aliments selon le type de produit et d'appareil utilisé
- A-2.03.02 réchauffer les aliments à la température nécessaire et dans les délais requis, selon les réglementations de la salubrité des aliments
- A-2.03.03 vérifier que les aliments ont atteint la température interne nécessaire à l'aide d'un thermomètre à sonde

- A-2.03.04 prendre des mesures correctives en ajustant le processus de remise en température à l'aide de plusieurs méthodes comme en répartissant les aliments en de plus petites portions et en les réchauffant davantage, pour atteindre la température nécessaire, en supposant que les aliments n'ont pas été dans la zone de danger pendant plus de deux heures
- A-2.03.05 jeter les produits dont la température s'est trouvée dans la zone de danger pendant plus de deux heures

Sous-tâche

A-2.04 Éviter la contamination croisée.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- A-2.04.01 déceler les risques possibles de contamination des aliments comme des postes de travail insalubres, un entreposage inapproprié, une contamination chimique ou mécanique et une utilisation croisée des ustensiles et de l'équipement
- A-2.04.02 s'assurer de l'utilisation d'une surface de travail, d'outils et d'équipement désinfectés
- A-2.04.03 s'abstenir d'une utilisation croisée des serviettes de table et des gants utilisés dans les services alimentaires
- A-2.04.04 se laver les mains après avoir touché des éléments non aseptisés comme des parties du corps, des vêtements et un téléphone portable, avant de manipuler les aliments
- A-2.04.05 s'abstenir d'utiliser les ustensiles de dégustation à maintes reprises
- A-2.04.06 appliquer les techniques de lavage des mains entre chaque tâche
- A-2.04.07 suivre les consignes d'aménagement de l'espace d'entreposage comme disposer les aliments crus sur les tablettes inférieures et les aliments cuits sur les tablettes supérieures
- A-2.04.08 utiliser les récipients d'entreposage désignés, les planches à découper et les ustensiles propres à certains produits selon le plan de sécurité de l'entreprise
- A-2.04.09 installer un système de désinfection comme des seaux à chiffons aseptisés et des bouteilles avec vaporisateur, et maintenir une concentration de produits servant à désinfecter selon les spécifications des fabricants

Sous-tâche

A-2.05 Désinfecter les accessoires et l'équipement.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- A-2.05.01 déterminer les ustensiles, les outils, l'équipement et les appareils devant être désinfectés
- A-2.05.02 démonter et remonter les outils et l'équipement de cuisine à des fins de désinfection selon les spécifications des fabricants
- A-2.05.03 appliquer des méthodes de désinfection approuvées comme le nettoyage des planches à découper et des postes de travail
- A-2.05.04 éliminer les débris résiduels en utilisant une solution savonneuse chaude selon les spécifications des fabricants avant les processus de désinfection et vérifier la concentrations pour s'assurer qu'elle est conforme aux règlements de la province ou du territoire
- A-2.05.05 utiliser les tampons à récurer ou les brosses pour éliminer les taches ou les débris résiduels durcis, collés, carbonisés, déshydratés ou persistants
- A-2.05.06 rincer et sécher soigneusement les ustensiles, les outils, l'équipement et les appareils
- A-2.05.07 appliquer les solutions de désinfection selon les spécifications des fabricants

Tendances	Les cuisiniers et les cuisinières participent davantage à la planification des menus, à l'évaluation du coût de revient, au contrôle des portions, à l'élimination du gaspillage, au contrôle des achats, aux procédures d'entretien et à la gestion de base d'une cuisine. Ils tiennent davantage compte des exigences des clients en ce qui a trait, entre autres, aux allergènes, aux intolérances et aux préférences locales et ethniques et religieuses.
Produits connexes	Tous les produits s'appliquent.
Outils et équipement	Voir l'appendice A.

Tâche 3**Entretien des outils et l'équipement.**

Contexte	Les cuisiniers et les cuisinières utilisent de l'équipement automatisé et non automatisé dans la préparation des aliments. Ils effectuent l'entretien des outils et de l'équipement pour assurer la sécurité et la salubrité du milieu de travail.
-----------------	--

Connaissances requises

C 1	les types de couteaux comme le couteau de chef, le couteau à légumes, le couperet et le couteau à désosser
C 2	les matériaux utilisés dans la fabrication des couteaux comme l'acier inoxydable, l'acier au carbone, les alliages d'acier et la céramique
C 3	le code de couleurs des éléments comme les couteaux et les planches à découper
C 4	les types de chaudrons et de casseroles comme une braisière, une rôtissoire, une sauteuse et une marmite
C 5	les matériaux utilisés dans la fabrication des chaudrons et des casseroles comme le cuivre, l'acier inoxydable, l'aluminium et les matériaux antiadhésifs
C 6	les types d'ustensiles comme les cuillères de bois, les fouets, les spatules et les ciseaux

C 7	les matériaux utilisés dans la fabrication des ustensiles comme l'acier inoxydable, le plastique, le bois et la silicone
C 8	la méthode de lavage à trois éviers
C 9	les types d'équipement et d'appareils comme les cuisinières, les instruments de mesure, les malaxeurs, les robots culinaires et les friteuses
C 10	les méthodes d'entretien de base et préventives
C 11	les exigences des fabricants en matière d'entretien
C 12	les méthodes de cadenassage pour nettoyer l'équipement de façon sécuritaire
C 13	les types de surfaces à découper

Sous-tâche

B-3.01 Entretien des couteaux.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

B-3.01.01	déterminer quand les couteaux émoussés ont besoin d'être affûtés
B-3.01.02	reconnaître les couteaux endommagés ou défectueux et s'en débarrasser de manière appropriée, selon les règlements de la province ou du territoire
B-3.01.03	choisir et utiliser des outils à affûtage comme une pierre à aiguiser, un fusil, un aiguiser à main et un affiloir électrique
B-3.01.04	affûter les couteaux en utilisant les techniques d'affûtage selon les spécifications des fabricants
B-3.01.05	nettoyer et sécher les couteaux selon les politiques de l'entreprise
B-3.01.06	entreposer les couteaux de façon sécuritaire pour les utilisateurs et de manière à ce qu'ils gardent leur tranchant
B-3.01.07	choisir une surface à découper comme du bois ou une matière plastique approuvée dans le secteur des services alimentaires pour ne pas endommager les couteaux

Sous-tâche

B-3.02 Entretenir les chaudrons, les casseroles et les ustensiles.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-3.02.01 reconnaître les chaudrons, les casseroles et les ustensiles endommagés et défectueux
- B-3.02.02 nettoyer et sécher les chaudrons, les casseroles, les trancheuses et les ustensiles selon les normes de l'industrie
- B-3.02.03 laver les casseroles en fonction du matériau comme l'acier inoxydable, le cuivre, l'alliage d'aluminium, la céramique et la fonte
- B-3.02.04 entreposer les chaudrons, les casseroles et les ustensiles pour prévenir les dommages et les conditions insalubres, et pour assurer la sécurité des utilisateurs
- B-3.02.05 prendre des mesures correctives ou se débarrasser des chaudrons, des casseroles et des ustensiles endommagés et défectueux selon les règlements de la province ou du territoire
- B-3.02.06 choisir les ustensiles fabriqués d'un matériau approprié comme des spatules en bois et des spatules thermorésistantes, pour ne pas endommager les chaudrons et les casseroles
- B-3.02.07 contrôler la chaleur pour éviter de déformer et d'endommager les chaudrons et les casseroles
- B-3.02.08 s'abstenir d'exposer les ustensiles à une flamme directe

Sous-tâche

B-3.03 Entretenir l'équipement et les appareils.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-3.03.01 s'assurer du fonctionnement de l'équipement selon les spécifications des fabricants
- B-3.03.02 reconnaître l'équipement et les appareils défectueux et signaler les déficiences au superviseur
- B-3.03.03 monter et démonter l'équipement et les appareils comme les accessoires des malaxeurs et des hachoirs à viande

- B-3.03.04 entreposer l'équipement et les accessoires pour prévenir les dommages et assurer la sécurité des utilisateurs
- B-3.03.05 nettoyer l'équipement et les appareils selon les spécifications des fabricants
- B-3.03.06 lubrifier l'équipement comme les trancheuses, les malaxeurs et les machines à emballer sous vide
- B-3.03.07 étalonner l'équipement comme les thermomètres et les balances
- B-3.03.08 verrouiller l'équipement et les appareils selon les spécifications des fabricants
- B-3.03.09 appliquer les méthodes d'entretien comme vider les friteuses et les collecteurs de graisse des plaques à frire

Tâche 4

Organiser le travail.

Contexte Les cuisiniers et les cuisinières gèrent leur travail de façon efficace et efficiente en communiquant avec les autres, en organisant leur lieu de travail et en planifiant la production.

Connaissances requises

- C 1 les méthodes de communication comme verbalement, par écrit et électronique
- C 2 la terminologie reliée au métier
- C 3 les ustensiles utilisés en milieu de travail, l'équipement et les appareils comme les couteaux, les pinces, les robots culinaires, les tables, les fours, les réfrigérateurs, les malaxeurs et les grils
- C 4 les fonctions des employés et la hiérarchie dans la cuisine
- C 5 les tâches requises pour respecter les calendriers de production
- C 6 les quantités de produits requises et leurs températures
- C 7 le temps requis pour effectuer les diverses tâches
- C 8 les connaissances et les compétences des employés et la capacité de l'équipement
- C 9 les méthodes de coordination du personnel pendant la production

Sous-tâche**B-4.01 Communiquer avec les autres.**

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-4.01.01 partager les renseignements avec des professionnels comme les collègues de travail, la gestion, les distributeurs et les services professionnels
- B-4.01.02 parler et interagir avec les clients pour déterminer leurs préférences
- B-4.01.03 coordonner les tâches avec les collègues pour s'assurer que le travail est accompli dans les délais prévus
- B-4.01.04 garder une attitude respectueuse en tout temps

Sous-tâche**B-4.02 Organiser la cuisine.**

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-4.02.01 préparer l'équipement, les appareils et les produits en fonction du rythme de production
- B-4.02.02 organiser et entretenir l'espace de travail

Sous-tâche

B-4.03 Planifier la production.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-4.03.01 identifier les tâches à accomplir
- B-4.03.02 déterminer l'ordre des activités quotidiennes comme préparer, conserver, cuire, maintenir et servir pour assurer le rythme de production
- B-4.03.03 élaborer et respecter un calendrier de production selon l'ordonnancement
- B-4.03.04 surveiller le progrès pour assurer l'exécution des tâches dans les délais prévus

Tâche 5

Gérer l'information.

Contexte Les cuisiniers et les cuisinières peuvent planifier les menus et utiliser des documents d'information comme des recettes et des horaires pour que le travail s'effectue sans problème et de façon sécuritaire.

Connaissances requises

- C 1 les types de menus comme la table d'hôte, à la carte et les spéciaux
- C 2 les types de services comme buffet et pour emporter
- C 3 les menus équilibrés et nutritifs
- C 4 la disponibilité et le coût des ingrédients des mets au menu
- C 5 la sélection des ingrédients en fonction des mets au menu
- C 6 la terminologie des menus
- C 7 la documentation comme les tableaux de temps et de température, les dossiers de recettes, les horaires, les documents du SIMDUT, les documents liés aux analyses des risques aux points critiques (HACCP), les programmes de vérification externes et les livres de recettes
- C 8 les méthodes de planification comme à la main et informatisées
- C 9 la documentation portant sur la sécurité en milieu de travail
- C 10 les considérations liées au menu comme la disponibilité des ingrédients, les exigences des clients, les prix arrondis et les types de menus

Sous-tâche

B-5.01 Planifier le menu et la mise en place.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-5.01.01 élaborer les menus en tenant compte de la disponibilité des ingrédients, de la saison (ou de la période de l'année), des exigences des clients, des prix arrondis et des types de menus
- B-5.01.02 modifier, lire et suivre les recettes du menu
- B-5.01.03 déceler les anomalies et les erreurs dans une recette et les signaler au superviseur
- B-5.01.04 déterminer les exigences de mise en place
- B-5.01.05 identifier et incorporer des ingrédients de remplacement
- B-5.01.06 aider à déterminer les prix du menu en calculant les coûts

Sous-tâche

B-5.02 Utiliser la documentation.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-5.02.01 organiser et classer les documents
- B-5.02.02 traiter les documents comme les étiquettes de mollusques, les FDS, et les registres de température et de perte selon les règlements de la province ou du territoire et les politiques de l'entreprise
- B-5.02.03 reconnaître les erreurs dans un document et les corriger ou les signaler au superviseur
- B-5.02.04 remplir les formulaires comme les rapports d'accident, les documents sur la salubrité des aliments, les formulaires de contrôle des stocks et les horaires de travail
- B-5.02.05 interpréter les résultats relatifs à la salubrité alimentaire selon les règlements de la province ou du territoire et en faire part au superviseur

Contexte Les cuisiniers et les cuisinières commandent, reçoivent et entreposent les produits et les fournitures. Au moment de la réception et de l'entreposage, les produits et les fournitures doivent être manipulés avec soin en respectant les normes de l'industrie, la réglementation concernant la salubrité des aliments et les règlements de la province ou du territoire.

Connaissances requises

- C 1 les spécifications normalisées relatives aux aliments et aux menus
- C 2 les spécifications relatives aux produits et à l'approvisionnement comme la grosseur, la quantité et les catégories
- C 3 la disponibilité des produits, les produits saisonniers, les produits de développement durable et leur disponibilité locale
- C 4 les méthodes de commande comme par ordinateur, par télécopieur et par téléphone
- C 5 les qualités et la température acceptables de produits
- C 6 les politiques et les méthodes en matière de réception
- C 7 les méthodes de gestion des stocks
- C 8 les besoins en fonction des menus à venir
- C 9 la rotation des produits comme premier entré, premier sorti (PEPS)
- C 10 la durée de conservation des produits
- C 11 les aires d'entreposage comme les réfrigérateurs, les congélateurs et les aires d'entreposage à sec
- C 12 les techniques d'entreposage des produits crus et cuits
- C 13 les possibilités de contamination croisée entre les aliments crus, cuits et prêts à servir
- C 14 les normes de l'industrie et les règlements de la province ou du territoire en matière d'entreposage

Sous-tâche

B-6.01 Commander les produits et les fournitures.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-6.01.01 reconnaître les ingrédients et aider à faire la liste des besoins quotidiens
- B-6.01.02 déterminer les quantités requises selon le volume des activités et le calendrier de livraison
- B-6.01.03 transmettre les spécifications relatives aux commandes des produits aux fournisseurs de produits
- B-6.01.04 interpréter les listes de produits des fournisseurs pour déterminer s'ils ont les produits recherchés

Sous-tâche

B-6.02 Recevoir les produits.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-6.02.01 vérifier les factures, déceler les anomalies et les résoudre
- B-6.02.02 vérifier la qualité, la quantité et la température des produits
- B-6.02.03 utiliser l'équipement de réception comme les chariots, les convoyeurs, les balances et les monte-charge
- B-6.02.04 reconnaître et manipuler les produits comme les matières dangereuses, les produits surgelés et les produits fragiles pour déterminer la priorité de l'entreposage
- B-6.02.05 livrer et placer les produits reçus dans les endroits désignés pour l'entreposage selon la méthode PEPS
- B-6.02.06 déballer et diviser les produits reçus selon la taille et l'utilisation, et utiliser les contenants pour aliments appropriés

Sous-tâche

B-6.03 Entreposer les produits.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-6.03.01 maintenir les aires d'entreposage propres, bien rangées et sécuritaires
- B-6.03.02 choisir et utiliser les contenants pour aliments selon le produit et la quantité devant être entreposée
- B-6.03.03 reconnaître et entreposer les produits dangereux conformément aux spécifications du fabricant et au SIMDUT
- B-6.03.04 reconnaître et entreposer les produits alimentaires selon le type de produit alimentaire
- B-6.03.05 inscrire la date et étiqueter les produits reçus et transportés aux endroits désignés
- B-6.03.06 appliquer les méthodes d'entreposage pour les aliments cuits ou crus

Sous-tâche

B-6.04 Assurer la gestion des stocks.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-6.04.01 vérifier quotidiennement les quantités de produits pour s'assurer qu'elles sont adéquates selon le volume des activités
- B-6.04.02 vérifier la qualité des produits périssables
- B-6.04.03 éliminer les produits périmés selon les règlements de la province ou du territoire

Contexte Les cuisiniers et les cuisinières doivent accomplir les tâches suivantes dans tous les blocs du métier.

Connaissances requises

- C 1 la terminologie reliée au métier
- C 2 les méthodes de cuisson comme à la salamandre, sur le gril, à la vapeur et à la poêle
- C 3 les facteurs de conversion pour obtenir la quantité et la qualité souhaitées
- C 4 l'effet de la conversion des quantités d'ingrédients sur les recettes
- C 5 les aliments qui doivent être divisés en portions
- C 6 les lignes directrices sur les portions du Guide alimentaire canadien
- C 7 les portions préoccupées
- C 8 les différents modèles et les différentes formes d'assiettes
- C 9 l'importance de la couleur, du point d'intérêt et de la fluidité
- C 10 le temps nécessaire pour préparer les assiettes
- C 11 les directives pour préparer les assiettes
- C 12 le temps de la cuisson par chaleur acquise
- C 13 la température du plat de service requise et la propreté avant la préparation
- C 14 les préoccupations relatives à la contamination croisée comme l'utilisation des mêmes ustensiles pour plusieurs aliments
- C 15 les types de dispositions comme centré, par étages et à plat
- C 16 les facteurs de temps liés aux aliments lors de la préparation des assiettes
- C 17 les types de plats de service comme les plats en céramique, en plastique et en acier, et les miroirs
- C 18 la température des aliments requise et les temps de conservation
- C 19 le nombre d'assiettes et de plats de service requis
- C 20 l'utilisation des aliments précuisinés
- C 21 les accompagnements et les garnitures
- C 22 la terminologie utilisée avec les aliments pré cuisinés comme prêt à servir, prêt à utiliser, et réchauffer et servir
- C 23 l'équipement spécialisé comme les fours combinés, les fours à pizza à convoyeur, les minuteriers, les étuves de fermentation, les fours à micro-ondes et les technologies sans fil et intelligentes

Sous-tâche

B-7.01 Préparer des recettes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-7.01.01 suivre l'ordre d'une recette
- B-7.01.02 consulter les recettes pour calculer les quantités d'ingrédients
- B-7.01.03 conserver l'uniformité lors de la conversion des recettes
- B-7.01.04 créer des recettes
- B-7.01.05 effectuer les calculs lors de la substitution d'ingrédients
- B-7.01.06 modifier l'assaisonnement selon la recette et les résultats souhaités

Sous-tâche

B-7.02 Contrôler les portions.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-7.02.01 contrôler les portions selon la recette approuvée
- B-7.02.02 effectuer la conversion entre les mesures métriques, impériales et les normes nord-américaines
- B-7.02.03 utiliser les ustensiles de contrôle des portions comme les tasses graduées, les sachets portions, les balances, les louches et les coupe-gâteaux
- B-7.02.04 calculer le rendement et les pertes en utilisant la théorie du facteur de rendement pour déterminer les exigences en matière d'achat

Sub-task

B-7.03 Préparer les assiettes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-7.03.01 déterminer les composants des mets au menu en vue de préparer les assiettes
- B-7.03.02 coordonner la demande de produits cuits pour le transport et la préparation des assiettes
- B-7.03.03 déterminer la disposition des aliments dans l'assiette, les composants et l'ordre de la préparation des assiettes
- B-7.03.04 assembler les composants pour respecter les normes approuvées en matière de préparation de l'assiette
- B-7.03.05 s'assurer de la bonne cuisson et de la qualité du produit fini pour respecter les normes approuvées en matière de préparation de l'assiette
- B-7.03.06 conserver la température des aliments lors de l'assemblage des assiettes
- B-7.03.07 conserver la température des aliments lors du service

Sous-tâche

B-7.04 Préparer les aliments précuisinés.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-7.04.01 pouvoir reconnaître les types de produits précuisinés comme les préparations pour soupe, les préparations pour sauce et les produits congelés
- B-7.04.02 pouvoir suivre les directives du fabricant
- B-7.04.03 pouvoir reconstituer les aliments précuisinés selon le mode d'emploi du fabricant

Tâche 8

Préparer les aliments selon les restrictions alimentaires et sanitaires.

Contexte L'application des méthodes de sécurité alimentaire est un élément essentiel de l'industrie des services alimentaires et elle permet d'assurer la santé et la sécurité des clients et des employés.

Les cuisiniers et les cuisinières doivent se conformer aux restrictions alimentaires et en matière de santé des clients.

Connaissances requises

- C 1 connaître les types d'allergies et d'intolérances
- C 2 les types de diètes et de régime alimentaire comme les régimes riches en protéines, macrobiotiques, végétaliens, végétariens, sans gluten, crudivores ou paléolithiques
- C 3 les exigences religieuses comme casher, halal et hindou
- C 4 être sensible à la culture
- C 5 nutrition
- C 6 les composants des aliments, les allergènes et les substituts
- C 7 les pratiques de la cuisine et leurs adaptations
- C 8 la modification de recettes

Sous-tâche

B-8.01 Adapter les pratiques de cuisine aux restrictions des clients.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-8.01.01 pouvoir reconnaître les modifications à apporter aux pratiques en cuisine pour satisfaire aux restrictions des clients
- B-8.01.02 pouvoir substituer les ingrédients et modifier les recettes
- B-8.01.03 pouvoir modifier les procédures de préparation de la nourriture pour éviter la contamination croisée liée aux restrictions des clients

Sous-tâche

B-8.02 Sélectionner les ingrédients pour respecter les restrictions alimentaires des clients.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-8.02.01 reconnaître les restrictions alimentaires
- B-8.02.02 choisir les ingrédients à substituer dans les recettes en fonction de la restriction alimentaire du client
- B-8.02.03 choisir et proposer les ingrédients de substitution pour assurer l'intégrité du plat ou proposer d'autres plats

Sous-tâche

B-8.03 Modifier les recettes pour respecter les restrictions alimentaires.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-8.03.01 incorporer les ingrédients de substitution à la recette pour assurer l'intégrité du plat
- B-8.03.02 modifier les méthodes de cuisson pour assurer l'intégrité des ingrédients de substitution dans la recette
- B-8.03.03 élaborer et réaliser un autre plat pour respecter les restrictions des clients

Sous-tâche

B-8.04 Préparer les aliments pour respecter les régimes alimentaires.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- B-8.04.01 pouvoir reconnaître les modifications à apporter pour adapter les pratiques en cuisine aux restrictions des clients
- B-8.04.02 pouvoir adapter la cuisine pour respecter les restrictions des clients
- B-8.04.03 pouvoir substituer les ingrédients et modifier les recettes
- B-8.04.04 pouvoir proposer d'autres plats pour respecter les restrictions du client si l'intégrité d'une recette ne peut être préservée
- B-8.04.05 pouvoir modifier les procédures de préparation de la nourriture pour éviter la contamination croisée liée aux restrictions des clients

Tendances	<p>Les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux bienfaits que les fruits et les légumes ont sur la santé. La popularité des fruits et des légumes locaux, biologiques et certifiés biologiques ne cesse d'augmenter. Plusieurs fruits et légumes spécialisés sont maintenant disponibles « de la ferme à la table », ce qui permet aux cuisiniers et aux cuisinières de travailler avec des aliments qui sont plus frais.</p> <p>Les épices, les fines herbes fraîches, les fleurs comestibles et les légumes soigneusement sélectionnés, qui proviennent des potagers familiaux et des serres locales, occupent une plus grande place qu'avant dans l'industrie des services alimentaires</p> <p>La popularité grandissante des mets ethniques a suscité une demande accrue pour les recettes contenant des fruits et des légumes ainsi que des ingrédients exotiques.</p>
Produits connexes (notamment)	Fruits et légumes (biologiques, certifiés biologiques, exotiques, locaux et séchés au soleil), fines herbes (fraîches et séchées) et épices.
Outils et équipement	Voir l'appendice A.

Tâche 9**Préparer les fines herbes et les épices.**

Contexte	Les fines herbes et les épices permettent d'améliorer la saveur, l'aspect et la texture des produits finis. Les cuisiniers et les cuisinières doivent connaître les différents types de fines herbes et d'épices, et leur utilisation, de même que les techniques internationales. Ils choisissent, nettoient et transforment les fines herbes et les épices utilisées en cuisine.
Connaissances requises	
C 1	connaître les types de fines herbes et d'épices comme celles séchées, fraîches, congelées et en purée
C 2	les épices comme le poivre en grains, la muscade et le cumin
C 3	connaître les fines herbes comme le romarin, la menthe, le thym et le basilic
C 4	connaître les méthodes de nettoyage des fines herbes comme rincer, agiter et assécher

C 5	les méthodes d'entreposage secondaire
C 6	les techniques de finition comme couper, déchirer, froter, broyer et rôtir
C 7	le temps requis pour préparer et transformer le plat à l'aide de fines herbes et d'épices
C 8	les rapports entre les fines herbes séchées et fraîches et les épices

Sous-tâche

C-9.01 Choisir les fines herbes et les épices.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

C-9.01.01	connaître les indicateurs de fraîcheur et de qualité comme l'hydratation, la couleur et la texture
C-9.01.02	connaître les herbes et les épices pour agrémenter les saveurs d'une recette
C-9.01.03	choisir les herbes et les épices pour obtenir les résultats souhaités

Sous-tâche

C-9.02 Nettoyer les fines herbes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

C-9.02.01	connaître les méthodes de nettoyage des fines herbes comme rincer, agiter et assécher
C-9.02.02	protéger les herbes lors du processus de nettoyage pour conserver leur qualité et leur fraîcheur

Sous-tâche

C-9.03 Transformer les fines herbes et les épices.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- C-9.03.01 pouvoir utiliser des outils et de l'équipement comme un mortier et un pilon, des hachoirs, des couteaux et des râpes
- C-9.03.02 préparer et appliquer les méthodes aux fines herbes et aux épices, selon les recettes
- C-9.03.03 pouvoir faire des huiles, des vinaigres, des pâtes et des beurres aromatisés aux fines herbes et aux épices pour obtenir les résultats souhaités
- C-9.03.04 pouvoir conserver la qualité des fines herbes et des épices pendant l'entreposage, le garnissage et l'assaisonnement

Tâche 10

Préparer les légumes (incluant les pommes de terre).

Contexte Les légumes sont un élément important de chaque repas. Il est essentiel que les cuisiniers et les cuisinières soient en mesure de choisir et de transformer les légumes de manière à en conserver la qualité, la saveur et les éléments nutritifs.

Connaissances requises

- C 1 les types de légumes
- C 2 la classification de légumes comme les légumes feuilles, les légumes racines, les légumes tubercules et les légumes crucifères
- C 3 les variétés, la classification et l'utilisation de la pomme de terre
- C 4 les tailles, les couleurs et les catégories
- C 5 les spécifications relatives aux recettes et aux menus
- C 6 la qualité et la disponibilité des produits locaux, régionaux, nationaux et internationaux et des produits biologiques et certifiés biologique
- C 7 les méthodes de nettoyage
- C 8 les méthodes d'entreposage secondaire
- C 9 les méthodes de préparation et d'entreposage secondaires avant la cuisson

C 10	les techniques de cuisson comme blanchir, faire sauter, cuire sur le gril, cuire au four et cuire à la vapeur relativement aux plats traditionnels et internationaux
C 11	les exigences relatives à la cuisson comme la température et la durée
C 12	les propriétés chimiques comme l'acidité et l'alcalinité
C 13	les techniques de conservation, les températures de maintien et la durée des tâches
C 14	les éléments nutritifs des différentes variétés de légumes

Sous-tâche

C-10.01 Choisir les légumes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

C-10.01.01	reconnaître les légumes selon la recette ou pour obtenir les résultats souhaités
C-10.01.02	connaître les indicateurs de qualité des légumes comme la fermeté, la couleur et la texture
C-10.01.03	adapter la recette selon la disponibilité des produits saisonniers et le rendement de la recette

Sous-tâche

C-10.02 Nettoyer les légumes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

C-10.02.01	choisir et utiliser les outils de nettoyage comme les couteaux éplucheurs, les couteaux et les brosses selon le type de légume et les exigences à l'achat
C-10.02.02	appliquer les méthodes de nettoyage selon le type de légume et les normes de l'industrie
C-10.02.03	conserver la qualité des légumes pendant le nettoyage
C-10.02.04	entreposer les légumes préparés selon le type et la méthode pour en préserver la qualité jusqu'à utilisation

Sous-tâche

C-10.03 Couper les légumes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- C-10.03.01 pouvoir choisir et utiliser les outils de coupe comme les couteaux d'office, les couteaux ondulés, les mandolines et les robots culinaires électriques
- C-10.03.02 pouvoir couper les légumes uniformément pour conserver une uniformité
- C-10.03.03 pouvoir effectuer différentes coupes de légume comme en julienne, en bâton et en brunoise pour obtenir l'apparence et les résultats souhaités
- C-10.03.04 pouvoir couper les légumes sous formes différentes pour faire des garnitures et obtenir l'apparence et les résultats souhaités
- C-10.03.05 pouvoir conserver la qualité des légumes pendant la coupe
- C-10.03.06 pouvoir minimiser le gaspillage et utiliser les parures

Sous-tâche

C-10.04 Cuire les légumes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- C-10.04.01 pouvoir choisir la méthode de cuisson pour obtenir les résultats souhaités
- C-10.04.02 appliquer les techniques pour conserver la pigmentation et la texture des légumes
- C-10.04.03 pouvoir conserver la valeur nutritive des légumes
- C-10.04.04 pouvoir déterminer le degré de cuisson des légumes

Sous-tâche

C-10.05 Apprêter les légumes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- C-10.05.01 choisir la méthode de finition pour obtenir les résultats souhaités
- C-10.05.02 appliquer les méthodes de finition selon les légumes et pour obtenir les résultats souhaités

Tâche 11

Préparer les fruits.

Contexte Les fruits sont utilisés dans les salades, les sauces et les soupes de même que comme garniture ou accompagnement, et ils peuvent aussi servir dans les pièces montées. Il est essentiel que les cuisiniers et les cuisinières soient en mesure de choisir et de transformer les fruits de manière à en conserver la qualité, la saveur et les éléments nutritifs.

Connaissances requises

- C 1 les types de fruits
- C 2 les propriétés des fruits comme la teneur en acide et en sucre, la taille, la couleur et la catégorie
- C 3 la qualité et la disponibilité des produits locaux, régionaux, nationaux et internationaux et des produits saisonniers et biologiques
- C 4 les méthodes de nettoyage
- C 5 les méthodes d'entreposage secondaire
- C 6 les méthodes de préparation et de conservation secondaires avant la cuisson et le service
- C 7 les techniques de cuisson des fruits comme faire sauter, cuire sur le gril, pocher, frire et cuire au four, et la durée
- C 8 les techniques et les températures de conservation
- C 9 les éléments nutritifs des différents fruits

Sous-tâche

C-11.01 Choisir les fruits.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- C-11.01.01 reconnaître les fruits selon la recette ou pour obtenir les résultats souhaités
- C-11.01.02 connaître les indicateurs de qualité des fruits comme la fermeté, la couleur et la texture
- C-11.01.03 adapter la recette selon la disponibilité des produits saisonniers et le rendement de la recette

Sous-tâche

C-11.02 Nettoyer les fruits.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- C-11.02.01 choisir et utiliser les outils de nettoyage comme les couteaux éplucheurs, les couteaux et les brosses selon le type de fruit et les conditions à l'achat
- C-11.02.02 appliquer les méthodes de nettoyage selon le type de fruit et les normes de l'industrie
- C-11.02.03 conserver la qualité des fruits pendant le nettoyage

Sous-tâche

C-11.03 Couper les fruits.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- C-11.03.01 choisir et utiliser les outils de coupe comme les couteaux d'office, les mandolines et les emporte-pièces
- C-11.03.02 couper les fruits uniformément pour conserver l'uniformité
- C-11.03.03 couper les fruits sous formes différentes pour faire des garnitures et obtenir l'apparence et les résultats souhaités
- C-11.03.04 conserver la qualité des fruits pendant la coupe pour les empêcher de se décolorer
- C-11.03.05 minimiser le gaspillage et utiliser les parures

Sous-tâche

C-11.04 Cuire les fruits.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- C-11.04.01 choisir la méthode de cuisson pour obtenir les résultats souhaités
- C-11.04.02 appliquer les méthodes de cuisson pour obtenir le résultat souhaité
- C-11.04.03 préserver la valeur nutritive des fruits
- C-11.04.04 déterminer le degré de cuisson des fruits

Sous-tâche**C-11.05 Apprêter les fruits.**

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- C-11.05.01 choisir la méthode de finition pour obtenir les résultats souhaités
- C-11.05.02 appliquer les méthodes de finition pour obtenir les résultats souhaités

Tendances	La popularité des soupes, des sauces et des marinades précuisinées de qualité supérieure augmente. Les cuisiniers et les cuisinières utilisent davantage de marinades. Les produits faibles en sel et les épaississants de remplacement sont de plus en plus en demande en raison des préoccupations croissantes au sujet de l'alimentation et de la santé.
Produits connexes (notamment)	Os, légumes, eau, viande, poisson, fruits de mer, volaille, farine, épaississants, alcool, vinaigres, fines herbes, épices, fruits, huiles.
Outils et équipement	Voir l'appendice A.

Tâche 12**Préparer les fonds.**

Contexte	Les cuisiniers et les cuisinières préparent les fonds pour ajouter de la saveur et de la texture à une variété de produits et pour diverses utilisations comme les amidons, les soupes et les sauces. Le choix des ingrédients est une étape importante du processus de préparation des fonds. Il est essentiel pour un cuisinier ou pour une cuisinière de savoir préparer des fonds.
-----------------	---

Connaissances requises

C 1	les ingrédients pour les fonds comme les os, les morceaux de fruits de mer, les légumes, les épices, l'alcool et les fines herbes
C 2	les types de fond comme les fonds blancs, bruns, de légumes et de poisson
C 3	les recettes et les mesures
C 4	les techniques de préparation des fonds
C 5	les proportions des ingrédients pour la préparation des fonds
C 6	les techniques de cuisson des fonds comme rôtir et faire suer
C 7	la température et le temps requis pour la cuisson des fonds
C 8	les méthodes pour faire réduire les fonds
C 9	les types de tamis et de filtres

Sous-tâche

D-12.01 Choisir les ingrédients pour les fonds.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- D-12.01.01 déterminer les ingrédients selon le type de fond
- D-12.01.02 déterminer les ingrédients qui nécessitent une préparation poussée selon le type de fond souhaité

Sous-tâche

D-12.02 Transformer les ingrédients pour en faire un fond.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- D-12.02.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les tamis, les marmites avec robinet et les rôtissoires
- D-12.02.02 déterminer la quantité d'ingrédients nécessaire pour obtenir le rendement des produits finis souhaité
- D-12.02.03 mesurer les ingrédients selon la recette
- D-12.02.04 combiner les ingrédients selon la recette
- D-12.02.05 rassembler les ingrédients en s'assurant que chacun est préparé selon les spécifications de la recette et est utilisable dans l'ordre

Sous-tâche

D-12.03 Cuire les fonds.

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

Savoir-faire essentiels

- D-12.03.01 ajouter des liquides déterminés pour atteindre le rapport souhaité entre les liquides et la base
- D-12.03.02 cuire les ingrédients comme les os et les légumes selon la recette
- D-12.03.03 déglacer en ajoutant du liquide à la base pour accentuer le profil aromatique
- D-12.03.04 écumer les fonds en retirant les impuretés pour obtenir la consistance et la saveur souhaitées
- D-12.03.05 réduire les fonds pour concentrer la saveur
- D-12.03.06 retirer les fonds du feu pour les refroidir
- D-12.03.07 tamiser et filtrer les fonds pour retirer les éléments indésirables
- D-12.03.08 évaluer et rectifier la qualité et la clarté des fonds pour obtenir le profil aromatique souhaité

Tâche 13

Préparer les épaisissants et les liants.

Contexte Les cuisiniers et les cuisinières utilisent les épaisissants pour épaissir les soupes et les sauces. Les cuisiniers et les cuisinières utilisent les liants pour lier les ingrédients.

Connaissances requises

- C 1 les types d'épaisissants à base de farine comme les roux (blond, brun et blanc), le beurre manié et le blanc et leurs applications
- C 2 les ingrédients pour épaisissants qui ne sont pas à base de farine comme les amidons modifiés, la gélatine, les amidons délayés, les œufs et les amidons végétaux et leurs applications
- C 3 les ingrédients pour liants comme les œufs, la gélatine et la crème et leurs applications
- C 4 les ingrédients de remplacement comme le riz, les légumes, l'avoine et les dérivés d'algues
- C 5 les proportions des ingrédients pour la préparation des épaisissants et des liants

C 6	les méthodes de combinaison
C 7	la température requise pour la préparation des épaississants et des liants

Sous-tâche

D-13.01 Choisir les ingrédients pour les épaississants et les liants.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

D-13.01.01	déterminer le type d'épaississants et de liants à préparer selon la recette
D-13.01.02	déterminer les ingrédients pour les épaississants et les liants selon la recette

Sous-tâche

D-13.02 Transformer les ingrédients pour les épaississants et les liants.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

D-13.02.01	choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les bols, les fouets et les louches
D-13.02.02	calculer les proportions des ingrédients des épaississants et des liants pour obtenir les résultats souhaités
D-13.02.03	incorporer les ingrédients des épaississants et des liants selon la recette

Tâche 14

Préparer les soupes.

Contexte Il est essentiel pour un cuisinier ou une cuisinière de savoir préparer des soupes. Pour obtenir de bons résultats, il est important de respecter l'ordre de combinaison des ingrédients.

Connaissances requises

- C 1 la classification des soupes comme chaude, froide et claire
- C 2 les ingrédients des soupes
- C 3 les types de soupes et de garnitures selon la classification
- C 4 les recettes
- C 5 les proportions des ingrédients
- C 6 le temps de cuisson
- C 7 l'effet des ingrédients comme les céréales, les pâtes, la crème, les œufs et les légumes
- C 8 les ingrédients pour clarifier un fond pour un consommé
- C 9 les types de récipients de service comme les bols en pain, en citrouille et en céramique
- C 10 les températures de cuisson et les températures pour maintenir les aliments au chaud ou au froid
- C 11 les autres méthodes de service comme le service banquet (genre buffet), à la française et à la carte

Sous-tâche

D-14.01 Choisir les ingrédients pour les soupes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- D-14.01.01 déterminer les ingrédients selon la soupe souhaitée
- D-14.01.02 déterminer les ingrédients qui nécessitent une préparation à l'avance selon le type de soupe souhaité

Sous-tâche

D-14.02 Transformer les ingrédients pour les soupes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- D-14.02.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les bouilloires, les casseroles et les malaxeurs à immersion
- D-14.02.02 calculer la quantité d'ingrédients nécessaires pour obtenir le rendement des produits finis souhaité selon la recette
- D-14.02.03 mesurer les ingrédients selon la recette
- D-14.02.04 faire la mise en place en s'assurant que chaque ingrédient est préparé selon les spécifications de la recette et est utilisable dans l'ordre

Sous-tâche

D-14.03 Cuire une soupe.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- D-14.03.01 combiner et cuire les ingrédients en respectant l'ordre selon la recette
- D-14.03.02 incorporer les épaississants comme les roux et les purées pour obtenir les résultats souhaités
- D-14.03.03 clarifier les fonds pour les consommés selon la recette
- D-14.03.04 modifier les caractéristiques des soupes comme l'assaisonnement, l'épaisseur, la texture, l'aspect et la couleur pour obtenir les résultats souhaités
- D-14.03.05 garnir selon la recette

Tâche 15

Préparer les marinades et les saumures.

Contexte Les marinades et les saumures servent à rehausser la saveur du produit et à l'attendrir. Les marinades peuvent être sèches ou humides. Les saumures servent à traiter et à préserver les viandes et les poissons, et elles sont à base d'eau et de sel.

Connaissances requises

- C 1 les types de marinades comme les marinades sèches, sucrées et acides
- C 2 les ingrédients des saumures comme l'eau, le sel, le sucre et le vinaigre
- C 3 les ingrédients des marinades comme les huiles, les vinaigres, l'alcool, les épices et les légumes
- C 4 les produits pouvant être marinés comme le poisson, la volaille, la viande, le gibier et les légumes
- C 5 les produits pouvant être saumurés comme le poisson, les fruits, la viande, la volaille et les légumes
- C 6 l'utilisation des saumures comme les saumures à traiter, à aromatiser et à macérer
- C 7 l'utilisation des marinades et des saumures comme celles pour aromatiser et attendrir les fibres
- C 8 les proportions des ingrédients
- C 9 les techniques de cuisson des marinades et des saumures

Sous-tâche

D-15.01 Choisir les ingrédients des marinades et des saumures.

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

Savoir-faire essentiels

- D-15.01.01 assortir les marinades et les saumures aux protéines, aux légumes et aux fruits pour obtenir les résultats souhaités
- D-15.01.02 déterminer les ingrédients des marinades et des saumures selon les spécifications de la recette

Sous-tâche

D-15.02 Traiter les ingrédients des marinades et des saumures.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- D-15.02.01 mesurer les ingrédients selon la recette
- D-15.02.02 choisir et utiliser les outils et l'équipement de transformation non réactifs comme l'acier inoxydable et le polycarbonate conformément aux spécifications de ces produits
- D-15.02.03 combiner les ingrédients selon la recette

Tendances	<p>Il y a une augmentation dans la popularité des sauces précuisinées. Cette hausse est influencée par l'équipement, la main-d'œuvre et la structure des coûts d'un établissement. Toutefois, il y a toujours une demande pour des sauces traditionnelles préparées à la main.</p> <p>Les produits faibles en sel et les épaississants de remplacement sont de plus en plus en demande en raison des préoccupations croissantes au sujet de l'alimentation et de la santé.</p>
Produits connexes (notamment)	Légumes, eau, viande, poisson, fruits de mer, volaille, farine, fécule de maïs, épaississants, alcool, vinaigres, fines herbes, épices, fruits, huiles.
Outils et équipement	Voir l'appendice A.

Tâche 16**Préparer les sauces.**

Contexte	La préparation des sauces est une tâche importante, car les sauces accompagnent les plats, rehaussent la saveur et améliorent l'aspect du produit fini.
-----------------	---

Connaissances requises

C 1	les types de sauces froides comme les coulis et les purées
C 2	les types de sauces à base de beurre ou de fromage et les beurres composés
C 3	les cinq sauces mères soit hollandaise, tomate, espagnole, béchamel et velouté
C 4	les dérivés des cinq sauces mères
C 5	les ingrédients des sauces comme les vinaigres, les fonds, l'alcool, les fines herbes, les épices, les fruits, les légumes et les épaississants
C 6	les proportions requises des ingrédients
C 7	les techniques de transformation des sauces
C 8	les types d'alcool comme le vin, le porto, les liqueurs et la bière, et leur utilisation
C 9	les méthodes de refroidissement, de conservation et d'entreposage
C 10	les propriétés de l'alcool comme la teneur en acides, la teneur en alcool et la saveur

C 11	les sauces qui peuvent contenir de l'alcool
C 12	les dangers de cuisiner avec de l'alcool
C 13	les techniques de cuisson comme utiliser un bain-marie, déglacer et faire sauter
C 14	connaître l'effet du refroidissement sur l'épaississement des sauces
C 15	les durées et les températures de cuisson
C 16	les épaississants
C 17	l'utilisation des sauces

Sous-tâche

E-16.01 Choisir les ingrédients pour les sauces.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

E-16.01.01	reconnaître la sauce pour obtenir les résultats souhaités
E-16.01.02	déterminer les ingrédients selon la recette

Sous-tâche

E-16.02 Transformer les ingrédients pour les sauces.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

E-16.02.01	choisir et utiliser les outils et l'équipement de transformation non réactifs comme l'acier inoxydable et le polycarbonate, selon les spécifications du produit
E-16.02.02	mesurer et préparer les ingrédients selon la recette

Sous-tâche

E-16.03 Cuire les sauces.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- E-16.03.01 combiner les ingrédients dans l'ordre selon la recette
- E-16.03.02 conserver la température des sauces pour obtenir les résultats souhaités
- E-16.03.03 déglacer le récipient de cuisson avec des liquides pour libérer les saveurs
- E-16.03.04 évaluer les propriétés des sauces comme l'épaississement, la couleur et la saveur selon les résultats souhaités
- E-16.03.05 appliquer les techniques d'épaississement comme la réduction ou l'ajout d'épaississants comme les roux, les liquides liants et l'amidon délayé
- E-16.03.06 rectifier les caractéristiques des sauces comme l'épaississeur, la couleur, la saveur et la texture

Sous-tâche

E-16.04 Apprêter les sauces.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- E-16.04.01 appliquer les techniques comme monter au beurre et flamber
- E-16.04.02 modifier les propriétés finales comme l'assaisonnement, le goût, l'aspect et la texture
- E-16.04.03 conserver les sauces en utilisant des techniques pour en préserver la qualité et l'intégrité

Tâche 17

Préparer les sauces desserts.

Contexte Les sauces desserts mettent une touche de finition. Dans la plupart des cas, elles rehaussent la saveur du dessert et apportent un attrait visuel.

Connaissances requises

- C 1 les ingrédients comme les fruits, le chocolat, la vanille, les produits laitiers, les sucres, les amidons et l'alcool
- C 2 les types de sauces desserts comme le coulis, le sabayon, les purées et le caramel
- C 3 les outils comme les mélangeurs, les poêlons et les tamis
- C 4 les recettes des sauces desserts
- C 5 les épaississants comme les jaunes d'œufs, l'amidon de maïs cireux et l'amidon de tapioca
- C 6 l'utilisation des fines herbes et des épices comme la menthe, la muscade, la cannelle, les piments et l'anis
- C 7 les propriétés des ingrédients comme l'acidité et le goût sucré
- C 8 l'utilisation des sauces
- C 9 les ingrédients pour les garnitures comme les fruits frais, les fines herbes, les feuilles de chocolat et les gaufrettes

Sous-tâche

E-17.01 Choisir les ingrédients des sauces desserts.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- E-17.01.01 connaître les indicateurs de fraîcheur et de qualité comme l'hydratation, la couleur et la texture
- E-17.01.02 déterminer les ingrédients selon la recette ou pour obtenir les résultats souhaités

Sous-tâche

E-17.02 Transformer les ingrédients des sauces desserts.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

E-17.02.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement de transformation non réactifs comme les bains-marie, les casseroles, les tamis et les bols en acier inoxydable

E-17.02.02 mesurer et préparer les ingrédients selon la recette

Sous-tâche

E-17.03 Préparer les sauces desserts.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

E-17.03.01 combiner les ingrédients par séquence, selon la recette

E-17.03.02 appliquer les méthodes de transformation comme tempérer, réduire, mélanger et infuser

E-17.03.03 évaluer les propriétés des sauces comme l'épaississement, la couleur, la saveur et la texture, pour obtenir les résultats souhaités

E-17.03.04 modifier les propriétés des sauces à dessert comme l'épaississeur, la couleur et la saveur pour obtenir les résultats souhaités

E-17.03.05 modifier l'alcool en le réduisant ou en le flambant

Sous-tâche

E-17.04 Apprêter les sauces desserts.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- E-17.04.01 appliquer les techniques comme monter au beurre et caraméliser
- E-17.04.02 reconnaître et rectifier les propriétés finales comme l'assaisonnement, le goût, l'aspect, la saveur et la texture
- E-17.04.03 conserver les sauces desserts en utilisant des techniques pour en préserver la qualité et l'intégrité

Tendances

Il y a une tendance accrue de l'utilisation de lait modifié et de produits à base d'œufs et leurs substituts afin de pouvoir répondre aux restrictions, aux régimes et aux normes de salubrité alimentaires qui sont de plus en plus nombreux. Les recettes contenant uniquement des blancs d'œufs et du lait à faible teneur en matière grasse sont plus courantes qu'avant. Le souci de la qualité et de la sécurité est important pour la préparation de ces mets de même que la connaissance et la prise en considération des personnes qui sont allergiques aux produits laitiers et à base d'œufs.

En Amérique du Nord, on constate que les gens ont un intérêt fort grandissant pour les produits naturels et les fromages fermiers, artisanaux et régionaux. De même, les consommateurs montrent un intérêt grandissant envers les produits d'œufs biologiques et naturels. Une sélection croissante de produits laitiers et de substituts laitiers comme les yogourts, le lait d'amande, le lait de coco, les produits laitiers sans lactose et le lait de soja est disponible sur le marché.

Produits connexes (notamment)

Produits laitiers : fromage, lait, crème, substituts laitiers, beurre, produits de culture, margarine, ghi (beurre clarifié), képhir, laits spécialisés.

Œufs et produits connexes : œufs entiers, jaunes d'œufs, blancs d'œufs, et substituts d'œufs en poudre ou liquides.

Outils et équipement

Voir l'appendice A.

Contexte

Pour préparer les mets à base de fromage et de produits dérivés du lait, il faut choisir et comprendre les diverses propriétés de chaque produit. Il est important de comprendre les méthodes utilisées pour incorporer le fromage et les produits dérivés du lait dans les recettes. Il faut aussi porter une attention particulière à la qualité et à la sécurité lors de la préparation de ces mets. Aux fins de la présente analyse, les produits laitiers comprennent aussi les substituts laitiers.

Connaissances requises

- C 1 les propriétés des fromages et des produits laitiers
- C 2 les substituts laitiers comme le lait de soja, le lait d'amande, le lait de coco et la margarine
- C 3 la classification des fromages comme à pâte molle, semi-ferme et ferme
- C 4 l'origine du fromage comme la région et l'animal
- C 5 les produits laitiers aromatisés comme infusés, mélangés et vieillis
- C 6 les indicateurs de maturité du fromage comme l'âge, la texture, l'odeur et le goût
- C 7 les produits laitiers de culture comme la crème sure, le képhir, le yogourt et le fromage cottage
- C 8 les différents teneurs en matière grasse des produits laitiers et des substituts laitiers comme le lait, le beurre et le yogourt
- C 9 les températures de service et de stockage du beurre, du fromage et du lait
- C 10 les sensibilités thermiques des produits laitiers
- C 11 les exigences relatives à la température et à la durée pour l'incorporation des produits laitiers dans les recettes

Sous-tâche

E-18.01 Choisir les fromages et les ingrédients dérivés du lait.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- F-18.01.01 reconnaître la fraîcheur des produits laitiers en fonction de la date de péremption et d'une inspection sensorielle
- F-18.01.02 reconnaître les caractéristiques de maturité du fromage
- F-18.01.03 reconnaître et distinguer les produits laitiers comme le lait écrémé, le lait entier, le babeurre et la crème
- F-18.01.04 distinguer les types de lait comme le lait de chèvre, le lait de brebis et le lait de vache
- F-18.01.05 distinguer les substituts laitiers comme le lait de coco, le lait de soja et le lait d'amande
- F-18.01.06 reconnaître les types de beurre et les substituts du beurre comme la margarine (hydrogénée et non hydrogénée), le beurre salé, le ghi, le beurre non salé et le beurre aromatisé
- F-18.01.07 associer les fromages et les produits dérivés du lait avec les mets comme les canapés, les hors-d'œuvre et les soupes

Sous-tâche

F-18.02 Transformer les fromages et les ingrédients dérivés du lait.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- F-18.02.01 modifier la consistance des produits en incorporant de l'air à l'aide de méthodes comme fouetter les beurres, épaissir les crèmes et ramollir les fromages
- F-18.02.02 ajouter les fromages et les produits laitiers aux recettes en respectant l'ordre de la recette et pour obtenir le résultat souhaité
- F-18.02.03 ajouter de la saveur aux produits laitiers comme les beurres composés et les sauces aromatisées au fromage
- F-18.02.04 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les râpes, les fouets, les couteaux à fromage, et les chaudrons et les casseroles non réactifs

- F-18.02.05 choisir les techniques de transformation du fromage comme effilocheur, émietter, râper et trancher
- F-18.02.06 choisir les techniques pour transformer les produits laitiers et les produits dérivés du lait comme l'acidification, le tempérage et l'ébouillantage

Sous-tâche

F-18.03 Apprêter les fromages et les produits dérivés du lait.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- F-18.03.01 ajouter de la saveur aux produits laitiers comme les beurres composés et les sauces aromatisées au fromage
- F-18.03.02 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les râpes, les fouets, les couteaux à fromage et les chaudrons et les casseroles non réactifs
- F-18.03.03 appliquer les méthodes de cuisson comme au gratin, en fondue, en friture, à la poêle et à la salamandre
- F-18.03.04 choisir les garnitures et les accompagnements comme les fruits, les noix, les fines herbes et les épices

Tâche 19

Préparer les mets à base d'œufs et de produits dérivés.

Contexte Les cuisiniers et les cuisinières doivent bien comprendre l'importance et la finesse des œufs et des produits dérivés. Les œufs peuvent servir, entre autres, d'agents de levage et de liants, et ils peuvent être utilisés seuls pour créer plusieurs mets.

Connaissances requises

- C 1 les catégories, les grosseurs et les types d'œufs
- C 2 la fraîcheur des œufs (la date de conditionnement et la date de péremption)
- C 3 les produits d'œufs comme les blancs d'œufs, la poudre d'œuf, les jaunes d'œufs congelés et les œufs pasteurisés
- C 4 les substituts d'œufs comme les substituts d'œufs liquides, le tofu et les substituts d'œufs en poudre
- C 5 les caractéristiques des œufs comme la teneur en matière grasse des jaunes et des blancs

C 6	les recettes classiques comme les quiches, les œufs bénédicins et les œufs florentins
C 7	les méthodes de transformation comme la séparation, l'émulsion et la friture
C 8	les méthodes de cuisson comme pocher, bouillir et brouiller
C 9	les rapports de température et de temps

Sous-tâche

F-19.01 Choisir les ingrédients pour les œufs et les mets à base d'œufs.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

F-19.01.01	reconnaître la fraîcheur des produits d'œufs en fonction de la date de péremption et d'une inspection sensorielle
F-19.01.02	convertir les volumes des œufs et prendre en considération les différences relatives à la taille afin de respecter la recette
F-19.01.03	faire la distinction entre les œufs de spécialité comme les œufs de caille et de canard

Sous-tâche

F-19.02 Transformer les ingrédients pour les œufs et les mets à base d'œufs.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

F-19.02.01	choisir et utiliser les outils et l'équipement comme la casserole et le bol non réactifs, le fouet et la minuterie
F-19.02.02	utiliser les méthodes pour transformer les œufs comme séparer les jaunes et les blancs d'œuf et battre avant l'incorporation aux autres ingrédients
F-19.02.03	combinaison des œufs à d'autres ingrédients comme le lait, le beurre clarifié et le fromage selon la recette
F-19.02.04	tempérer les œufs selon la recette
F-19.02.05	fouetter les blancs d'œuf jusqu'à l'obtention des pics souhaités pour des items comme les meringues, les soufflés et les pâtes battues

Sous-tâche

F-19.03 Faire cuire les œufs et les mets à base d'œufs.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- F-19.03.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les casseroles, les chaudrons, les fours et les fours à vapeur
- F-19.03.02 préparer la proportion de vinaigre et d'eau pour bouillir ou pocher les œufs
- F-19.03.03 obtenir la texture et la consistance souhaitées comme cuits dur, à la coque, tournés et bien cuits
- F-19.03.04 suivre l'ordre des recettes pour les mets à base d'œufs et de produits dérivés

Sous-tâche

F-19.04 Apprêter les œufs et les mets à base d'œufs.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- F-19.04.01 assembler les mets à base d'œufs dans l'ordre prévu selon la recette
- F-19.04.02 choisir les garnitures comme les oignons verts, le persil et les fruits comme accompagnements et pour l'attrait visuel
- F-19.04.03 réchauffer au chalumeau ou à la salamandre les mets à base d'œufs selon la recette

Tendances	Ces produits sont offerts dans une plus grande variété. La sensibilisation des consommateurs en ce qui touche la santé ainsi que les tendances culinaires internationales ont fait accroître la demande. On retrouve davantage de pâtes et de céréales meilleures pour la santé. Des substituts comme des pâtes sans gluten et des aliments provenant de différentes cultures comme les nouilles, les dumplings et les pâtes farcies sont de plus en plus populaires.
Produits connexes (notamment)	Pâtes fraîches et sèches, pâtes farcies et assemblées (par exemple cannellonis, manicottis, dumplings, samosas, ragoons, lasagnes), substituts (par exemple pâtes sans gluten, nouilles de sarrasin, nouilles de blé), sauces, fromages, garnitures, huiles, vinaigres et accompagnements.
Outils et équipement	Voir l'appendice A.

Tâche 20**Préparer les pâtes alimentaires.**

Contexte	Pour pouvoir préparer une variété de mets de qualité à base de pâtes, en portions individuelles ou en grandes quantités, les cuisiniers et les cuisinières doivent bien connaître les techniques de préparation, les méthodes d'entreposage, de même que les ingrédients qui entrent dans la confection des pâtes.
-----------------	--

Connaissances requises

C 1	les ingrédients pour les pâtes comme la farine, les œufs, l'eau, l'huile d'olive et le sel
C 2	les types de farines utilisées pour les pâtes comme la semoule, de blé entier et de riz
C 3	les types d'œufs comme les œufs liquides et de catégorie A
C 4	les types de saveurs de pâtes comme aux épinards, aux fines herbes et au poivre noir
C 5	les formes de pâtes comme les spaghettis, les macaronis, les vermicelles et les penne

C 6	les types de nouilles comme les pâtes fraîches, sèches, cuites à la vapeur et frites
C 7	les substituts comme les pâtes sans gluten, de sarrasin et de blé
C 8	les méthodes de confection des pâtes comme mélanger, laisser reposer, aplatir au rouleau, couper et faire sécher
C 9	les températures et les durées de cuisson
C 10	les proportions d'eau salée pour les pâtes
C 11	les méthodes d'entreposage et de conservation pour les pâtes préparées

Sous-tâche

G-20.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

G-20.01.01	déterminer la qualité des ingrédients en déterminant la fraîcheur et en vérifiant les dates de péremption
G-20.01.02	déterminer les types d'ingrédients en fonction des spécifications de la recette
G-20.01.03	déterminer les types de pâtes et de nouilles requis pour des mets précis

Sous-tâche

G-20.02 Confectionner les pâtes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

G-20.02.01	choisir et utiliser l'équipement pour confectionner la pâte pour pâtes alimentaires comme les bols, les batteurs sur socle et les tables
G-20.02.02	combinaison des ingrédients selon l'ordre et les proportions pour obtenir la consistance et la texture des pâtes
G-20.02.03	utiliser les machines et les outils à fabriquer les pâtes comme une presse à ravioli, un laminoir électrique, un couteau et des planchettes pour gnocchi

- G-20.02.04 utiliser des techniques de façonnage à la main comme rouler, replier, étirer et couper
- G-20.02.05 entreposer et conserver les pâtes selon les exigences du service et pour préserver la qualité et l'intégrité du produit
-

Sous-tâche

G-20.03 Faire cuire les pâtes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- G-20.03.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les passoirs, les chaudrons, les poêles à frire, les machines à cuire les pâtes, les friteuses, les écumoirs et les pinces
- G-20.03.02 appliquer les méthodes de cuisson comme bouillir, cuire au four et frire selon la recette
- G-20.03.03 effectuer une évaluation sensorielle pour déterminer le degré de cuisson
- G-20.03.04 entreposer et conserver les pâtes selon les exigences du service et pour préserver la qualité et l'intégrité du produit
-

Sous-tâche

G-20.04 Apprêter les plats de pâtes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- G-20.04.01 réchauffer les pâtes cuites pour le service à l'aide de méthodes comme faire sauter, blanchir, cuire au four et frire
- G-20.04.02 choisir la sauce pour le type de pâtes selon la recette
- G-20.04.03 choisir les types d'assaisonnements et les quantités requises conformément aux spécifications de la recette
- G-20.04.04 garnir selon la recette

Contexte Afin de produire une variété de plats de pâtes assemblées en portions individuelles ou en grandes quantités, il est important que les cuisiniers connaissent les techniques de préparation, les méthodes et les ingrédients des pâtes. Dans le cadre de cet ANP, cette tâche comprend la préparation de différents styles de produits à base de pâte farcie.

Connaissances requises

- C 1 les ingrédients des pâtes alimentaires et d'autres pâtes comme la farine, les œufs, l'eau, l'huile d'olive et le sel
- C 2 les types de farines utilisées dans les pâtes comme la semoule, de blé entier et de riz
- C 3 les types d'œufs comme les œufs liquides et de catégorie A
- C 4 les types de saveurs de pâtes comme aux épinards, aux fines herbes et au poivre noir
- C 5 les types de remplissages comme à la viande, au fromage et aux légumes
- C 6 les types de pâtes farcies comme les cannellonis, les raviolis et les dumplings
- C 7 les pâtes cuites au four comme la lasagne, les manicottis et les cannellonis
- C 8 les autres types de produits à base de pâtes assemblés comme les perogies, les raviolis japonais, les samossas et les empanadas
- C 9 les méthodes de confection des pâtes comme mélanger, laisser reposer, rouler, couper et faire sécher
- C 10 les températures et les durées de cuisson
- C 11 les proportions d'eau salée pour les pâtes

Sous-tâche

G-21.01 Choisir les ingrédients des pâtes assemblées.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- G-21.01.01 déterminer la qualité des ingrédients en reconnaissant la fraîcheur et en vérifiant les dates de péremption
- G-21.01.02 déterminer les types d'ingrédients selon la recette
- G-21.01.03 déterminer les types et les formes de pâtes alimentaires requis pour un plat particulier

Sous-tâche

G-21.02 Confectionner des pâtes assemblées.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- G-21.02.01 choisir et utiliser l'équipement pour confectionner des pâtes alimentaires et de la pâte comme des bols, des mélangeurs sur socles et des tables
- G-21.02.02 combiner les ingrédients dans l'ordre et selon les proportions pour obtenir la consistance et la texture des pâtes alimentaires et de la pâte
- G-21.02.03 utiliser des machines et des outils à fabriquer les pâtes comme une presse à ravioli, un laminoir électrique, des couteaux, des poches à douilles, des cuillères et des planchettes pour gnocchi
- G-21.02.04 appliquer des techniques d'assemblage comme rouler, étager, plier, étirer, farcir et couper selon la recette
- G-21.02.05 entreposer et conserver les pâtes préparées selon les exigences du service et pour préserver la qualité et l'intégrité du produit

Sous-tâche

G-21.03 Cuire les pâtes assemblées.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- G-21.03.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les passoires, les chaudrons, les poêles à frire, les cocottes, les friteuses, les écumoire et les pinces
- G-21.03.02 appliquer les méthodes de cuisson comme bouillir, cuire au four, cuire à la salamandre et frire selon la recette
- G-21.03.03 déterminer le degré de cuisson à l'aide de différentes méthodes comme une évaluation sensorielle, l'utilisation d'un thermomètre et l'utilisation d'une aiguille
- G-21.03.04 entreposer et conserver les pâtes préparées selon par les exigences du service et pour préserver la qualité et l'intégrité du produit

Sous-tâche

G-21.04 Apprêter les plats de pâtes assemblées.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- G-21.04.01 réchauffer les pâtes assemblées et d'autres aliments pour le service à l'aide de méthodes comme faire sauter, blanchir, cuire au four et frire
- G-21.04.02 choisir la sauce et les accompagnements pour les types de pâtes selon la recette
- G-21.04.03 choisir les types d'assaisonnements et les quantités requises selon la recette
- G-21.04.04 garnir selon la recette

Tendances	Une plus grande variété de céréales, de légumineuses, de noix, de protéines de soja et de protéines de blé est maintenant offerte. La sensibilisation des consommateurs et des consommatrices vis-à-vis de la santé, des modes de vie et des régimes plus sains ont fait accroître la demande.
Produits connexes (notamment)	Légumineuses fraîches, sèches et en conserve. Graines sèches et germées. Céréales sèches et riz. Noix fraîches et séchées. Protéines de soja et protéines de blé : tofu, tempeh, seitan, fromage de soja.
Outils et équipement	Voir l'appendice A.

Tâche 22**Préparer les céréales et les graines.**

Contexte	Afin de produire en portions individuelles ou en grandes quantités une variété de plats à base de céréales et de graines, les cuisiniers doivent bien connaître les techniques et les méthodes de préparation, de même que les ingrédients des céréales et des graines.
-----------------	---

Connaissances requises

C 1	les propriétés comme la saveur, la texture, la couleur et la forme
C 2	les types de céréales comme le riz sauvage, l'orge, le boulghour, le couscous et l'avoine
C 3	les types de grains comme de citrouille, de tournesols, de lin, de chia, de basilic et de quinoa
C 4	les températures et les durées de cuisson
C 5	les exigences en matière de trempage et de lavage
C 6	les proportions d'eau pour le produit

- C 7 les ingrédients complémentaires comme les aromatisants, les fines herbes, les aromates, les légumes et les vins
- C 8 les types de mets à base de céréales comme le taboulé, le riz et les haricots rouges, le riz pilaf et le gruau
- C 9 les méthodes de cuisson comme en risotto, en pilaf, bouilli, à la vapeur, cuit au four, sauté à la poêle et gonflé
- C 10 les éléments nutritifs des différentes céréales et graines en tant que protéines

Sous-tâche

H-22.01 Choisir les céréales et les graines.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- H-22.01.01 choisir les types de céréales et de graines selon la recette et le résultat souhaités
- H-22.01.02 choisir la quantité de céréales et de graines selon le rendement requis
- H-22.01.03 effectuer une inspection sensorielle en vérifiant s’il y a présence de moisissure, de signes d’humidité, de contaminants, de décoloration ou de dommages en touchant la texture et en sentant s’il y a des odeurs désagréables afin de déterminer la qualité des ingrédients

Sous-tâche

H-22.02 Nettoyer les céréales et les graines.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- H-22.02.01 trier les céréales et les graines afin de s'assurer qu'il n'y a pas de contaminants comme des roches ou du métal
- H-22.02.02 jeter les céréales et les graines qui montrent des signes de contamination chimique ou biologique
- H-22.02.03 laver soigneusement à l'eau froide les céréales et les graines pour en retirer l'excédent d'amidon et les contaminants provenant de plantes étrangères comme des brindilles et des feuilles
- H-22.02.04 égoutter les céréales et les graines pour en retirer l'excès d'eau

Sous-tâche

H-22.03 Cuire les céréales et les graines.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- H-22.03.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme une passoire, un four à vapeur, des chaudrons, des pinces, des spatules, un faitout et un wok
- H-22.03.02 tremper les céréales et les graines selon leur type
- H-22.03.03 choisir les ingrédients et les assaisonnements selon la recette
- H-22.03.04 appliquer des techniques de cuisson comme bouillir, cuire à la vapeur, cuire au four, gonfler et utiliser les méthodes pilaf ou risotto, selon la recette
- H-22.03.05 effectuer une évaluation sensorielle au toucher, au goût et à la vue pour déterminer le degré de cuisson

Contexte Les légumineuses et les noix peuvent être servies seuls ou peuvent être utilisés comme ingrédients principaux de plusieurs mets, notamment dans des soupes, des vinaigrettes et des salades. Elles doivent être nettoyées, cuites et entreposées correctement.

Connaissances requises

- C 1 les types de légumineuses comme les lentilles, les haricots rouges et les haricots de Lima
- C 2 les types de légumineuses comme les arachides
- C 3 les types de fruits à écale comme les amandes, les noix de pin et les noix de Grenoble
- C 4 les propriétés comme la saveur, la texture, la couleur et la forme
- C 5 la gravité potentielle de l'allergie aux noix
- C 6 les exigences en matière de trempage
- C 7 les proportions d'eau pour le produit
- C 8 les ingrédients complémentaires comme les aromatisants, les fines herbes, les aromates, les légumes et les vins
- C 9 les températures et les durées de cuisson
- C 10 les types de mets à base de légumineuses comme le chili, le cassoulet, les burritos, le dal et les ragouts de haricots mungo
- C 11 les éléments nutritifs des différentes noix et légumineuses et en tant que protéines

Sous-tâche

H-23.01 Choisir les légumineuses et les noix.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- H-23.01.01 choisir les types de légumineuses et de noix selon la recette et les résultats souhaités
- H-23.01.02 choisir la quantité de légumineuses et de noix selon le rendement requis
- H-23.01.03 effectuer une inspection sensorielle en vérifiant s'il y a présence de moisissure, de signes d'humidité, de contaminants, de décoloration ou de dommages en touchant la texture et en sentant s'il y a des odeurs désagréables afin de déterminer la qualité des ingrédients

Sous-tâche

H-23.02 Nettoyer les légumineuses et les noix.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- H-23.02.01 trier les légumineuses et les noix afin de s'assurer qu'il n'y a pas de contaminants comme des roches ou du métal
- H-23.02.02 jeter les légumineuses et les noix qui montrent des signes de contamination chimique ou biologique
- H-23.02.03 laver soigneusement à l'eau froide les légumineuses et les noix pour en retirer les contaminants provenant de plantes étrangères comme des brindilles et des feuilles
- H-23.02.04 égoutter les légumineuses et les noix pour en retirer l'excès d'eau

Sous-tâche

H-23.03 Faire cuire les légumineuses et les noix.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- H-23.03.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme une passoire, un four à vapeur, des chaudrons, des pinces, des spatules et un faitout
- H-23.03.02 tremper les légumineuses selon leur type
- H-23.03.03 choisir les ingrédients et les assaisonnements selon la recette
- H-23.03.04 appliquer des techniques de cuisson comme bouillir, cuire à la vapeur, rôtir et cuire au four selon la recette
- H-23.03.05 apprêter les légumineuses et les noix à l'aide de méthodes comme réduire en purée, mariner et saumurer selon la recette

Tâche 24

Préparer les protéines de soja et les protéines de blé.

Contexte Les protéines de soja et les protéines de blé peuvent être servies seules ou peuvent être utilisées comme ingrédients principaux de plusieurs mets comme des soupes, des pâtes, des salades et des hors-d'œuvre chauds et froids. Elles doivent être cuites et entreposées correctement.

Connaissances requises

- C 1 les types de protéines de soja et les protéines de blé comme le tofu, le tempeh, le fromage de soja et le seitan (gluten)
- C 2 les propriétés comme la saveur, la texture, la couleur et la forme
- C 3 les ingrédients complémentaires comme les aromatisants, les fines herbes, les aromates, les légumes et les vins
- C 4 les températures et les durées de cuisson
- C 5 les spécifications des produits
- C 6 les différentes protéines de soja et de blé en tant que produits de remplacement nutritifs d'une protéine animale
- C 7 la gravité potentielle des allergies au soja et au blé

Sous-tâche

H-24.01 Choisir les protéines de soja et les protéines de blé.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- H-24.01.01 choisir les types de protéines de soja et les protéines de blé selon la recette et les résultats souhaités
- H-24.01.02 choisir la quantité de protéines de soja et de protéines de blé selon le rendement requis

Sous-tâche

H-24.02 Cuire les protéines de soja et de blé.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- H-24.02.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme une passoire, un four à vapeur, des chaudrons, des pinces, des spatules et un faitout
- H-24.02.02 appliquer des techniques de cuisson comme bouillir, cuire à la vapeur, cuire sur le gril, braiser, frire, rôtir et cuire au four selon la recette et pour obtenir les résultats souhaités
- H-24.02.03 s'assurer que la température interne est atteinte
- H-24.02.04 mariner les protéines de soja et les protéines de blé selon la recette
- H-24.02.05 apprêter les protéines de soja et les protéines de blé selon la recette

Tendances	<p>Les variétés de viande, de volaille et de gibier sont plus nombreuses qu'avant et de meilleure qualité.</p> <p>Les réglementations régionales, nationales et internationales de la salubrité des aliments pour la viande, la volaille et le gibier ont eu des effets sur l'élevage d'animaux et sur la préparation alimentaire.</p> <p>Les demandes des consommateurs se dirigent de plus en plus vers des choix et des techniques ethniques pour la préparation des aliments, ce qui influe sur le besoin accru de variété dans les viandes..</p>
Produits connexes (notamment)	<p>Viande : bœuf, porc, agneau, veau, chèvre.</p> <p>Gibier à poil : bison, wapiti, caribou, orignal, chevreuil, kangourou, bœuf musqué, sanglier, lapin.</p> <p>Volaille : poulet, dinde.</p> <p>Gibier à plumes : caille, faisan, oie, canard, perdrix, pigeon, pintade, autruche, émeu, nandou.</p> <p>Abats: cœur, le foie, reins, queue de bœuf, langue et tripes.</p>
Outils et équipement	Voir l'appendice A.

Tâche 25**Préparer les viandes et le gibier à poil.**

Contexte	<p>Les cuisiniers préparent aussi bien la viande comme le bœuf, le porc, le veau et l'agneau, que le gibier à poil comme le bison, le caribou et le sanglier. Les cuisiniers doivent porter une attention particulière lors de la préparation pour éviter le gaspillage. Les méthodes de préparation et de cuisson de la viande et du gibier à poil sont semblables.</p>
-----------------	--

Connaissances requises

C 1	les types de viandes comme le bœuf, le porc, le veau et l'agneau
C 2	les types de gibiers à poil comme le chevreuil, le wapiti, le bison et le caribou
C 3	les viandes d'animaux élevés en liberté, les viandes biologiques et le gibier à poil
C 4	les coupes primaires comme la longe, la côte et le bloc d'épaule

- C 5 les coupes secondaires et conditionnées comme les côtes levées, le bifteck et la côtelette
- C 6 les catégories de viande, l'étiquetage des viandes et les méthodes de maturation de la viande
- C 7 l'utilisation des différents types et des différentes coupes de viande
- C 8 les propriétés de la viande et du gibier à poil comme la teneur en matière grasse et les origines
- C 9 les méthodes de décongélation
- C 10 les degrés de cuisson comme saignant, à point et bien cuit
- C 11 appliquer les méthodes de cuisson selon le type de viande et la coupe
- C 12 la structure des muscles et du squelette et le persillage, et leur effet sur la cuisson
- C 13 les aromatisants et les assaisonnements comme les fines herbes, les épices, le vin et les marinades

Sous-tâche

I-25.01 Choisir les viandes et le gibier à poil.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- I-25.01.01 reconnaître et choisir la viande et le gibier à poil selon les classifications gouvernementales d'inspection des viandes comme l'origine, la taille, la maturation et la catégorie, pour obtenir les résultats souhaités
- I-25.01.02 interpréter l'information présentée par l'étiquette et effectuer des évaluations sensorielles pour déterminer la fraîcheur et la qualité de la viande et du gibier à poil
- I-25.01.03 reconnaître et choisir la coupe de la viande et du gibier à poil comme la coupe primaire et le morceau sous-primaire selon la recette

Sous-tâche

I-25.02 Transformer les viandes et le gibier à poil.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- I-25.02.01 apprêter la viande et le gibier à poil à l'aide de méthodes comme nettoyer, désosser, larder, barder, mariner, ficeler, broyer, saumurer, attendrir, fumer, brider et entailler selon les spécifications
- I-25.02.02 choisir et utiliser les outils de transformation comme une scie à ruban, une curette à os, un hachoir et un couperet
- I-25.02.03 minimiser le gaspillage et utiliser les parures pour des utilisations futures comme les bouillons, les fonds et la viande hachée
- I-25.02.04 calculer le temps de décongélation requis selon la taille de la pièce de viande et de gibier à poil pour veiller au tempérage selon la réglementation de la salubrité des aliments et la recette

Sous-tâche

I-25.03 Faire cuire les viandes et le gibier à poil.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- I-25.03.01 calculer le temps de cuisson requis selon la taille de la pièce de viande ou de gibier à poil pour assurer une cuisson uniforme selon la recette
- I-25.03.02 choisir et appliquer les méthodes de cuisson comme cuire sur le gril, rôtir, braiser et cuire à la salamandre selon la recette
- I-25.03.03 déterminer le degré de cuisson et la tendreté en utilisant différentes méthodes comme la lecture de la température, le toucher et l'aspect visuel

Sous-tâche

I-25.04 Apprêter la viande et le gibier à poil.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- I-25.04.01 laisser reposer la viande et le gibier à poil cuit selon la taille, le poids et la température interne pour préserver le rendement, l'humidité et pour permettre la cuisson par chaleur acquise
- I-25.04.02 glacer la viande et le gibier à poil cuit à l'aide d'ingrédients comme du beurre, de l'huile et des sauces
- I-25.04.03 appliquer les techniques comme cuire à la salamandre et recouvrir d'une croûte, selon la recette
- I-25.04.04 déterminer et appliquer les techniques de découpage selon le type, la fibre du muscle et la taille de la pièce de viande et de gibier à poil pour maximiser le rendement et la tendreté
- I-25.04.05 déterminer où découper la viande et le gibier à poil cuit selon le degré de cuisson comme saignant, à point et bien cuit
- I-25.04.06 garnir selon la recette

Tâche 26

Préparer la volaille et le gibier à plumes.

Contexte Les cuisiniers préparent autant la volaille domestique comme le poulet et la dinde, que le gibier à plumes comme le faisan, la caille et le canard. Les principes de préparation sont semblables, quoique plusieurs espèces de gibiers à plumes demandent une température de cuisson inférieure à celle de la volaille. En effet, pour réduire les risques de contamination, la volaille doit être cuite à température élevée.

Connaissances requises

- C 1 les types de volailles comme le poulet et la dinde
- C 2 les catégories de volaille et de gibier à plumes, et l'étiquetage
- C 3 les classifications de volaille comme à rôtir et à frire
- C 4 les types de gibiers à plumes comme la caille, le faisan, la perdrix et le canard
- C 5 les volailles biologiques et élevées en liberté et le gibier à plumes

C 6	les coupes de volaille et de gibier à plumes comme les poitrines, les demis, les quarts et les suprêmes
C 7	l'utilisation des différents types et des différentes coupes de volaille et de gibier à plumes
C 8	les propriétés de la volaille et du gibier à plumes comme la teneur en matière grasse et les origines
C 9	les méthodes de décongélation
C 10	les considérations liées à la contamination croisée pour la volaille et le gibier à plumes
C 11	les méthodes de cuisson à sec et humide
C 12	les aromatisants et les assaisonnements comme les fines herbes, les vins et les marinades
C 13	les facteurs particuliers à considérer pour la cuisson de la volaille domestique et du gibier à plumes comme la cuisson et la température internes exigées
C 14	la structure des os, du cartilage et des muscles
C 15	les pourcentages de protéines
C 16	le niveau de saumure en pourcentage

Sous-tâche

I-26.01 Choisir la volaille et le gibier à plumes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

I-26.01.01	reconnaître et choisir la volaille et le gibier à plumes selon les classifications gouvernementales d'inspection des viandes comme l'origine, la taille et la catégorie pour obtenir les résultats souhaités
I-26.01.02	interpréter l'information présentée par l'étiquette et effectuer des évaluations sensorielles pour déterminer la fraîcheur et la qualité de la volaille et du gibier à plumes

Sous-tâche

I-26.02 Transformer la volaille et le gibier à plumes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- I-26.02.01 reconnaître les morceaux précoupés de volaille et de gibier à plumes à l'aide d'une inspection visuelle afin de respecter la recette
- I-26.02.02 choisir et utiliser les outils comme les couteaux à désosser, les ciseaux et les couperets
- I-26.02.03 conditionner la volaille et le gibier à plumes à l'aide de méthodes comme nettoyer, désosser, larder, barder, paner, mariner, assaisonner, saumurer, fumer, brider et entailler selon les spécifications
- I-26.02.04 farcir la volaille et le gibier à plumes entier ou en portion individuelle à l'aide de différentes techniques selon la recette
- I-26.02.05 calculer le temps de décongélation requis selon la taille de la volaille et du gibier à plumes pour assurer le tempéragé selon les régulations de la salubrité des aliments et la recette
- I-26.02.06 minimiser le gaspillage et utiliser les parures pour des utilisations futures comme les bouillons, les fonds et les farces

Sous-tâche

I-26.03 Faire cuire la volaille et le gibier à plumes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- I-26.03.01 calculer le temps de cuisson requis selon la taille de la volaille et du gibier à plumes pour assurer une cuisson uniforme selon la recette
- I-26.03.02 appliquer les méthodes de cuisson comme braiser, frire, cuire à la salamandre et rôtir selon la recette
- I-26.03.03 déterminer le degré de cuisson et la tendreté à l'aide de différentes méthodes comme la lecture de la température et le toucher

Sous-tâche

I-26.04 Apprêter la volaille et le gibier à plumes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- I-26.04.01 laisser reposer la volaille et le gibier à plumes selon la taille, le poids et la température interne pour préserver le rendement et l'humidité
- I-26.04.02 glacer la volaille et le gibier à plumes cuits à l'aide d'ingrédients comme du beurre, de l'huile et des sauces
- I-26.04.03 appliquer les techniques comme cuire à la salamandre et recouvrir d'une croûte selon la recette
- I-26.04.04 déterminer les techniques de découpage selon le type et la taille de la volaille et du gibier à plumes pour maximiser le rendement
- I-26.04.05 découper la volaille et le gibier à plumes selon la recette ou la classification des viandes comme la viande blanche ou brune, en quart, en demi ou en portion individuelle
- I-26.04.06 garnir selon la recette

Tâche 27

Préparer les abats.

Contexte Le terme abats comestibles est aussi utilisé pour parler des abats rouges. Les abats exigent des méthodes de manutention et de préparation particulières.

Connaissances requises

- C 1 les types d'abats comme le ris, le foie, le cœur, les reins, la langue, les tripes et la queue de bœuf
- C 2 la réglementation relative aux abats
- C 3 la qualité des abats
- C 4 les utilisations des abats
- C 5 les méthodes de décongélation
- C 6 les méthodes de manutention et d'entreposage des abats
- C 7 les aromatisants et les assaisonnements comme les fines herbes, les vins et les marinades

- C 8 les techniques pour vider, blanchir et presser
- C 9 les techniques de nettoyage comme retirer les membranes et les vaisseaux sanguins
-

Sous-tâche

I-27.01 Choisir les abats.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- I-27.01.01 reconnaître et choisir la volaille et le gibier à plumes selon les classifications gouvernementales d'inspection des viandes comme l'origine, la taille et la catégorie pour obtenir les résultats souhaités
- I-27.01.02 interpréter l'information présentée par l'étiquette et effectuer des évaluations sensorielles pour déterminer la fraîcheur et la qualité des abats
-

Sous-tâche

I-27.02 Transformer les abats.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- I-27.02.01 conditionner les abats à l'aide de méthodes comme nettoyer, découper, assaisonner, paner, mariner, saumurer, fumer et entailler selon les spécifications
- I-27.02.02 calculer le temps de décongélation selon la taille des abats pour assurer le tempérage selon les réglementations sur la salubrité des aliments et la recette
- I-27.02.03 choisir utiliser les outils de transformation comme une scie à ruban, un hachoir et un couperet

Sous-tâche

I-27.03 Faire cuire les abats.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- I-27.03.01 calculer le temps de cuisson requis selon la taille des abats pour assurer une cuisson uniforme selon la recette
- I-27.03.02 appliquer les méthodes de cuisson selon la recette
- I-27.03.03 déterminer le degré de cuisson à l'aide de différentes méthodes comme la lecture de la température et le toucher

Sous-tâche

I-27.04 Apprêter les abats.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- I-27.04.01 glacer les abats cuits à l'aide d'ingrédients comme de l'huile, une sauce ou du beurre
- I-27.04.02 appliquer les techniques comme cuire à la salamandre et recouvrir d'une croûte selon la recette
- I-27.04.03 découper en portion les abats cuits selon la recette
- I-27.04.04 rectifier les propriétés finales comme l'assaisonnement, le goût, l'aspect et la texture

Tendances	<p>La cuisson du poisson et des fruits de mer a évolué au Canada grâce aux tendances multiculturelles. Il y a une augmentation de la variété et de la disponibilité du poisson et de fruits de mer. Les sauces et les condiments pour les poissons et les fruits de mer sont maintenant plus légers et diversifiés.</p> <p>La demande et la sensibilisation des clients aux poissons et aux fruits de mer est plus grandes que jamais. L'industrie a réagi en offrant une grande variété de techniques et de présentations locales et étrangères.</p> <p>La pisciculture a permis de satisfaire à la demande et de mettre fin aux pénuries saisonnières à travers le Canada.</p> <p>On constate que le gouvernement intervient de plus en plus dans les activités du Marine Stewardship de même que dans la demande pour les espèces de poissons durables.</p>
Produits connexes (notamment)	<p>Poissons : eau douce (truite, perche, doré jaune, saumon), eau salée (morue, mahi mahi, omble chevalier, flétan, vivaneau, sardine, saumon, thon).</p> <p>Fruits de mer : crustacés (homard, écrevisse, crevette), mollusques (palourdes, huîtres, moules), céphalopodes (calmar, pieuvre).</p>
Outils et équipement	Voir l'appendice A.

Tâche 28**Préparer le poisson.**

Contexte	Il y a une grande variété de poissons et il est essentiel que ceux-ci soient frais et de qualité. Les cuisiniers doivent être conscients de l'importance de bien manipuler, entreposer et préparer les différents types de poissons.
-----------------	--

Connaissances requises

C 1	les variétés de poissons comme le saumon, le flétan, la truite et le doré jaune
C 2	les origines du poisson comme le poisson sauvage, le poisson d'élevage, le poisson d'eau douce et le poisson d'eau salée
C 3	la disponibilité saisonnière des produits frais comme le flétan et le saumon sauvage

- C 4 les termes culinaires relatifs au poisson comme entier, paré et en filet
- C 5 les méthodes de congélation comme la congélation en mer, la congélation en bloc, la surgélation individuelle et la congélation à terre
- C 6 les méthodes d'emballage comme l'emballage sous vide et les lits de glace
- C 7 la réglementation relative aux poissons
- C 8 les méthodes sécuritaires de manutention du poisson
- C 9 les techniques de préparation alternatives comme sashimi, ceviche et fumé à froid
- C 10 les exigences relatives à la cuisson
- C 11 la température des aliments prêts à être servis
- C 12 les techniques de finition

Sous-tâche

J-28.01 Choisir le poisson.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- J-28.01.01 reconnaître les caractéristiques des poissons comme ronds ou plats, d'eau douce ou salée, gras ou maigres, l'intensité de la saveur, la texture et la disponibilité saisonnières
- J-28.01.02 distinguer le poisson frais du poisson décongelé selon l'utilisation et la manipulation
- J-28.01.03 déterminer la fraîcheur du poisson au moyen d'évaluations sensorielles comme le toucher, l'odeur et l'aspect visuel du poisson pour en assurer la qualité
- J-28.01.04 déterminer les spécifications de découpage pour l'utilisation selon la recette

Sous-tâche

J-28.02 Transformer le poisson.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- J-28.02.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme un écailleur, des couteaux, des pinces et des pincettes
- J-28.02.02 nettoyer, couper, écailler, parer, enlever les arrêtes et découper en portion le poisson selon les spécifications du menu
- J-28.02.03 décongeler le poisson en préservant la qualité et la structure cellulaire
- J-28.02.04 minimiser le gaspillage et utiliser les parures de poisson pour faire des purées, des mousses et des quenelles
- J-28.02.05 choisir les assaisonnements selon la recette

Sous-tâche

J-28.03 Cuire le poisson.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- J-28.03.01 assaisonner le poisson selon la recette
- J-28.03.02 choisir et utiliser les outils et l'équipement de cuisson comme une casserole, le gril, le four, le fumoir et la plaque à frire, selon la recette
- J-28.03.03 appliquer les techniques comme pocher, cuire à la vapeur, saisir, cuire à la friteuse, fumer et cuire à la salamandre pour obtenir les résultats souhaités
- J-28.03.04 estimer le temps nécessaire pour cuire le poisson selon l'épaisseur, le degré de cuisson souhaité et la recette
- J-28.03.05 précuire et conserver le poisson pour la production de masse selon la qualité attendue et les règlements en matière de santé et de sécurité
- J-28.03.06 s'assurer que le poisson est cuit à l'aide de différentes méthodes comme la vérification de la température, le test de l'aiguille ou le toucher pour déterminer le degré de cuisson souhaité

Sous-tâche

J-28.04 Apprêter le poisson.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- J-28.04.01 glacer le poisson à l'aide d'ingrédients comme du beurre, de l'huile d'olive ou un sirop
- J-28.04.02 appliquer les techniques comme cuire à la salamandre et recouvrir d'une croûte selon la recette
- J-28.04.03 ajuster l'assaisonnement selon la recette
- J-28.04.04 garnir selon la recette

Tâche 29

Préparer les fruits de mer.

Contexte Il y a une grande variété de fruits de mer, et il est essentiel que ceux-ci soient frais et de qualité. Les cuisiniers doivent être conscients de l'importance de bien entreposer et de bien préparer les différentes variétés de fruits de mer. Des précautions particulières doivent être prises lors de la manipulation et de la cuisson des fruits de mer en raison de leur nature délicate et des personnes allergiques aux fruits de mer.

Connaissances requises

- C 1 le classement, la qualité et la fraîcheur des fruits de mer
- C 2 les origines des fruits de mer et leurs variétés
- C 3 la disponibilité saisonnière des produits frais comme le homard, le crabe et les huîtres
- C 4 la classification des mollusques, des crustacés et des céphalopodes
- C 5 le calibre des fruits de mer
- C 6 les méthodes sécuritaires de manutention des fruits de mer
- C 7 les méthodes de congélation des fruits de mer comme la congélation en mer, la congélation à terre et la surgélation individuelle
- C 8 les méthodes d'emballage des fruits de mer comme l'emballage sous vide, les lits de glace et les sacs à crustacés congelés

C 9	la réglementation relative aux fruits de mer comme les fermetures saisonnières et la conservation des étiquettes du point d'origine
C 10	les mets classiques comme les fruits de mer à la Newburg, les huîtres Rockefeller et la coquille Saint-Jacques
C 11	les autres techniques de préparation comme ceviche, fumé à froid, fumé à chaud et saumuré
C 12	les termes culinaires relatifs aux fruits de mer comme en papillote, thermidor, au gratin et cuit au four
C 13	la température des aliments prêts à être servis

Sous-tâche

J-29.01 Choisir les fruits de mer.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

J-29.01.01	distinguer les fruits de mer frais des fruits de mer décongelés selon l'utilisation et la manipulation
J-29.01.02	déterminer la fraîcheur et la qualité des fruits de mer à l'aide d'une évaluation sensorielle comme la forme, l'odeur et les caractéristiques physiques
J-29.01.03	choisir les fruits de mer selon la taille et la section pour respecter la recette

Sous-tâche

J-29.02 Transformer les fruits de mer.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

J-29.02.01	laver et nettoyer les fruits de mer et jeter les déchets comme le sable, les pouce-pieds et les élastiques
J-29.02.02	choisir et utiliser les outils et l'équipement comme des outils pour décoquer, des ciseaux, des brosses et des couteaux d'office
J-29.02.03	préparer les fruits de mer à l'aide de méthode comme décoquer, déveiner, ébarber, couper et parer pour l'utilisation et selon la recette

- J-29.02.04 décongeler les fruits de mer en préservant la qualité et la structure cellulaire
- J-29.02.05 choisir les assaisonnements selon la recette
- J-29.02.06 minimiser le gaspillage et utiliser les parures pour les fonds, les sauces et les soupes

Sous-tâche

J-29.03 Cuire les fruits de mer.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- J-29.03.01 choisir les techniques de cuisson comme pocher, frire et cuire à la salamandre selon le type de fruits de mer et la recette
- J-29.03.02 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les casseroles, les chaudrons et les fours à vapeur
- J-29.03.03 appliquer les techniques de cuisson des fruits de mer comme pocher, cuire à la vapeur, saisir, cuire à la friteuse et cuire à la salamandre
- J-29.03.04 précuire et conserver les fruits de mer pour la production de masse
- J-29.03.05 estimer le temps nécessaire pour cuire les fruits de mer selon la taille pour obtenir les résultats souhaités
- J-29.03.06 déterminer le degré de cuisson des fruits de mer en utilisant un thermomètre ou par une évaluation visuelle

Sous-tâche

J-29.04 Apprêter les fruits de mer.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- J-29.04.01 glacer les fruits de mer à l'aide d'ingrédients comme du beurre, des huiles aromatisées et des nages
- J-29.04.02 séparer la protéine de la coquille et transformer les coquilles en les nettoyant, en les polissant et en les séchant pour les utiliser ultérieurement comme dans la présentation
- J-29.04.03 combiner les protéines apprêtées et les remettre dans les coquilles selon la recette
- J-29.04.04 appliquer les techniques comme cuire à la salamandre et recouvrir d'une croûte selon la recette
- J-29.04.05 garnir selon la recette

Tendances

En raison de l'augmentation de la demande de polyvalence chez les cuisiniers, la définition de garde-manger, qui signifiait à la base « cuisine froide », a évolué pour englober un plus grand nombre de tâches, dont les entrées chaudes et les entrées froides.

Les produits sous emballage pratique sont de plus en plus utilisés dans la préparation des salades, des hors-d'œuvre, des sandwiches, des pâtés et des terrines, des condiments, des accompagnements ainsi que des aspics, des gelées et des glaçages. Les coûts, l'efficacité et les règlements en matière de santé et de sécurité sont le moteur de cette tendance.

La charcuterie gagne en popularité.

Produits connexes (notamment)

Salades : légumes, composées, gelées, légumes, fruits, garniture, marinades.

Hors-d'œuvre : pâte, pains, canapés, fruits, viande, légumes, poissons et fruits de mer.

Sandwiches : pains, remplissages, condiments, garnitures.

Charcuterie : saucisses, viandes salaisonées, viandes séchées, bœufs séchés, jambons séchés et bacons, pâtés et terrines (pâte, viandes et abats, poissons et fruits de mer, légumes, aspics, gelées).

Condiments et accompagnements : relish, chutney, cornichons, salsa, moutardes, mayonnaises, légumes, vinaigrettes, câpres.

Aspics, gelées et glaçages : gélatine, fonds clarifiés, pectine, sucre, sirop.

Outils et équipement

Voir l'appendice A.

Tâche 30

Préparer les salades.

Contexte Les salades combinent différents ingrédients comme des légumes, des fruits, des céréales, des légumineuses, de la viande, des poissons, des fruits de mer et du fromage. Elles peuvent être servies chaudes ou froides. Les vinaigrettes rehaussent la saveur et améliorent la texture et l'aspect des salades, et servent à les humecter. Il est important de préparer les salades peu de temps avant de servir.

Connaissances requises

- C 1 les salades froides et chaudes
- C 2 les types de salades comme les salades composées, les légumes et les gelées
- C 3 les ingrédients pour les salades comme les légumes-feuilles, les vinaigrettes et les garnitures
- C 4 les types de sauces pour salade comme les vinaigrettes et les sauces à base de mayonnaise
- C 5 les proportions d'ingrédients pour salade et de vinaigrettes
- C 6 les styles de présentation comme l'étagement et le garnissage
- C 7 la température et les méthodes de conservation pour les ingrédients à salade

Sous-tâche

K-30.01 Choisir les ingrédients pour les salades.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- K-30.01.01 reconnaître les indices de fraîcheur et de qualité comme l'hydratation, la couleur et la texture
- K-30.01.02 reconnaître les ingrédients selon la recette

Sous-tâche

K-30.02 Transformer les ingrédients pour les salades.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- K-30.02.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement de transformation comme les couteaux, l'essoreuse à salade, le couteau éplucheur et la râpe
- K-30.02.02 appliquer les méthodes de transformation comme nettoyer, faire tremper, assécher et couper
- K-30.02.03 combiner les ingrédients selon la recette et le type de salades
- K-30.02.04 préparer les garnitures à salade selon la recette pour obtenir les résultats souhaités

Sous-tâche

K-30.03 Transformer les vinaigrettes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- K-30.03.01 choisir les ingrédients des vinaigrettes selon la recette
- K-30.03.02 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les fouets, le robot culinaire et le mélangeur à main
- K-30.03.03 appliquer les méthodes de transformation comme l'émulsion, la réduction et la combinaison
- K-30.03.04 ajuster l'assaisonnement, la texture et l'aspect visuel selon la recette

Tâche 31

Préparer les hors-d'œuvre.

Contexte Les cuisiniers préparent des bouchées chaudes ou froides en grande quantité. Elles sont préparées à partir de différents ingrédients comme de la viande, des légumes, des fruits et du pain.

Connaissances requises

- C 1 les types de hors-d'œuvre chauds comme les satays, les tartelettes et les spanakopita
- C 2 les types de hors-d'œuvre froids comme les canapés et la trempette aux légumes
- C 3 les ingrédients pour les hors-d'œuvre.
- C 4 les techniques d'assemblage des hors-d'œuvre
- C 5 la température et les méthodes de conservation
- C 6 les garnitures pour hors-d'œuvre

Sous-tâche

K-31.01 Choisir les ingrédients pour les hors-d'œuvre.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>OC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- K-31.01.01 reconnaître les indices de fraîcheur et de qualité comme l'hydratation, la couleur et la texture
- K-31.01.02 reconnaître les ingrédients selon la recette

Sous-tâche

K-31.02 Transformer les ingrédients pour les hors-d'œuvre.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- K-31.02.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement de transformation
- K-31.02.02 appliquer les méthodes de transformation comme emballer, mélanger, plier et cuire au four
- K-31.02.03 déterminer les méthodes de cuisson à sec et humide selon les spécifications des hors-d'œuvre
- K-31.02.04 cuire les composants des hors-d'œuvre comme les vol-au-vent, les abaisses à tartelettes et les baguettes
- K-31.02.05 entreposer les composants des hors-d'œuvre pour une prochaine utilisation

Sous-tâche

K-31.03 Apprêter les hors-d'œuvre.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- K-31.03.01 combiner les composants des hors-d'œuvre
- K-31.03.02 appliquer les méthodes de cuisson comme cuire au four, frire et cuire à la salamandre pour apprêter les hors-d'œuvre
- K-31.03.03 modifier l'assaisonnement, la couleur et la texture selon les résultats souhaités
- K-31.03.04 ajouter la sauce, les condiments et les garnitures aux hors-d'œuvre selon les résultats souhaités

Tâche 32

Préparer les sandwiches.

Contexte Les remplissages et les styles de sandwiches sont très variés comme les sandwiches ouverts, fermés, roulés ou grillés et les paninis.

Connaissances requises

- C 1 les types de pains comme plats, au levain et à la levure
- C 2 les types de sandwiches chauds comme le reuben, le monte cristo et le panini
- C 3 les types de sandwiches froids comme les roulés et les sandwiches roulés en bouchées
- C 4 les composants des sandwiches comme la viande, les condiments, les tartinades, les garnitures, les légumes et les fruits
- C 5 les températures de conservation et les méthodes d'entreposage
- C 6 suivre l'ordre d'assemblage
- C 7 les techniques de cuisson selon le type de recette

Sous-tâche

K-32.01 Choisir les ingrédients pour les sandwiches.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- K-32.01.01 reconnaître les indices de fraîcheur et de qualité comme l'hydratation, la couleur et la texture
- K-32.01.02 reconnaître les ingrédients du remplissage selon la recette
- K-32.01.03 choisir le pain selon le style du sandwich

Sous-tâche

K-32.02 Transformer les ingrédients pour les sandwiches.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- K-32.02.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement de transformation comme les couteaux, les trancheuses à viande et les grils
- K-32.02.02 utiliser des méthodes de transformation comme couper et mélanger selon les ingrédients
- K-32.02.03 cuire, couper et combiner les composants du sandwich pour un assemblage ultérieur
- K-32.02.04 rectifier l'assaisonnement et la texture selon la recette et les résultats souhaités
- K-32.02.05 conserver et entreposer les composants des sandwiches en vue d'un prochain service

Sous-tâche

K-32.03 Assembler les sandwiches.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- K-32.03.01 établir l'ordre de priorité des étapes d'assemblage
- K-32.03.02 choisir et utiliser les outils et l'équipement d'assemblage des sandwiches comme la presse à panini et le grille-pain
- K-32.03.03 combiner le remplissage et les condiments du sandwich avec le pain selon le style du sandwich et la recette
- K-32.03.04 couper et garnir le sandwich selon la présentation souhaitée

Contexte

La charcuterie est une technique de préservation de la viande.

Les saucisses sont préparées de plusieurs façons. Elles peuvent être vieilles et séchées, fumées et saumurées, roulées et déroulées

La charcuterie comprend la transformation d'autres viandes comme la viande séchée, le bœuf séché, le jambon séché et le bacon.

Les pâtés sont fourrés de viande onctueuse et aromatisée pouvant être enrobés de pâtes. Ils sont cuits au four et servis chauds ou froids.

Les terrines traditionnelles sont faites de hachis de viande grossiers façonnés en pain, couverts, bardés et cuits, sans pâte.

Connaissances requises

- C 1 la charcuterie et ses méthodes comme le séchage, le saumurage, la maturation et le fumage
- C 2 les types de pâtés comme traditionnels (avec pâte) et non traditionnels (sans pâte)
- C 3 les types de terrines comme la mousseline, la terrine aux légumes et la terrine aux fruits de mer
- C 4 les liants comme la gélatine et la moelle
- C 5 les composants des pâtés, des terrines et des saucisses comme le foie, le porc, le poulet, les aromatisants et les garnitures
- C 6 les composants connexes comme le sel, les boyaux, la pâte et les aspics
- C 7 les outils et l'équipement comme un poussoir, un hachoir à viande, des moules à terrine, un robot culinaire et un fumoir
- C 8 les procédés de maturation et d'entreposage des pâtés, des terrines, des viandes salaisonnées et des saucisses

Sous-tâche

K-33.01 Choisir les ingrédients pour la charcuterie.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

K-33.01.01 reconnaître les indices de fraîcheur et de qualité comme l'hydratation, la couleur et la texture

K-33.01.02 reconnaître les ingrédients à transformer selon la recette

Sous-tâche

K-33.02 Transformer les ingrédients pour la charcuterie.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

K-33.02.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement de transformation comme un hachoir à viande, une trancheuse à viande, une découpeuse et un robot culinaire

K-33.02.02 appliquer les méthodes de transformation comme fumer, saumer, sécher, couper, hacher, émulsifier, mariner, faire tremper, modeler et mouler

K-33.02.03 combiner les ingrédients, assaisonner et garnir selon la recette

K-33.02.04 assembler les ingrédients pour la charcuterie

Sous-tâche

K-33.03 Faire cuire la charcuterie.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- K-33.03.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement de cuisson comme un fumoir, un four ou un gril
- K-33.03.02 choisir la température selon la recette
- K-33.03.03 appliquer les techniques de cuisson comme saumurer, pocher ou cuire au four
- K-33.03.04 déterminer le degré de cuisson de la charcuterie à l'aide d'un thermomètre et d'un hydromètre

Sous-tâche

K-33.04 Apprêter la charcuterie.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- K-33.04.01 appliquer les techniques pour garnir et apprêter les pâtés et les terrines comme glacer et napper d'aspic selon les résultats souhaités
- K-33.04.02 retirer les boyaux et les membranes des saucisses et des viandes salaisonées
- K-33.04.03 couper et trancher les produits de charcuterie

Tâche 34

Préparer les condiments et les accompagnements.

Contexte Les cuisiniers et les cuisinières préparent les condiments destinés à être servis, généralement froids, avec certains mets comme les sandwiches, les fromages, les charcuteries et les hors-d'œuvre.

Connaissances requises

- C 1 les types de condiments et d'accompagnements comme les moutardes, les relishes et les chutneys
- C 2 les ingrédients comme les légumes, les fruits, les huiles, les vinaigres et les assaisonnements
- C 3 la disponibilité saisonnière des ingrédients
- C 4 l'ordre de transformation

Sous-tâche

K-34.01 Choisir les ingrédients pour les condiments et les accompagnements.

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

Savoir-faire essentiels

- K-34.01.01 reconnaître les indices de fraîcheur et de qualité comme l'hydratation, la couleur et la texture
- K-34.01.02 reconnaître les ingrédients qui agrémentent les saveurs de la combinaison

Sous-tâche

K-34.02 Transformer les ingrédients pour les condiments et les accompagnements.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- K-34.02.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les mélangeurs, les casseroles et les robots culinaires
- K-34.02.02 appliquer les méthodes de transformation comme hacher, mêler, mélanger, fouetter et cuire
- K-34.02.03 ajouter des aromatisants, des assaisonnements et des épaississants

Sous-tâche

K-34.03 Préparer les conserves.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- K-34.03.01 choisir les ingrédients selon la recette
- K-34.03.02 choisir les outils et l'équipement comme un cuiseur sous pression, des casseroles, des pinces et des thermomètres
- K-34.03.03 stériliser les bocaux et les couvercles
- K-34.03.04 couper les ingrédients comme les fruits et les légumes pour obtenir les résultats souhaités
- K-34.03.05 combiner et faire cuire les ingrédients dans l'ordre et selon des spécifications de la recette
- K-34.03.06 remplir les bocaux du mélange cuit selon la méthode
- K-34.03.07 plonger les bocaux remplis dans l'eau bouillante selon les spécifications dans le but de les sceller
- K-34.03.08 laisser refroidir selon la recette

Sous-tâche

K-34.04 Préparer les cornichons.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

K-34.04.01	choisir les ingrédients selon la recette
K-34.04.02	choisir les outils et l'équipement comme un cuiseur sous pression, des casseroles, des pinces et des thermomètres
K-34.04.03	stériliser les bocaux et les couvercles
K-34.04.04	transformer les ingrédients et les ajouter à la saumure
K-34.04.05	combiner et faire cuire les ingrédients selon la recette
K-34.04.06	remplir les bocaux du mélange cuit selon la méthode
K-34.04.07	plonger les bocaux remplis dans l'eau bouillante selon les spécifications dans le but de les sceller
K-34.04.08	laisser refroidir selon la recette

Tâche 35

Préparer les aspics, les gelées et les glaçages.

Contexte

Un aspic est une gelée claire faite à partir d'un fond clarifié gélifié. Les aspics servent souvent de décoration, mais ils sont aussi utilisés pour protéger les aliments exposés.

Les gelées sont des produits finis utilisés pour accompagner les plats. Elles ne sont pas seulement utilisées dans les tâches liées au garde-manger, on les retrouve aussi dans les plats principaux, les hors-d'œuvre et les desserts.

Dans le garde-manger, les glaçages sont des enrobages de finition brillants à base d'aspic.

Connaissances requises

C 1	les types d'aspics comme les aspics à la viande et aux légumes
C 2	les types de gelées comme les gelées aux fruits et aux légumes
C 3	les types de glaçages comme les glaçages naturels et aromatisés
C 4	les ingrédients comme la gélatine, la pectine, l'agar, le sucre, les légumes et les fruits
C 5	les proportions de liquide et de gélatine

C 6	les exigences relatives à la température du liquide
C 7	la température et la durée de prise

Sous-tâche

K-35.01 Choisir les ingrédients pour les aspics, les gelées et les glaçages.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

K-35.01.01	reconnaître les indices de fraîcheur et de qualité comme l'hydratation, la couleur et la texture
K-35.01.02	reconnaître les ingrédients pour agrémenter les saveurs de la recette

Sous-tâche

K-35.02 Transformer les ingrédients pour les aspics, les gelées et les glaçages.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

K-35.02.01	choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les moules, les couteaux à palette et un bain-marie
K-35.02.02	combiner les ingrédients en appliquant les méthodes de transformation comme mélanger, faire gonfler et chauffer
K-35.02.03	conserver le produit à la température requise pendant la prise du glaçage pour s'assurer qu'il adhère à la surface
K-35.02.04	appliquer l'aspic, la gelée ou le glaçage, refroidir et laisser prendre
K-35.02.05	entreposer l'aspic, la gelée et le glaçage à la température requise

Tendances	La grande variété de produits de boulangerie-pâtisserie et de desserts permet de satisfaire aux différents goûts et de répondre aux différentes demandes. Les produits de boulangerie-pâtisserie peuvent être utilisés dans les différents mets, du petit déjeuner au dessert, en passant par le hors-d'œuvre et le plat principal. Les desserts ont été adaptés au monde culinaire et multiculturel et évoluent constamment selon les préférences des clients, les tendances et les modes.
Produits connexes (notamment)	Gâteaux, tartes, pâtisseries, crèmes, mousses, desserts glacés, pains, petits pains, produits de boulangerie-pâtisserie pour le déjeuner, pains éclairs, biscuits.
Outils et équipement	Voir l'appendice A.

Tâche 36**Préparer les produits à base de pâte.**

Contexte	On utilise de la pâte sucrée ou de la pâte aromatisée pour confectionner différents produits comme des pains, des croûtes de tarte, des pâtisseries et des biscuits. On peut la façonner et la mouler pour créer différentes formes. De nouvelles farines et de nouvelles textures, ainsi que d'autres ingrédients, peuvent être utilisés pour ajouter de la variété.
-----------------	---

Connaissances requises

C 1	les types de pâtes
C 2	les recettes de base pour la cuisson
C 3	les caractéristiques des farines
C 4	les types de farines comme de seigle, de blé, de sarrasin, de lin et de riz
C 5	les ingrédients de base comme les œufs, le lait, l'eau, le sucre et le sel
C 6	les types d'agents de levage et leurs propriétés
C 7	les types de gras et de shortenings
C 8	les types d'ingrédients supplémentaires comme les céréales, les graines, les fines herbes et les épices
C 9	les méthodes de mélange

C 10	les termes de cuisson comme faire gonfler, temps de repos, étuvage, levée au four
C 11	les poids et les mesures
C 12	mesurer les ingrédients secs et humides
C 13	les variétés de pain comme le pain naan, le pain au levain et le pain artisanal
C 14	les types de pâtes et leurs caractéristiques comme la pâte sucrée et la pâte aromatisée
C 15	les températures d'étuvage
C 16	les styles et les formes
C 17	les rapports de température et de temps
C 18	les garnitures pour pâte comme les graines de pavot, les graines de sésame, les fines herbes et les épices
C 19	l'équipement utilisé dans les procédés de cuisson comme le four de boulanger et les étuves de fermentation
C 20	les effets de l'humidité et de l'élévation sur les procédés de cuisson
C 21	les méthodes de refroidissement
C 22	les méthodes d'entreposage

Sous-tâche

L-36.01 Choisir les ingrédients pour la pâte.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

L-36.01.01	déterminer les ingrédients requis pour les produits à base de pâte
L-36.01.02	reconnaître la fraîcheur des ingrédients de la pâte selon la date de péremption et une inspection sensorielle
L-36.01.03	reconnaître la qualité des ingrédients de la pâte pour obtenir les résultats souhaités

Sous-tâche

L-36.02 Transformer les ingrédients pour la pâte.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-36.02.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les tamis, les mélangeurs, les laminoirs, les presse-pâte, les rouleaux à pâtisserie et les étuves de fermentation
- L-36.02.02 combiner les ingrédients selon la recette
- L-36.02.03 utiliser les agents de levage selon la recette
- L-36.02.04 appliquer les méthodes précisées dans la recette comme l'aplatissage au rouleau, le repos, l'étuvage, le malaxage et le pétrissage
- L-36.02.05 découper en portion, peser, aplatir au rouleau et former la pâte selon la recette pour la préparation à la cuisson
- L-36.02.06 replier et incorporer le gras dans la pâte

Sous-tâche

L-36.03 Cuire les produits à base de pâte.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-36.03.01 choisir et utiliser les types de fours comme les fours à sections, à pizza, à convection, conventionnels et combinés
- L-36.03.02 appliquer les méthodes de cuisson comme bouillir, cuire au four et frire selon la recette
- L-36.03.03 déterminer le degré de cuisson à l'aide des sens ou en vérifiant la température interne

Sous-tâche

L-36.04 Apprêter les produits à base de pâte.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

L-36.04.01	laisser reposer les produits selon la recette
L-36.04.02	givrer et garnir les produits finis selon la recette
L-36.04.03	entreposer les produits selon la recette pour préserver la fraîcheur et la durée de conservation

Tâche 37

Préparer les produits à base de pâtes battues.

Contexte Les pâtes battues peuvent être aromatisées ou sucrées et elles peuvent servir, entre autres, à faire des muffins, de la pâte à choux, des génoises ou des gâteaux. Les pâtes battues peuvent être modifiées pour répondre aux exigences de la clientèle.

Connaissances requises

C 1	les types de pâtes battues
C 2	les types de produits à base de pâtes battues comme les biscuits, les petits gâteaux secs, les muffins, les gâteaux, les beignets et les crêpes
C 3	les ingrédients comme la farine, les œufs, le lait, l'eau et le sel
C 4	les formules
C 5	les caractéristiques des farines
C 6	les types de farines comme de seigle, de blé, de sarrasin, de son, de riz et de maïs
C 7	les types d'agents de levage et leurs propriétés
C 8	les types de gras et de shortenings
C 9	les types d'ingrédients supplémentaires comme les céréales, les graines, les fines herbes et les épices
C 10	les édulcorants comme le miel, le sirop d'érable et les sucres
C 11	les méthodes de mesure et de pesée
C 12	les méthodes de mélange comme pour la confection de génoise, de gâteau des anges, de beignets, de pâte à choux et de chiffons

C 13	les rapports de température et de temps
C 14	les facteurs d'humidité
C 15	les caractéristiques de la pâte battue lorsqu'elle est prête

Sous-tâche

L-37.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes battues.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

L-37.01.01	déterminer les ingrédients requis pour les différents produits à base de pâte battue
L-37.01.02	reconnaître la fraîcheur des ingrédients de la pâte battue selon la date de péremption et une inspection sensorielle
L-37.01.03	reconnaître la qualité des ingrédients de la pâte battue pour obtenir les résultats souhaités

Sous-tâche

L-37.02 Transformer les ingrédients pour les pâtes battues.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

L-37.02.01	choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les tamis, les mélangeurs, les cuillères, les poches à douilles et les moules à cuisson
L-37.02.02	combiner les ingrédients selon la recette
L-37.02.03	utiliser les agents de levage selon la recette
L-37.02.04	préparer les plats avec différents matériaux comme le papier parchemin, la graisse et la farine selon la recette
L-37.02.05	appliquer les méthodes précisées dans la recette comme laisser étuver et reposer et remélanger pour obtenir la texture souhaitée
L-37.02.06	découper en portion et peser la pâte battue selon la formule pour la préparation à la cuisson

Sous-tâche

L-37.03 Cuire les produits à base de pâtes battues.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-37.03.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement de cuisson comme les fours à convection, conventionnels et combinés, les friteuses et les moules
- L-37.03.02 respecter les méthodes de cuisson comme bouillir, cuire au four, cuire à la plaque chauffante et frire selon la formule
- L-37.03.03 déterminer le degré de cuisson à l'aide des sens ou en vérifiant la température interne

Sous-tâche

L-37.04 Apprêter les produits à base de pâte battue.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-37.04.01 laisser reposer le produit selon la formule
- L-37.04.02 givrer et garnir les produits finis selon la formule
- L-37.04.03 entreposer les produits selon la formule pour préserver la fraîcheur et la durée de conservation

Tâche 38

Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les fourrages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.

Contexte Lorsqu'on prépare ces aliments, il ne faut pas oublier que l'aspect et la texture sont importants pour le client et la cliente, et que les produits aux teintes naturelles, au bon goût et bien présentés sont plus attirants. Il faut utiliser de bonnes techniques pour assurer l'uniformité et la qualité. L'attrait visuel est aussi important que le goût.

Connaissances requises

- C-1 les ingrédients comme les œufs, les produits laitiers, les fruits, les amidons, les gras, les sucres (isomalt, glaçage, dextrose), les édulcorants, le chocolat, l'alcool, les aromatisants et la gélatine
- C 2 les outils et l'équipement comme les fouets, les bols, le thermomètre à bonbon, les spatules et le bain-marie
- C 3 les formules
- C 4 les propriétés du produit comme la teneur en matière grasse et en acide
- C 5 les épaississants comme la gélatine, l'agar et les amidons
- C 6 les types de desserts glacés
- C 7 la cuisson et les autres méthodes de transformation
- C 8 les rapports de température et de temps
- C 9 les techniques de refroidissement et de congélation
- C 10 les techniques comme tempérer sur une flamme nue, glacer et cuire à la salamandre
- C 11 les types de glaçages et de nappages
- C 12 les risques de travailler avec du sucre fondu
- C 13 les méthodes de travail avec le sucre comme filer, caraméliser, souffler et tirer

Sous-tâche

L-38.01 Choisir les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les fourrages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-38.01.01 déterminer les ingrédients requis pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les fourrages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.
- L-38.01.02 reconnaître la fraîcheur des ingrédients selon la date de péremption et une inspection sensorielle
- L-38.01.03 reconnaître la qualité des ingrédients pour obtenir les résultats souhaités

Sous-tâche

L-38.02 Transformer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés et les fourrages.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-38.02.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les mélangeurs, les cuillères, les poches à douilles, les moules et les sorbetières
- L-38.02.02 combiner les ingrédients selon la formule en utilisant des méthodes de préparation comme tempérer, plier, émulsifier, fouetter et incorporer
- L-38.02.03 utiliser les agents de levage comme les blancs d'œufs à une température précise selon la formule
- L-38.02.04 préparer les moules avec de l'équipement comme du papier parchemin, du sucre ou une feuille d'acétate selon la formule
- L-38.02.05 appliquer les méthodes précisées dans la recette pour obtenir la texture souhaitée
- L-38.02.06 couper en portion et peser les ingrédients combinés selon la recette
- L-38.02.07 modifier l'alcool comme en le réduisant, en le flambant ou en le macérant

Sous-tâche

L-38.03 Apprêter les crèmes, les mousses et les desserts glacés.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-38.03.01 tempérer le produit selon la recette
- L-38.03.02 mouler et démouler les produits comme les crèmes caramel, les parfaits et les soufflés
- L-38.03.03 givrer et garnir le produit fini selon la recette
- L-38.03.04 les techniques comme tempérer sur une flamme nue et cuire à la salamandre selon la recette

Sous-tâche

L-38.04 Préparer les glaçages et les nappages pour gâteaux.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-38.04.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme un mélangeur, un fouet, des moules et des chaudrons
- L-38.04.02 utiliser des méthodes de préparation comme tempérer, plier, émulsifier, fouetter et incorporer
- L-38.04.03 respecter les niveaux de température comme pour le sucre et le chocolat selon la formule
- L-38.04.04 entreposer le produit selon la formule pour préserver la fraîcheur et la durée de conservation

Sous-tâche

L-38.05 Préparer les décorations en sucre.

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

Savoir-faire essentiels

- L-38.05.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les mélangeurs, le thermomètre à bonbons, la lampe chauffante, le chalumeau et les casseroles en cuivre
- L-38.05.02 utiliser des méthodes de préparation comme étirer, filer et couler
- L-38.05.03 suivre les étapes de température pour le sucre selon la formule
- L-38.05.04 entreposer le produit selon la formule pour préserver la fraîcheur et la durée de conservation

Tâche 39

Assembler les gâteaux.

Contexte La présente section sous-entend que les fourrages, les glaçages et les gâteaux ont déjà été préparés et entreposés. Il est important de finir le gâteau avec les fourrages et les garnitures appropriés, qui peuvent être adaptés selon les saisons et les besoins des clients. Il faut toujours tenir compte de la présentation et de l'attrait lors de l'assemblage des gâteaux.

Connaissances requises

- C 1 les outils et l'équipement comme les spatules, les poches à douilles et les supports
- C 2 les types de fourrage à gâteau comme les fourrages de fruits, les confitures, les mousses, les ganaches et les glaçages
- C 3 les types de gâteaux comme la gâteau forêt noire, le shortcake aux fraises et la tarte Sacher
- C 4 les méthodes de glaçage
- C 5 les techniques de givrage
- C 6 les proportions nécessaires pour la décoration des gâteaux
- C 7 les techniques de base de dressage à la poche

- C 8 la densité des gâteaux
C 9 la température des composants des gâteaux comme les remplissages, les sirops et les enrobages
-

Sous-tâche

L-39.01 Choisir les composants des gâteaux pour l'assemblage.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-39.01.01 reconnaître les composants requis pour l'assemblage des différents gâteaux
L-39.01.02 reconnaître la qualité des composants du gâteau au moyen d'une inspection sensorielle
L-39.01.03 choisir le glaçage, le fourrage, les nappages et les garnitures selon la recette ou le type de gâteau
-

Sous-tâche

L-39.02 Apprêter les gâteaux.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-39.02.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les spatules, les aéroglyphes, les poches à douilles et les supports
L-39.02.02 givrer et garnir les gâteaux selon la recette
L-39.02.03 assembler et décorer le gâteau selon la recette
L-39.02.04 entreposer le produit selon la recette pour préserver la fraîcheur et la durée de conservation

Contexte La présente section sous-entend que les fourrages, les glaçages, les givrages et la pâte ont déjà été préparés et entreposés. Il est important de finir le produit avec les fourrages et les garnitures appropriés qui peuvent être adaptées selon les saisons et les besoins des clients. Il faut toujours tenir compte de la présentation et de la décoration lors de l'assemblage des pâtisseries et des tartes.

Connaissances requises

- C 1 les types de pâtisseries et de tartes
- C 2 les types de fourrage comme le fourrage à base de gélatine, les fruits frais, la compote, les œufs et la crème
- C 3 les nappages comme les meringues, les crèmes et les fruits
- C 4 les types de pâtes comme les pâtes feuilletées, phyllo, sablée et à tarte
- C 5 les types de pâtes pour les pâtisseries comme à choux et à base de sucre
- C 6 le temps nécessaire et la température requise selon la recette et les ingrédients
- C 7 les techniques et les styles de présentation

Sous-tâche**L-40.01 Choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes.**

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-40.01.01 reconnaître les composants requis pour assembler différentes pâtisseries et tartes
- L-40.01.02 reconnaître la qualité des composants des pâtisseries et des tartes selon une inspection sensorielle
- L-40.01.03 choisir les fourrages, les nappages et les pâtes selon la recette ou la variété de pâtisseries et de tartes

Sous-tâche

L-40.02 Assembler les pâtisseries et les tartes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-40.02.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les rouleaux à pâtisserie, les rouleaux à piquer, les emporte-pièces, les poches à douilles, les bols et les moules
- L-40.02.02 respecter les méthodes d'assemblage comme dresser à la poche, fourrer et étager selon la recette
- L-40.02.03 utiliser les produits comme la dorure à l'œuf, des sirops simples, des aromatisants et de l'alcool pour la saveur, la texture et l'apparence du produit

Sous-tâche

L-40.03 Cuire les pâtisseries et les tartes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-40.03.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement de cuisson comme les fours à convection, conventionnels et combinés, les moules et les casseroles
- L-40.03.02 respecter les techniques de cuisson comme le repos, cuire au four et frire selon la recette
- L-40.03.03 déterminer le degré de cuisson à l'aide des sens ou en vérifiant la température interne

Sous-tâche

L-40.04 Apprêter les pâtisseries et les tartes.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-40.04.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les spatules, poches à douilles et les pinceaux à badigeonner
- L-40.04.02 laisser les pâtisseries et les tartes figer selon la recette
- L-40.04.03 givrer, fourrer et garnir les pâtisseries et les tartes selon la recette
- L-40.04.04 entreposer le produit selon la recette pour préserver la fraîcheur et la durée de conservation

Tâche 41

Préparer le chocolat.

Contexte

Le chocolat est un élément polyvalent, mais délicat qui est utilisé dans différents styles et types de cuisson. Il est consommé sous différentes formes. Dans cette tâche, l'accent sera mis sur la confection utilisant le chocolat comme les truffes, les ganaches, le chocolat à modeler, le chocolat à tremper et les autres confections. Lorsqu'on manipule et entrepose le chocolat et ses composants, il faut porter une attention particulière au taux d'humidité et au contrôle de la température. Le chocolat est préparé à plusieurs niveaux de tempérage.

Connaissances requises

- C 1 les types de chocolats comme le noir, le blanc, au lait et la poudre de cacao
- C 2 les propriétés du chocolat comme la teneur en matière grasse, la masse de cacao et le beurre de cacao
- C 3 la variété des formes du chocolat comme en pépite, en copeau, en brique, en bloc ou en gaufrette
- C 4 les types de chocolat composé comme à la crème, au café, à la menthe et alcoolisé
- C 5 les températures de fonte et de tempérage du chocolat

- C 6 les caractéristiques du milieu d'entreposage comme les températures et l'humidité
- C 7 les exigences particulières de manipulation du chocolat en tenant compte du point de surcuisson, du raidissement, du séchage, du gonflement et de la perte du tempérage

Sous-tâche

L-41.01 Choisir le chocolat et les ingrédients.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-41.01.01 choisir la qualité du chocolat requise pour obtenir le résultat souhaité
- L-41.01.02 choisir le chocolat en fonction des spécifications de la recette et de ses applications
- L-41.01.03 choisir les ingrédients composés pour le travail avec le chocolat comme la crème, le beurre, le beurre de cacao, les fruits et les alcools selon la recette

Sous-tâche

L-41.02 Transformer le chocolat.

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-41.02.01 choisir et utiliser des outils et de l'équipement comme un bain-marie, un thermomètre, une tempéreuse à chocolat, des bols, des plaques de marbre, des moules et des cuillères en bois
- L-41.02.02 tempérer le chocolat selon les techniques de repos ou d'application afin de préserver la brillance
- L-41.02.03 appliquer les techniques comme tailler en copeaux, enrober, mouler et dresser à la poche
- L-41.02.04 conserver le chocolat à la température requise selon la formule

Sous-tâche**L-41.03 Entreposer le chocolat.**

<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>
oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Savoir-faire essentiels

- L-41.03.01 ajuster les températures de conservation et d'entreposage, l'humidité, la lumière et l'air
- L-41.03.02 choisir les récipients d'entreposage pour obtenir une contamination minimale à l'air et à la lumière
- L-41.03.03 entreposer les produits finis en chocolat selon la recette pour préserver la fraîcheur et la durée de conservation

APPENDICES

Outils et équipement de coupe

aiguiseur de couteau	fusil
broyeur	hachoir, trancheuse et coupeuse en dés
cisailles	mandoline
ciseaux	mélangeur
coupe-œuf	planches à découper
coupe-pâte	râpe 4 faces
coupe-pizza	robot culinaire
couperet ou fendoir	roulette à pâtisserie
couteau à désosser	scie à main
couteau à huîtres	scie à os
couteau à légumes	scie à ruban
couteau de chef	trancheuse
couteau éplucheur	trancheuse à pain
couteaux (ordinaires et spéciaux)	vide-pomme
couteaux parisiens	zesteur

Outils et équipement de cuisson et de conservation

bain-marie	friteuse à beignets
braisière	fumoir
chariot de livraison des repas chauds	gaufrier
circulateur à immersion	gril
cisailles à volaille	grille-pain
comptoir de buffet	grille-panini
cuseur à riz	grilles de refroidissement
cuseur à vapeur	grilloir
cuseur de hot-dogs	machine à vapeur
cuseur sous pression	machine sous-vide
cuisinières (au gaz ou électriques)	marmite à soupe
déshydrateur	plaque à frire
étuve de fermentation	plaques à insertion
four à convection	poêle-cuisinière
four à convoyeur	réchaud à infrarouge
four à cuisson lente	réchaud de table
four à micro-ondes	salamandre
four à pizza	table à vapeur
fours	table de service
friteuse (au gaz ou électrique)	tournebroche

Ensemble de plats à cuisson

bacs à desservir	moules à gâteau
bain-marie	moules à pain
casseroles	moules à pâtisserie
casseroles pour le four et rôtissoires	poêle à frire
chaudrons	poêle à frire
crêpière	poêle en fonte
cuisseur sous pression	poêlon
grilles de refroidissement	rôtissoire
marmites et couvercles	sauteuse
moule à muffins	wok
moules à cuisson	

Récipients et plats

bols	récipients de stockage
miroirs	récipients de service
plats de service	

Ustensiles

aiguilles à brider	marteau à viande
araignée	passoire
brochettes	pelle à enfourner
brosse pour huîtres	pelle à tarte
casse-noisettes	pilon à légumes
chinois	pinceau
coutellerie	pinceau à pâtisserie
crible	pincés
cuillères	pincés
cuillères à rainures	pincés à poisson
cuillères de bois	poches à douilles et douilles
écumoire	racloirs
entonnoir	rouleau à pâtisserie
filtre à mailles	spatule à beurre
fouet français	spatule courbée
fouets	spatules
fourchettes	tamis
grattoir à pâte	tamis

Outils et instruments de mesure

balance	règle
balance à mesurer les portions	ruban à mesurer
cuillères graduées	sablier
hydromètre	sondes à piquer
hygromètre	tasses à mesurer
louche	thermomètre (de réfrigérateur et pour la viande)
minuterie	trieur-calibreur
pelles à portions	

Équipement et appareils électriques

attendrisseur	machine à confectionner les pâtes
braisière à bascule	machine à fouetter à air comprimé
broyeur à glace	machine à glaçons
cafetière	mélangeur et accessoires
centrifugeuse	micro-imprimante
compacteur	moulin à café
congélateur	ordinateur et logiciel
congélateur cryogénique	ouvre-boîte
équipement de conditionnement	réfrigérateur
hachoir à viande	refroidisseur à jet d'air
lave-vaisselle	système de téléappel informatique

Équipement de sécurité et de protection personnelle

brosse à ongles	guédille
chaussures protectrices	injecteur d'épinéphrine (Épipen)
couverture antifeu	masques
désinfectant en aérosol	protecteur oculaire
douche oculaire	tablier
extincteur	trousse de premiers soins
gants (sans latex)	uniformes
gants isolants	vêtement de protection

bain-marie	réceptacle d'eau chaude destiné à conserver au chaud les aliments ou à leur donner une cuisson lente
béchamel	sauce blanche cuite à base de lait et de roux blanc
biologique	attribut d'un produit n'ayant subi aucune intervention chimique (sans pesticides, etc.)
catégorie	qualité, classement et normes des produits alimentaires
condiments	traditionnellement, tout ingrédient utilisé pour relever le goût des aliments (incluant les fines herbes, les épices et les vinaigres); ils peuvent être cuits ou aromatisés et servir d'accompagnement dans le cas des relish, des moutardes préparées, du ketchup, des sauces embouteillées et des cornichons
crustacés	invertébrés aquatiques comme le homard, l'écrevisse et la crevette
décoquer	enlever les surfaces rigides externes comme les coquilles des huîtres, des moules et des palourdes
fond	liquide clair, maigre et aromatisé destiné à la préparation des soupes, des sauces et des plats principaux à base de sauce
fruits de mer	mollusques et crustacés comestibles
garde-manger	terme qui faisait référence initialement aux aliments froids, mais qui est maintenant employé au sens plus large et inclut les aliments chauds; chef de partie chargé de conserver tous les comestibles crus ou cuits et de préparer les plats froids
garnir	ajouter à un plat fini une décoration qui est à la fois comestible et décorative
gibier	mammifères et oiseaux sauvages élevés pour la consommation de leur chair
mariner	tremper une viande, un poisson, une volaille dans une préparation aromatique et pour une période plus ou moins longue afin d'aromatiser, conserver ou attendrir les aliments
mise en place	s'installer pour cuisiner et tout mettre au bon endroit

mollusques	invertébrés aquatiques qu'on trouve à l'intérieur de coquillages comme les huîtres, les moules et les palourdes
parer	nettoyer et préparer un aliment en vue de sa cuisson et de sa consommation
pâte battue	mélange semi-liquide de farine ou d'autre amidon
pâte de pâtisserie	préparation à base de farine, d'eau et d'un corps gras qui sert d'abaisses (fond et dessus) d'une tarte, d'une tartelette, etc.
portionner	diviser une grande quantité en plusieurs portions
produits maraîchers	fruits et légumes frais
recette	instructions pour la préparation d'un plat incluant la liste des ingrédients nécessaires pour le préparer
salamandre	petite rôtissoire servant à glacer ou à faire dorer rapidement les aliments

EPI	Équipement de protection individuelle
FDS	Fiche de données de sécurité
HACCP	Analyses des risques aux points critiques
PEPS	Premier entré, premier sorti
PON	Procédures d'opération normalisées
SIMDUT	Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail

APPENDICE D**PONDÉRATION DES BLOCS ET DES TÂCHES****BLOC A SÉCURITÉ ET SALUBRITÉ**

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	5	10	8	6	6	5	12	14	6	5	6	NV	NV	8 %

Tâche 1 Exécuter les fonctions liées à la sécurité.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	39 %
%	50	35	39	43	32	20	50	40	30	50	40	NV	NV	

Tâche 2 Respecter les méthodes de sécurité alimentaire.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	61 %
%	50	65	61	57	68	80	50	60	70	50	60	NV	NV	

BLOC B COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES COMMUNES

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	5	7	8	5	11	5	12	9	6	12	6	NV	NV	8 %

Tâche 3 Entretien des outils et l'équipement.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	14 %
%	20	20	14	12	8	15	20	15	12	5	15	NV	NV	

Tâche 4 Organiser le travail.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	19 %
%	25	18	19	15	22	20	15	20	14	20	15	NV	NV	

Tâche 5 Gérer l'information.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	11 %
%	10	14	11	12	0	15	10	15	16	8	10	NV	NV	

Tâche 6 Faire la gestion des produits et des fournitures.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	10	17	17	15	20	20	15	20	18	22	15	NV	NV	17 %

Tâche 7 Accomplir les tâches culinaires du métier.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	15	25	21	25	27	20	20	15	20	22	20	NV	NV	21 %

Tâche 8 Préparer les aliments selon les restrictions alimentaires et sanitaires.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	20	6	18	21	23	10	20	15	20	23	25	NV	NV	18 %

BLOC C PRODUITS MARAÎCHERS

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	7	6	7	7	7	10	8	5	8	8	5	NV	NV	7 %

Tâche 9 Préparer les fines herbes et les épices.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	40	28	23	22	27	10	10	20	20	20	34	NV	NV	23 %

Tâche 10 Préparer les légumes (incluant les pommes de terre).

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	30	42	43	48	38	45	50	40	50	50	33	NV	NV	43 %

Tâche 11 Préparer les fruits.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	30	30	34	30	35	45	40	40	30	30	33	NV	NV	34 %

BLOC D FONDS ET SOUPES

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	8	11	9	11	8	10	8	9	8	10	10	NV	NV	9 %

Tâche 12 Préparer les fonds.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	32 %
%	30	35	32	28	40	30	30	30	35	40	27	NV	NV	

Tâche 13 Préparer les épaississants et les liants.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	19 %
%	20	13	19	22	15	20	30	20	15	10	23	NV	NV	

Tâche 14 Préparer les soupes.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	33 %
%	30	30	33	37	33	40	30	30	35	40	27	NV	NV	

Tâche 15 Préparer les marinades et les saumures.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	16 %
%	20	22	16	13	12	10	10	20	15	10	23	NV	NV	

BLOC E SAUCES

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	8	10	8	9	6	10	6	12	8	4	10	NV	NV	8 %

Tâche 16 Préparer les sauces.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	71 %
%	65	80	71	66	73	80	70	75	75	70	60	NV	NV	

Tâche 17 Préparer les sauces desserts.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	29 %
%	35	20	29	34	27	20	30	25	25	30	40	NV	NV	

BLOC F PRODUITS LAITIERS, ŒUFS ET SUBSTITUTS

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	4	9	6	7	5	5	6	7	6	6	8	NV	NV	6 %

Tâche 18 Préparer les mets à base de fromage et de produits dérivés du lait.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	40	47	48	47	47	45	50	60	50	45	50	NV	NV	48 %

Tâche 19 Préparer les mets à base d'œufs et de produits dérivés.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	60	53	52	53	53	55	50	40	50	55	50	NV	NV	52 %

BLOC G PÂTES

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	7	6	6	6	5	5	8	7	8	5	7	NV	NV	6 %

Tâche 20 Préparer les pâtes alimentaires.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	60	70	56	40	70	50	70	40	60	50	50	NV	NV	56 %

Tâche 21 Préparer les pâtes assemblées.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	40	30	44	60	30	50	30	60	40	50	50	NV	NV	44 %

BLOC H CÉRÉALES, GRAINES, LÉGUMINEUSES, NOIX, PROTÉINES DE SOJA ET PROTÉINES DE BLÉ

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	8	6	7	7	6	5	8	7	8	6	7	NV	NV	7 %

Tâche 22 Préparer les céréales et les graines.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	35	42	37	35	37	35	40	40	35	40	33	NV	NV	37 %

Tâche 23 Préparer les légumineuses et les noix.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	35	42	37	32	40	35	40	40	35	40	34	NV	NV	37 %

Tâche 24 Préparer les protéines de soja et les protéines de blé.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	30	16	26	33	23	30	20	20	30	20	33	NV	NV	26 %

BLOC I VIANDE, VOLAILLE, GIBIER ET GIBIER À PLUMES

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	15	12	13	16	17	15	10	9	12	12	11	NV	NV	13 %

Tâche 25 Préparer les viandes et le gibier à poil.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	40	38	43	41	42	50	45	50	40	45	40	NV	NV	43 %

Tâche 26 Préparer la volaille et le gibier à plumes.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	40	38	39	33	35	35	45	40	40	45	40	NV	NV	39 %

Tâche 27 Préparer les abats.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	20	24	18	26	23	15	10	10	20	10	20	NV	NV	18 %

BLOC J POISSON ET FRUITS DE MER

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	15	13	11	10	14	10	7	8	10	12	11	NV	NV	11 %

Tâche 28 Préparer le poisson.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	50	50	53	52	43	60	50	70	50	50	50	NV	NV	53 %

Tâche 29 Préparer les fruits de mer.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	50	50	47	48	57	40	50	30	50	50	50	NV	NV	47 %

BLOC K GARDE-MANGER

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	9	5	9	9	9	10	10	8	10	8	11	NV	NV	9 %

Tâche 30 Préparer les salades.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	20	22	25	22	23	25	35	30	20	30	20	NV	NV	25 %

Tâche 31 Préparer les hors-d'œuvre.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	15	18	18	17	18	25	10	20	20	20	20	NV	NV	18 %

Tâche 32 Préparer les sandwiches.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	20	18	21	19	15	25	30	20	20	25	15	NV	NV	21 %

Tâche 33 Préparer la charcuterie.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	15	22	16	19	20	10	10	15	20	10	20	NV	NV	16 %

Tâche 34 Préparer les condiments et les accompagnements.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	20	13	12	12	12	8	10	10	10	10	13	NV	NV	12 %

Tâche 35 Préparer les aspics, les gelées et les glaçages.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	10	7	8	11	12	7	5	5	10	5	12	NV	NV	8 %

BLOC L PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE ET DESSERTS

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	9	5	8	7	6	10	5	5	10	12	8	NV	NV	Moyenne nationale
														8 %

Tâche 36 Préparer les produits à base de pâte.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	20	23	21	24	23	20	15	30	20	18	18	NV	NV	21 %

Tâche 37 Préparer les produits à base de pâtes battues.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	20	25	21	21	15	20	20	20	20	32	17	NV	NV	21 %

Tâche 38 Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les fourrages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	20	22	23	19	25	30	15	25	20	35	22	NV	NV	23 %

Tâche 39 Assembler les gâteaux.

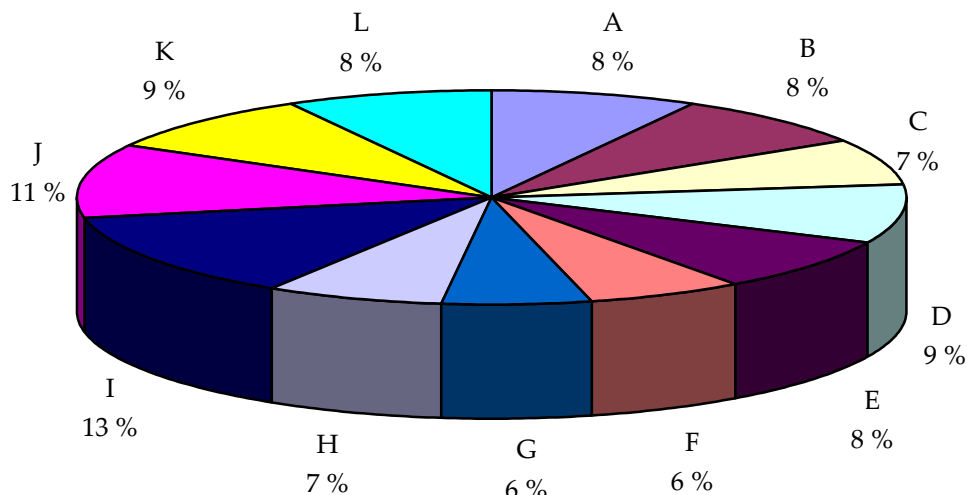
	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	10	8	10	11	8	5	20	5	10	5	18	NV	NV	10 %

Tâche 40 Préparer les pâtisseries et les tartes.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	20	15	15	13	20	15	20	10	20	5	15	NV	NV	15 %

Tâche 41 Préparer le chocolat.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	
%	10	7	10	12	9	10	10	10	10	5	10	NV	NV	10 %



TITRES DES BLOCS

BLOC A	Sécurité et salubrité	BLOC G	Pâtes
BLOC B	Compétences professionnelles communes	BLOC H	Céréales, graines, légumineuses, noix, protéines de soja et protéines de blé
BLOC C	Produits maraîchers	BLOC I	Viande, volaille, gibier et gibier à plumes
BLOC D	Fonds et soupes	BLOC J	Poisson et fruits de mer
BLOC E	Sauces	BLOC K	Garde-manger
BLOC F	Produits laitiers, œufs et Substituts	BLOC L	Produits de boulangerie-pâtisserie et desserts

*Pourcentage moyen du nombre total de questions intégrées dans un examen interprovincial visant à évaluer chaque bloc de l'analyse, en vertu des données collectives recueillies auprès des gens de la profession de toutes les régions du Canada. Un examen interprovincial typique comporte de 100 à 150 questions à choix multiple.

APPENDICE F

TABLEAU DES TÂCHES DE LA PROFESSION Cuisinier/cuisinière

BLOCS	TÂCHES	SOUS-TÂCHES				
A – SÉCURITÉ ET SALUBRITÉ	1. Exécuter les fonctions liées à la sécurité.	1.01 Maintenir un environnement de travail sécuritaire.	1.02 Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI) et l'équipement de sécurité.	1.03 Respecter les principes d'hygiène personnelle.		
	2. Respecter les méthodes de sécurité alimentaire.	2.01 Maintenir les produits finis et crus dans des conditions et à des températures sécuritaires.	2.02 Refroidir rapidement les aliments.	2.03 Remettre en température les aliments.	2.04 Éviter la contamination croisée.	2.05 Désinfecter les accessoires et l'équipement.
B – COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES COMMUNES	3. Entretenir les outils et l'équipement.	3.01 Entretenir les couteaux.	3.02 Entretenir les chaudrons, les casseroles et les ustensiles.	3.03 Entretenir l'équipement et les appareils.		
	4. Organiser le travail.	4.01 Communiquer avec les autres.	4.02 Organiser la cuisine.	4.03 Planifier la production.		
	5. Gérer l'information.	5.01 Planifier le menu et la mise en place.	5.02 Utiliser la documentation.			
	6. Faire la gestion des produits et des fournitures.	6.01 Commander les produits et les fournitures.	6.02 Recevoir les produits.	6.03 Entreposer les produits.	6.04 Assurer la gestion des stocks.	
	7. Accomplir les tâches culinaires du métier.	7.01 Préparer des recettes.	7.02 Contrôler les portions.	7.03 Préparer les assiettes.	7.04 Préparer les aliments précuisinés.	

BLOCS**TÂCHES****SOUS-TÂCHES****C – PRODUITS
MARAÎCHERS**

8. Préparer les aliments selon les restrictions alimentaires et sanitaires.

8.01 Adapter les pratiques de cuisine aux restrictions des clients.

8.02 Sélectionner les ingrédients pour respecter les restrictions alimentaires des clients.

8.03 Modifier les recettes pour respecter les restrictions alimentaires.

8.04 Préparer les aliments pour respecter les régimes alimentaires.

9. Préparer les fines herbes et les épices.

9.01 Choisir les fines herbes et les épices.

9.02 Nettoyer les fines herbes.

9.03 Transformer les fines herbes et les épices.

10. Préparer les légumes (incluant les pommes de terre).

10.01 Choisir les légumes.

10.02 Nettoyer les légumes.

10.03 Couper les légumes.

10.04 Cuire les légumes.

10.05 Apprêter les légumes.

11. Préparer les fruits.

11.01 Choisir les fruits.

11.02 Nettoyer les fruits.

11.03 Couper les fruits.

11.04 Cuire les fruits.

11.05 Apprêter les fruits.

**D – FONDS ET
SOUPES**

12. Préparer les fonds.

12.01 Choisir les ingrédients pour les fonds.

12.02 Transformer les ingrédients pour en faire un fond.

12.03 Cuire les fonds.

13. Préparer les épaississants et les liants.

13.01 Choisir les ingrédients pour les épaississants et les liants.

13.02 Transformer les ingrédients pour les épaississants et les liants.

14. Préparer les soupes.

14.01 Choisir les ingrédients pour les soupes.

14.02 Transformer les ingrédients pour les soupes.

14.03 Cuire une soupe.

15. Préparer les marinades et les saumures.

15.01 Choisir les ingrédients des marinades et des saumures.

15.02 Traiter les ingrédients des marinades et des saumures.

BLOCS

TÂCHES

SOUS-TÂCHES

E - SAUCES

16. Préparer les sauces.

16.01 Choisir les ingrédients pour les sauces.

16.02 Transformer les ingrédients pour les sauces.

16.03 Cuire les sauces.

16.04 Apprêter les sauces.

17. Préparer les sauces desserts.

17.01 Choisir les ingrédients des sauces desserts.

17.02 Transformer les ingrédients des sauces desserts.

17.03 Préparer les sauces desserts.

17.04 Apprêter les sauces desserts.

F – PRODUITS LAITIERS, ŒUFS ET SUBSTITUTS

18. Préparer les mets à base de fromage et de produits dérivés du lait.

18.01 Choisir les fromages et les ingrédients dérivés du lait.

18.02 Transformer les fromages et les ingrédients dérivés du lait.

18.03 Apprêter les fromages et les produits dérivés du lait.

19. Préparer les mets à base d'œufs et de produits dérivés.

19.01 Choisir les ingrédients pour les œufs et les mets à base d'œufs.

19.02 Transformer les ingrédients pour les œufs et les mets à base d'œufs.

19.03 Faire cuire les œufs et les mets à base d'œufs.

19.04 Apprêter les œufs et les mets à base d'œufs.

G – PÂTES

20. Préparer les pâtes alimentaires.

20.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes.

20.02 Confectionner les pâtes.

20.03 Faire cuire les pâtes.

20.04 Apprêter les plats de pâtes.

21. Préparer les pâtes assemblées.

21.01 Choisir les ingrédients des pâtes assemblées.

21.02 Confectionner des pâtes assemblées.

21.03 Cuire les pâtes assemblées.

21.04 Apprêter les plats de pâtes assemblées.

H – CÉRÉALES, GRAINES, LÉGUMINEUSES, NOIX, PROTÉINES DE SOJA ET PROTÉINES DE BLÉ

22. Préparer les céréales et les graines.

22.01 Choisir les céréales et les graines.

22.02 Nettoyer les céréales et les graines.

22.03 Cuire les céréales et les graines.

23. Préparer les légumineuses et les noix.

23.01 Choisir les légumineuses et les noix.

23.02 Nettoyer les légumineuses et les noix.

23.03 Faire cuire les légumineuses et les noix.

BLOCS**TÂCHES****SOUS-TÂCHES****I – VIANDE,
VOLAILLE, GIBIER
ET GIBIER À
PLUMES**

24. Préparer les protéines de soja et les protéines de blé.

24.01 Choisir les protéines de soja et les protéines de blé.

24.02 Cuire les protéines de soja et de blé.

25. Préparer les viandes et le gibier à poil.

25.01 Choisir les viandes et le gibier à poil.

25.02 Transformer les viandes et le gibier à poil.

25.03 Faire cuire les viandes et le gibier à poil.

25.04 Apprêter la viande et le gibier à poil.

26. Préparer la volaille et le gibier à plumes.

26.01 Choisir la volaille et le gibier à plumes.

26.02 Transformer la volaille et le gibier à plumes.

26.03 Faire cuire la volaille et le gibier à plumes.

26.04 Apprêter la volaille et le gibier à plumes.

27. Préparer les abats.

27.01 Choisir les abats.

27.02 Transformer les abats.

27.03 Faire cuire les abats.

27.04 Apprêter les abats.

**J – POISSON ET
FRUITS DE MER**

28. Préparer le poisson.

28.01 Choisir le poisson.

28.02 Transformer le poisson.

28.03 Cuire le poisson.

28.04 Apprêter le poisson.

29. Préparer les fruits de mer.

29.01 Choisir les fruits de mer.

29.02 Transformer les fruits de mer.

29.03 Cuire les fruits de mer.

29.04 Apprêter les fruits de mer.

**K – GARDE-
MANGER**

30. Préparer les salades.

30.01 Choisir les ingrédients pour les salades.

30.02 Transformer les ingrédients pour les salades.

30.03 Transformer les vinaigrettes.

31. Préparer les hors-d'œuvre.

31.01 Choisir les ingrédients pour les hors-d'œuvre.

31.02 Transformer les ingrédients pour les hors-d'œuvre.

31.03 Apprêter les hors-d'œuvre.

BLOCS**TÂCHES****SOUS-TÂCHES**

32. Préparer les sandwiches.

32.01 Choisir les ingrédients pour les sandwiches.

32.02 Transformer les ingrédients pour les sandwiches.

32.03 Assembler les sandwiches.

33. Préparer la charcuterie.

33.01 Choisir les ingrédients pour la charcuterie.

33.02 Transformer les ingrédients pour la charcuterie.

33.03 Faire cuire la charcuterie.

33.04 Apprêter la charcuterie.

34. Préparer les condiments et les accompagnements.

34.01 Choisir les ingrédients pour les condiments et les accompagnements.

34.02 Transformer les ingrédients pour les condiments et les accompagnements.

34.03 Préparer les conserves.

34.04 Préparer les cornichons.

35. Préparer les aspics, les gelées et les glaçages.

35.01 Choisir les ingrédients pour les aspics, les gelées et les glaçages.

35.02 Transformer les ingrédients pour les aspics, les gelées et les glaçages.

L – PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE ET DESSERTS

36. Préparer les produits à base de pâte.

36.01 Choisir les ingrédients pour la pâte.

36.02 Transformer les ingrédients pour la pâte.

36.03 Cuire les produits à base de pâte.

36.04 Apprêter les produits à base de pâte.

37. Préparer les produits à base de pâtes battues.

37.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes battues.

37.02 Transformer les ingrédients pour les pâtes battues.

37.03 Cuire les produits à base de pâtes battues.

37.04 Apprêter les produits à base de pâte battue.

38. Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les fourrages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.

38.01 Choisir les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les fourrages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.

38.02 Transformer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés et les fourrages.

38.03 Apprêter les crèmes, les mousses et les desserts glacés.

38.04 Préparer les glaçages et les nappages pour gâteaux.

38.05 Préparer les décorations en sucre.

BLOCS

TÂCHES

SOUS-TÂCHES

39. Assembler les gâteaux.

39.01 Choisir les composants des gâteaux pour l'assemblage.

39.02 Apprêter les gâteaux.

40. Préparer les pâtisseries et les tartes.

40.01 Choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes.

40.02 Assembler les pâtisseries et les tartes.

40.03 Cuire les pâtisseries et les tartes.

40.04 Apprêter les pâtisseries et les tartes.

41. Préparer le chocolat.

41.01 Choisir le chocolat et les ingrédients.

41.02 Transformer le chocolat.

41.03 Entreposer le chocolat.