

Norme professionnelle du Sceau rouge Cuisinier/cuisinière



sceau-rouge.ca
red-seal.ca



NORME
PROFESSIONNELLE
DU SCEAU ROUGE
CUISINIER / CUISINIÈRE



Titre : Cuisinier/cuisinière

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

© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, 2020

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

PDF

N° de cat. : Em15-3/24-2020F-PDF

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

INTRODUCTION

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

Historique

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

Les objectifs des NPSR sont les suivants :

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

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

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

REMERCIEMENTS

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

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

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

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

STRUCTURE DE LA NORME PROFESSIONNELLE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Compétences :

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

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

Connaissances :

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

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

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

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

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

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

MÉTHODOLOGIE

Élaboration de la NPSR

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

Révision de l'ébauche de la NPSR

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

Validation et pondération de la NPSR

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

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

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

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

Définitions relatives à la validation et à la pondération

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

Symboles des provinces et des territoires

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

DESCRIPTION DU MÉTIER DE CUISINIER/ CUISINIÈRE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TENDANCES RELATIVES AU MÉTIER DE CUISINIER/CUISINIÈRE

Diversité croissante dans l'industrie

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

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

Tendances relatives à l'alimentation d'origine végétale

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

Personnalisation en cuisine

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

Tendances et pratiques commerciales

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

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

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

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

Répercussions des technologies sur le métier

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

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

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

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

SOMMAIRE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES

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

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

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

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

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

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

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

LECTURE

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

UTILISATION DE DOCUMENTS

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

RÉDACTION

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

COMMUNICATION ORALE

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

CALCUL

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

CAPACITÉ DE RAISONNEMENT

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

TECHNOLOGIE NUMÉRIQUE

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

TRAVAIL D'ÉQUIPE

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

FORMATION CONTINUE

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

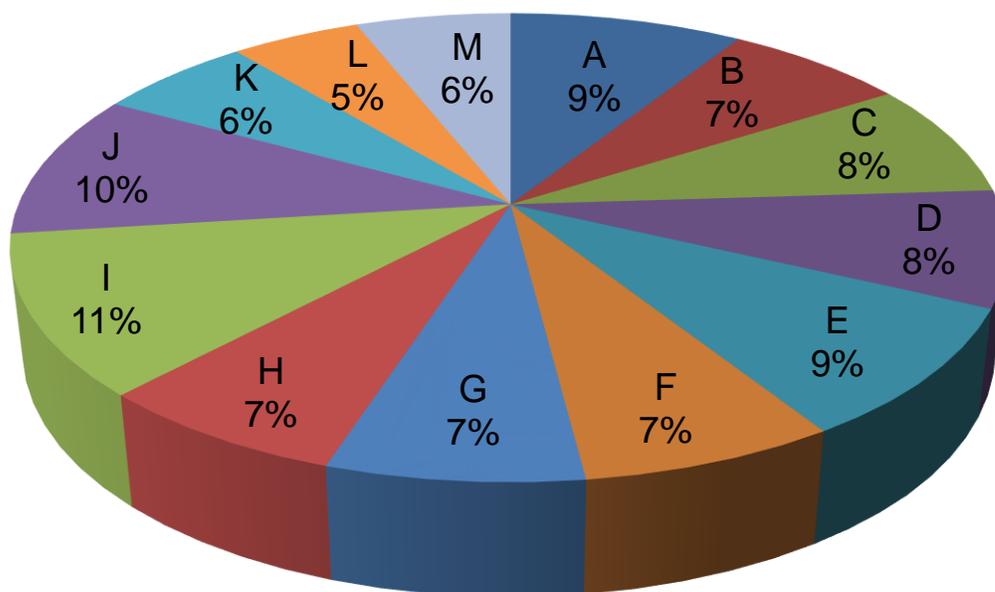
NIVEAU DE PERFORMANCE AUQUEL S'ATTEND L'INDUSTRIE

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

EXIGENCES LINGUISTIQUES

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

DIAGRAMME À SECTEURS DE L'EXAMEN DU SCEAU ROUGE PONDÉRATIONS



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

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

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

CUISINIER/CUISINIÈRE

TABLEAU DES TÂCHES

A – Hygiène, salubrité et sécurité

9%

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

B – Compétences professionnelles communes

7%

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

C – Fruits et légumes

8%

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

D – Fonds, bouillons et soupes

8%

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

E – Sauces

9%

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

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

7%

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

G – Pâtes alimentaires, nouilles, pâtes farcies et dumplings

7%

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

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

7%

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

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

11%

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

J – Poissons et fruits de mer

10%

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

K – Salades et sandwichs

6%

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

L – Préparation de spécialités

5%

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

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

6%

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

ACTIVITÉ PRINCIPALE A

Hygiène, salubrité et sécurité

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

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

A-1.01 Maintenir un milieu de travail sécuritaire

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

A-1.03

Maintenir une bonne hygiène personnelle

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

Tâche A-2 Appliquer les pratiques de salubrité des aliments

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

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

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

A-2.02 Refroidir rapidement les aliments

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

A-2.03 Effectuer la rethermalisation des aliments

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

A-2.04 Prévenir la contamination croisée

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

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

A-2.05 Nettoyer les outils et l'équipement

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

A-2.06 Assainir les outils et l'équipement

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

ACTIVITÉ PRINCIPALE B

Compétences professionnelles communes

Tâche B-3 Utiliser les outils et l'équipement

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

B-3.01 Utiliser les couteaux

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

B-3.03 Utiliser l'équipement et les appareils commerciaux

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

TÂCHE B-4 Organiser le travail

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

B-4.01 Organiser le lieu de travail dans la cuisine

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

B-4.02 Établir les horaires de production

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

Tâche B-5 Gérer l'information

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

B-5.01 Planifier les menus et la mise en place

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

B-5.02 Utiliser la documentation

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

Tâche B-6 Gérer les produits

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

B-6.01 Commander les produits

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

B-6.02 Recevoir les produits

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

B-6.03 Entreposer les produits

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

B-6.04 Assurer la gestion des stocks

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

B-7.01 Réaliser les recettes

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

B-7.02 Effectuer le contrôle des portions

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

B-7.03

Présenter le produit fini

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

B-7.04 Utiliser les aliments précuisinés

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

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

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

B-8.02 Choisir les ingrédients pour répondre aux contraintes alimentaires

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

B-9.01 Utiliser les techniques de communication

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

B-9.02 Utiliser les techniques de mentorat

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

ACTIVITÉ PRINCIPALE C

Fruits et légumes

TÂCHE C-10 Préparer les fines herbes et les épices

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

C-10.01 Choisir les fines herbes et les épices

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

C-10.02 Nettoyer les fines herbes

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

C-10.03 Préparer les fines herbes et les épices

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

TÂCHE C-11 Préparer les légumes

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

C-11.01 Choisir les légumes

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

CONNAISSANCES

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

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

C-11.02 Nettoyer les légumes

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

C-11.03 Préparer les légumes

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

C-11.04 Cuisiner les légumes

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

C-11.05 Apprêter les légumes

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

TÂCHE C-12 Préparer les fruits

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

C-12.01 Choisir les fruits

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

C-12.02 Nettoyer les fruits

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

C-12.03

Préparer les fruits

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

C-12.04 Cuisiner les fruits

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

C-12.05 Apprêter les fruits

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

ACTIVITÉ PRINCIPALE D

Fonds, bouillons et soupes

TÂCHE D-13 Préparer les fonds et les bouillons

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

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

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

D-13.03 Cuisiner les fonds et les bouillons

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

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

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

TÂCHE D-14 Préparer les soupes

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

D-14.01 Choisir les ingrédients pour les soupes

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

D-14.02 Préparer les ingrédients pour les soupes

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

D-14.03 Cuisiner les soupes

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

D-14.04 Rectifier les soupes

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

ACTIVITÉ PRINCIPALE E

Sauces

TÂCHE E-15 Préparer les agents épaississants et liants

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

E-15.01 Choisir les ingrédients épaississants et liants

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

E-15.02 Préparer les ingrédients épaississants et liants

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

TÂCHE E-16 Préparer les sauces

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

E-16.01 Choisir les ingrédients pour les sauces

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

E-16.02 Préparer les ingrédients pour les saucés

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

E-16.03 Cuisiner les sauces

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

E-16.04 Rectifier les sauces

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

ACTIVITÉ PRINCIPALE F

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

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

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

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

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

COMPÉTENCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

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

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

CONNAISSANCES

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

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

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

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

COMPÉTENCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

CONNAISSANCES

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

CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

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

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

ACTIVITÉ PRINCIPALE G

Pâtes alimentaires, nouilles, pâtes farcies et dumplings

TÂCHE G-19 Préparer les pâtes alimentaires et les nouilles

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

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

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

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

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

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
G-19.01.01P	déterminer la qualité des ingrédients	la qualité des ingrédients est déterminée en vérifiant la fraîcheur et en vérifiant les dates de péremption
G-19.01.02P	identifier et choisir les ingrédients	les ingrédients sont identifiés et choisis pour les farcés et les plats de pâtes ou de nouilles selon la recette
G-19.01.03P	déterminer le type de pâte et les styles requis	le type et le style de pâtes requis pour les plats sont déterminés selon la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **farcés** comprennent : le fromage, la viande, les légumes

les **types de pâtes** comprennent : les pâtes à base de farine de riz, de maïs, de sarrasin, de blé, à base d'œufs

les **styles** de pâtes comprennent : les spaghettis, les raviolis, les vermicelles, les penne, les nouilles de blé semi-tendre, les nouilles chinoises, le couscous

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
G-19.01.01L	démontrer la connaissance des pâtes alimentaires et des nouilles, et de leurs applications	définir les termes associés aux pâtes alimentaires et aux nouilles, et aux plats connexes nommer les types de pâtes alimentaires et de nouilles , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux plats de pâtes alimentaires ou de nouilles nommer les types de pâtes , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
G-19.01.02L	démontrer la connaissance des façons de choisir les ingrédients pour les plats de pâtes alimentaires et de nouilles	décrire les façons de choisir les ingrédients pour les plats de pâtes alimentaires et de nouilles

CHAMP D'APPLICATION

les **types de pâtes alimentaires** comprennent : les pâtes fraîches, séchées, congelées, sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **types de nouilles** comprennent : les pâtes fraîches, séchées, frites, sous formes commerciales (préparées et emballées)

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

les **types de pâtes** comprennent : les pâtes à base de farine de riz, de maïs, de sarrasin, de blé, à base d'œufs

G-19.02 Préparer les pâtes alimentaires et les nouilles

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

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
G-19.02.01P	choisir et utiliser les machines et les outils pour la préparation des pâtes alimentaires et des nouilles	les machines et les outils pour la préparation des pâtes alimentaires et des nouilles sont choisis et utilisés selon la recette, les résultats souhaités et les spécifications des fabricants
G-19.02.02P	préparer les ingrédients	les ingrédients pour l'assemblage et les farces sont transformés et préparés selon la recette
G-19.02.03P	assembler les pâtes alimentaires et les nouilles	les pâtes alimentaires et les nouilles sont assemblées selon la recette

G-19.02.04P	utiliser les méthodes de fabrication des pâtes alimentaires	les méthodes de fabrication des pâtes alimentaires sont utilisées selon la recette et les résultats souhaités
G-19.02.05P	utiliser les techniques de façonnage à la main	les techniques de façonnage à la main sont utilisées selon la recette et les résultats souhaités
G-19.02.06P	entreposer et conserver les pâtes alimentaires et les nouilles préparées	les pâtes alimentaires et les nouilles préparées sont entreposées et conservées conformément aux exigences de service et à la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **machines et les outils pour la préparation des pâtes alimentaires et des nouilles** comprennent : la presse à ravioli, le laminoir électrique, les couteaux, les lames, les bols, les séchoirs à pâtes, la pince à pâte

les **ingrédients** comprennent : les fromages, les protéines, les légumes

les **méthodes** comprennent : la coupe, le séchage, l'extrusion, le blanchiment, la congélation, l'assemblage, le trempage

les **techniques de façonnage à la main** comprennent : rouler, plier, étirer, couper, farcir, tirer

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
G-19.02.01L	démontrer la connaissance des pâtes alimentaires, des nouilles et de leurs applications	définir les termes associés aux pâtes alimentaires, aux nouilles et aux plats connexes nommer les types de pâtes alimentaires et de nouilles , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes alimentaires et aux nouilles
G-19.02.02L	démontrer la connaissance des façons de préparer les pâtes alimentaires et les nouilles	décrire les méthodes utilisées pour préparer les pâtes alimentaires et les nouilles décrire les façons de préparer et d'utiliser les farces et les composants pour l'assemblage décrire les techniques de façonnage à la main décrire les méthodes utilisées pour déterminer le rendement des pâtes alimentaires et des nouilles
G-19.02.03L	démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes alimentaires et des nouilles préparées	décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes alimentaires et des nouilles préparées

CHAMP D'APPLICATION

les **types de pâtes alimentaires** comprennent : les pâtes fraîches, séchées, congelées, sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **types de nouilles** comprennent : les nouilles fraîches, séchées, frites, sous formes commerciales (préparées et emballées)

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

les **méthodes** comprennent : la coupe, le séchage, l'extrusion, le blanchiment, la congélation, l'assemblage, le trempage

les **techniques de façonnage à la main** comprennent : rouler, plier, étirer, couper, farcir, tirer

G-19.03 Cuisiner les pâtes alimentaires et les nouilles

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

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
G-19.03.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette
G-19.03.02P	utiliser des modes de cuisson	les modes de cuisson sont utilisés conformément aux spécifications des fabricants et à la recette
G-19.03.03P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé à l'aide de diverses méthodes
G-19.03.04P	entreposer et conserver les pâtes alimentaires, les nouilles et les plats connexes cuits	les pâtes alimentaires, les nouilles et les plats connexes cuits sont entreposés et conservés conformément aux exigences du service et provinciales et territoriales

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les passoirs, les chaudrons, les poêles (d'hôtel, à frire, wok), les machines à cuire les pâtes, les friteuses, les écumoirs, les pinces

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire au four, frire

les **méthodes** utilisées pour déterminer le degré de cuisson sont les suivantes : l'évaluation organoleptique, le thermomètre, le temps

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
G-19.03.01L	démontrer la connaissance des pâtes alimentaires et des nouilles, et de leurs applications	définir les termes associés aux pâtes alimentaires, aux nouilles et aux plats connexes
		nommer les types de pâtes alimentaires et de nouilles , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes alimentaires et aux nouilles
		déterminer la température et le temps de cuisson
		déterminer le rapport entre le liquide et les pâtes alimentaires ou les nouilles
G-19.03.02L	démontrer la connaissance des modes de cuisson des pâtes alimentaires, des nouilles et des plats connexes	décrire les modes de cuisson des pâtes alimentaires, des nouilles et des plats connexes
		décrire les méthodes utilisées pour déterminer le rendement et le degré de cuisson des pâtes alimentaires et des nouilles
G-19.03.03L	démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes alimentaires, des nouilles et des plats connexes cuits	décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes alimentaires, des nouilles et des plats connexes cuits

CHAMP D'APPLICATION

les **types de pâtes alimentaires** comprennent : les pâtes fraîches, séchées, congelées, sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **types de nouilles** comprennent : les nouilles fraîches, séchées, frites, sous formes commerciales (préparées et emballées)

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

les **liquides** comprennent : l'eau assaisonnée, le fond, l'huile, le bouillon

G-19.04 Apprêter les pâtes alimentaires et les nouilles

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

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
G-19.04.01P	préparer les pâtes alimentaires et les nouilles cuites	les pâtes alimentaires et les nouilles cuites sont préparées pour être servies en utilisant des méthodes de réchauffage
G-19.04.02P	identifier et choisir la sauce, la vinaigrette ou les liquides	la sauce, la vinaigrette ou les liquides sont identifiés et choisis selon la recette
G-19.04.03P	ajouter les sauces, les vinaigrettes, les liquides et les composants	les sauces, les vinaigrettes, les liquides et les composants sont ajoutés selon la recette
G-19.04.04P	rectifier les assaisonnements	les types et les quantités d'assaisonnement sont rectifiés selon la recette et l'évaluation organoleptique
G-19.04.05P	garnir les plats de pâtes alimentaires et de nouilles cuites	les plats de pâtes alimentaires et de nouilles cuites sont garnis selon la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **méthodes de réchauffage** comprennent : sauter, cuire au four, frire, cuire à la vapeur

les **liquides** comprennent : l'eau assaisonnée, le fond, l'huile, le bouillon

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
G-19.04.01L	démontrer la connaissance des pâtes alimentaires, des nouilles et de leurs applications	définir les termes associés aux pâtes alimentaires, aux nouilles et aux plats connexes
		nommer les types de pâtes alimentaires et de nouilles , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux plats de pâtes alimentaires ou de nouilles
		déterminer la méthode de réchauffage
		identifier les sauces, les vinaigrettes, les liquides , les composants et les garnitures
G-19.04.02L	démontrer la connaissance des façons d'appliquer les sauces, les vinaigrettes, les liquides et les composants	décrire les façons d'appliquer les sauces, les vinaigrettes, les liquides et les composants

G-19.04.03L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour finir les pâtes alimentaires, les nouilles et les plats connexes	décrire les méthodes utilisées pour assembler les plats de pâtes alimentaires et de nouilles
		décrire les techniques de finition et de présentation
G-19.04.04L	démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes alimentaires, des nouilles et des plats connexes finis	décrire les procédures de manipulation, de service et d'entreposage des pâtes alimentaires, des nouilles et des plats connexes finis

CHAMP D'APPLICATION

les **types de pâtes alimentaires** comprennent : les pâtes fraîches, séchées, congelées, sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **types de nouilles** comprennent : les nouilles fraîches, séchées, frites, sous formes commerciales (préparées et emballées)

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

les **méthodes de réchauffage** comprennent : sauter, cuire au four, frire, cuire à la vapeur

les **liquides** comprennent : l'eau assaisonnée, le fond, l'huile, le bouillon

TÂCHE G-20 Préparer les pâtes farcies et les dumplings

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les dumplings sont faits de pâte, cuits principalement à la chaleur humide, et peuvent être remplis d'ingrédients. Les pâtes farcies sont garnies de farces telles que de la viande, du fromage, des fruits de mer ou des légumes et sont entièrement ou partiellement enrobées de pâtes faites de blé, de riz ou d'autres farines. Elles peuvent être cuites au four, à la vapeur, à la mijoteuse ou à la friture. Pour produire une variété de pâtes farcies et de dumplings en quantités individuelles et en grandes quantités, il est important que les cuisiniers et les cuisinières connaissent les techniques et les méthodes de préparation.

G-20.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes farcies et les dumplings

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

COMPÉTENCES

Critères de performance		Preuves de compétence
G-20.01.01P	déterminer la qualité des ingrédients de la farce	la qualité des ingrédients de la farce est déterminée en évaluant la fraîcheur selon l'évaluation organoleptique et en vérifiant les dates de péremption
G-20.01.02P	identifier et choisir les ingrédients	les ingrédients pour les farces sont identifiés et choisis selon la recette
G-20.01.03P	déterminer la forme et le type de pâte requis	la forme et le type de pâte requis pour les pâtes farcies et les dumplings sont déterminés selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **types de pâte** comprennent : les carrés de pâte à wonton, la pâte levée, à base de farine, de blé, de riz

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, les gyozas, les shaomai, les gnocchis, la pâte sous formes commerciales (préparées et emballées)

CONNAISSANCES

Résultats d'apprentissage	Objectifs
G-20.01.01L	démontrer la connaissance des pâtes farcies et de leurs applications
	définir les termes associés aux pâtes farcies nommer les types de pâtes farcies , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications

		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes farcies
G-20.01.02L	démontrer la connaissance des dumplings et de leurs applications	définir les termes associés aux dumplings
		nommer les types de dumplings , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux dumplings
G-20.01.03L	démontrer la connaissance des façons de choisir les ingrédients pour les pâtes farcies	décrire les façons de choisir les ingrédients des farces pour les pâtes farcies
G-20.01.04L	démontrer la connaissance des façons de choisir les ingrédients des dumplings	décrire les façons de choisir les ingrédients pour les farces des dumplings
		décrire les façons de choisir le type de pâte pour les dumplings

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

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

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, les gyozas, les shaomai, les gnocchis, la pâte sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **types de pâte** comprennent : les carrés de pâte à wonton, la pâte levée, à base de farine, de blé, de riz

G-20.02 Préparer les pâtes farcies et les dumplings

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

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
G-20.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés pour la fabrication des pâtes farcies et des dumplings selon la recette et les résultats souhaités
G-20.02.02P	mélanger les ingrédients	les ingrédients sont mélangés pour les farces selon la recette et les résultats souhaités

G-20.02.03P	utiliser les techniques d'assemblage	les techniques d'assemblage sont utilisées selon la recette et les résultats souhaités
G-20.02.04P	entreposer et conserver les pâtes farcies et les dumplings préparés	les pâtes farcies et les dumplings préparés sont entreposés et conservés conformément à la recette et aux règlements provinciaux et territoriaux

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les bols, les couteaux, les emporte-pièce, la presse, le rouleau électrique, le batteur sur socle, la cuillère à portion

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, les gyozas, les shaomai, les gnocchis, les pâtes sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **techniques d'assemblage** comprennent : rouler, plier, étirer, farcir, couper, pincer, presser, dresser à la poche, façonner à la main

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

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
G-20.02.01L	démontrer la connaissance des pâtes farcies et de leurs applications	définir les termes associés aux pâtes farcies
		nommer les types de pâtes farcies , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes farcies
		nommer les outils et l'équipement utilisés pour la fabrication des pâtes farcies
G-20.02.02L	démontrer la connaissance des dumplings et de leurs applications	définir les termes associés aux dumplings
		nommer les types de dumplings , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux dumplings
		nommer les outils et l'équipement utilisés pour la fabrication des dumplings
G-20.02.03L	démontrer la connaissance des façons de choisir les ingrédients pour des pâtes farcies	décrire les procédures utilisées pour la fabrication des pâtes farcies
		décrire les techniques d'assemblage des pâtes farcies

G-20.02.04L	démontrer la connaissance des procédures de préparation des dumplings	décrire les procédures utilisées pour la fabrication des dumplings
		décrire les techniques d'assemblage des dumplings
G-20.02.05L	démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes farcies préparées	décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes farcies préparées
G-20.02.06L	démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des dumplings préparés	décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des dumplings préparés

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

les **outils et l'équipement** comprennent : les bols, les couteaux, les emporte-pièce, la presse, le rouleau électrique, le batteur sur socle, la cuillère à portion

les **techniques d'assemblage** comprennent : rouler, plier, étirer, farcir, couper, pincer, presser, dresser à la poche, façonner à la main

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, les gyozas, les shaomai, les gnocchis, les pâtes sous formes commerciales (préparées et emballées)

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

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

les **procédures** comprennent : mélanger, rouler, découper, farcir

G-20.03 Cuisiner les pâtes farcies et les dumplings

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

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
G-20.03.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette
G-20.03.02P	utiliser les modes de cuisson pour les pâtes farcies	les modes de cuisson pour les pâtes farcies sont utilisés conformément à la recette ou aux spécifications des pâtes farcies
G-20.03.03P	utiliser les modes de cuisson pour les dumplings	les modes de cuisson pour les dumplings sont utilisés conformément à la recette ou aux spécifications des fabricants

G-20.03.04P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé à l'aide de diverses méthodes
G-20.03.05P	entreposer et conserver les pâtes farcies et les dumplings cuits	les pâtes farcies et les dumplings cuits sont entreposés et conservés conformément à la recette et aux règlements provinciaux et territoriaux

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les passoirs, les chaudrons, les poêles à frire, les friteuses, les écumeoires, les pinces, les paniers en bambou, les woks

les **modes de cuisson pour les pâtes farcies** comprennent : bouillir, cuire au four, frire

les **modes de cuisson pour les dumplings** comprennent : bouillir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, cuire à la poêle, faire frire

les **méthodes** pour déterminer le degré de cuisson comprennent : l'inspection organoleptique, le thermomètre, le temps

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, le gyoza, le shaomai, les gnocchis, les dumplings formes commerciales (préparées et emballées)

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

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
G-20.03.01L	démontrer la connaissance des pâtes farcies et de leurs applications	définir les termes associés aux pâtes farcies nommer les types de pâtes farcies , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes farcies déterminer la température et le temps de cuisson nommer les modes de cuisson pour les pâtes farcies , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
G-20.03.02L	démontrer la connaissance des dumplings et de leurs applications	définir les termes associés aux dumplings nommer les types de dumplings , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux dumplings déterminer la température et le temps de cuisson

		nommer les modes de cuisson pour les dumplings , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
G-20.03.03L	démontrer la connaissance des modes de cuisson utilisés pour les pâtes farcies et les plats connexes	décrire les modes de cuisson utilisés pour les pâtes farcies et les plats connexes
		décrire les méthodes permettant de déterminer le degré de cuisson des pâtes farcies
G-20.03.04L	démontrer la connaissance des modes de cuisson utilisés pour les dumplings et les plats connexes	décrire les modes de cuisson utilisés pour les dumplings et les plats connexes
G-20.03.05L	démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes farcies cuites et des plats connexes	décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes farcies cuites et des plats connexes
G-20.03.06L	démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des dumplings cuits et des plats connexes	décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des dumplings et des plats connexes cuits

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

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

les **modes de cuisson pour les pâtes farcies** comprennent : bouillir, cuire au four, frire

les **modes de cuisson pour les dumplings** comprennent : bouillir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, cuire à la poêle, faire frire

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, le gyoza, le shaomai, les gnocchis, les dumplings formes commerciales (préparées et emballées)

les **méthodes** pour déterminer le degré de cuisson comprennent : l'inspection organoleptique, le thermomètre, le temps

G-20.04 Apprêter les pâtes farcies et les dumplings

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

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
G-20.04.01P	préparer les pâtes farcies et les dumplings pour le service	les pâtes farcies et les dumplings sont préparés pour être servis en utilisant les méthodes de réchauffage
G-20.04.02P	choisir les sauces, les vinaigrettes, les composants et les accompagnements	les sauces, les vinaigrettes, les composants et les accompagnements sont choisis selon la recette
G-20.04.03P	ajuster les assaisonnements	les types et les quantités d'assaisonnement sont ajustés selon la recette et l'évaluation organoleptique
G-20.04.04P	garnir les pâtes farcies et les dumplings	les pâtes farcies et les dumplings sont garnis selon la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, les gyozas, les shaomai, les gnocchis, les dumplings sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **méthodes de réchauffage** comprennent : bouillir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, faire frire, faire sauter

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
G-20.04.01L	démontrer la connaissance des pâtes farcies , et de leurs applications	définir les termes associés aux pâtes farcies nommer les types de pâtes farcies et décrire leurs caractéristiques et leurs applications nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes farcies déterminer les sauces, les vinaigrettes, les composants, les accompagnements et les farces pour les pâtes farcies
G-20.04.02L	démontrer la connaissance des dumplings et de leurs applications	définir les termes associés aux dumplings nommer les types de dumplings et décrire leurs caractéristiques et leurs applications

		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux dumplings
		nommer les méthodes de réchauffage , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les sauces, les vinaigrettes, les composants, les accompagnements et les farces pour les dumplings
G-20.04.03L	démontrer la connaissance des procédures de finition des pâtes farcies	décrire les techniques de finition et de présentation des pâtes farcies
G-20.04.04L	démontrer la connaissance des procédures de finition des dumplings	décrire les techniques de finition et de présentation des dumplings
G-20.04.05L	démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des pâtes farcies finies	décrire les procédures de manipulation, de service et d'entreposage des pâtes farcies finies
G-20.04.06L	démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des dumplings finis	décrire les procédures de manipulation, de service et d'entreposage des dumplings finis
G-20.04.07L	démontrer la connaissance des pâtes farcies et de leurs applications	définir les termes associés aux pâtes farcies

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtes farcies** comprennent : les cannellonis, les manicottis, les tortellinis, les raviolis, les agnolotti, les tortellonis

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

les **dumplings** comprennent : les wontons, les pierogi, les boulettes de matzo, les gyozas, les shaomai, les gnocchis, les dumplings sous formes commerciales (préparées et emballées)

les **méthodes de réchauffage** comprennent : bouillir, mijoter, pocher, cuire à la vapeur, faire frire, faire sauter

ACTIVITÉ PRINCIPALE H

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

TÂCHE H-21 Préparer les céréales et les légumineuses

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Pour produire une variété de plats de qualité à base de céréales et de légumineuses en quantités individuelles et en grandes quantités, il est important que les cuisiniers et les cuisinières connaissent les techniques et les méthodes de préparation ainsi que les variétés et les caractéristiques des céréales et des légumineuses.

H-21.01 Choisir les céréales et les légumineuses

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

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
H-21.01.01P	déterminer et choisir les types de céréales et de légumineuses	les types de céréales et de légumineuses sont déterminés et choisis selon la recette et les résultats souhaités
H-21.01.02P	déterminer la quantité de céréales et de légumineuses	la quantité de céréales et de légumineuses est déterminée selon le rendement requis
H-21.01.03P	déterminer la qualité des céréales et des légumineuses	la qualité des céréales et des légumineuses est déterminée par une évaluation organoleptique

CHAMP D'APPLICATION

les **céréales** comprennent : le riz (court, long), le riz sauvage, l'orge, le boulgour, l'avoine

les **légumineuses** comprennent : les lentilles, les haricots, les pois

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
H-21.01.01L	démontrer la connaissance des céréales , des légumineuses et de leurs applications	définir les termes associés aux céréales et aux légumineuses
		nommer les types de céréales et de légumineuses , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les différences entre les céréales et les légumineuses transformées et séchées, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux céréales et aux légumineuses
H-21.01.02L	démontrer la connaissance des façons de choisir les céréales et les légumineuses	décrire les façons de choisir les céréales et les légumineuses
		décrire les méthodes utilisées pour déterminer le rendement des céréales et des légumineuses
		décrire les procédures de manipulation des céréales et des légumineuses

CHAMP D'APPLICATION

les **céréales** comprennent : le riz (court, long), le riz sauvage, l'orge, le boulgour, l'avoine

les **légumineuses** comprennent : les lentilles, les haricots, les pois

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

H-21.02 Préparer les céréales et les légumineuses

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

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
H-21.02.01P	inspecter les céréales et les légumineuses	les céréales et les légumineuses sont inspectées pour s'assurer qu'elles sont exemptes de contaminants
H-21.02.02P	jeter les céréales et les légumineuses	les céréales et les légumineuses qui présentent des signes de contamination chimique et biologique sont jetées

H-21.02.03P	laver les céréales et les légumineuses	les céréales et les légumineuses sont soigneusement lavées à l'eau froide pour éliminer l'amidon excédentaire et les contaminants
H-21.02.04P	égoutter les céréales et les légumineuses	les céréales et les légumineuses sont égouttées pour éliminer l'excès d'eau
H-21.02.05P	faire tremper les céréales et les légumineuses	les céréales et les légumineuses trempent pour être réhydratées et assurer un degré de cuisson uniforme selon le type de produit

CHAMP D'APPLICATION

les **céréales** comprennent : le riz (court, long), le riz sauvage, l'orge, le boulgour, l'avoine

les **légumineuses** comprennent : les lentilles, les haricots, les pois

les **contaminants** comprennent : les roches, le métal, les brindilles, les feuilles, les insectes

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
H-21.02.01L	démontrer la connaissance des céréales et des légumineuses , et de leurs applications	définir les termes associés aux céréales et aux légumineuses
		nommer les types de céréales et de légumineuses , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux céréales et aux légumineuses
		déterminer les besoins en matière de trempage et de lavage
		déterminer le rapport entre l'eau et le produit pour le trempage
H-21.02.02L	démontrer la connaissance des façons de nettoyer les céréales et les légumineuses	décrire les façons de nettoyer les céréales et les légumineuses
		décrire les façons de laver les céréales et les légumineuses
		décrire les méthodes utilisées pour faire tremper les céréales et les légumineuses , et le temps de trempage requis

CHAMP D'APPLICATION

les **céréales** comprennent : le riz (court, long), le riz sauvage, l'orge, le boulgour, l'avoine

les **légumineuses** comprennent : les lentilles, les haricots, les pois

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

H-21.03 Cuisiner les céréales et les légumineuses

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
H-21.03.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
H-21.03.02P	choisir les ingrédients et les assaisonnements	les ingrédients et les assaisonnements sont choisis selon la recette
H-21.03.03P	utiliser les modes de cuisson	les modes de cuisson sont utilisés conformément à la recette
H-21.03.04P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé par une évaluation organoleptique
H-21.03.05P	procéder à la finition des céréales et des légumineuses	les céréales et les légumineuses sont finies à l'aide de méthodes conformément à la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les passoires, les cuiseurs à vapeur, les chaudrons, les pinces, les spatules, les faitouts, les woks, les autocuiseurs, les cuillères

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire à la vapeur, cuire au four, faire sauter, gonfler, cuire sous pression, utiliser les méthodes pilaf ou risotto, braiser

les **céréales** comprennent : le riz (court, long), le riz sauvage, l'orge, le boulgour, l'avoine

les **légumineuses** comprennent : les lentilles, les haricots, les pois

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
H-21.03.01L	démontrer la connaissance des céréales et des légumineuses , et de leurs applications	définir les termes associés aux céréales et aux légumineuses
		nommer les types de céréales et de légumineuses , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux céréales et aux légumineuses
H-21.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour préparer les céréales , les légumineuses et les plats connexes	décrire les méthodes utilisées pour préparer les céréales , les légumineuses et les plats connexes
		décrire les méthodes utilisées pour déterminer le rendement des céréales et des légumineuses

H-21.03.03L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour finir des céréales , des légumineuses , et des plats connexes	décrire les techniques de finition et de présentation
H-21.03.04L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour refroidir ou réchauffer les céréales , les légumineuses et les plats connexes	décrire les méthodes utilisées pour refroidir ou réchauffer les céréales , les légumineuses et les plats connexes

CHAMP D'APPLICATION

les **céréales** comprennent : le riz (court, long), le riz sauvage, l'orge, le boulgour, l'avoine

les **légumineuses** comprennent : les lentilles, les haricots, les pois

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **plats** comprennent : le taboulé, les haricots rouges et le riz, le pilaf, le gruaud, le dal, le congé

TÂCHE H-22 Préparer les graines et les noix

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les graines et les noix peuvent être servies seules ou incorporées comme ingrédients principaux dans de nombreux plats comme les soupes, les vinaigrettes et les salades. Les graines et les noix peuvent être utilisées comme autres sources de protéines.

H-22.01 Choisir les graines et les noix

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
H-22.01.01P	déterminer et choisir les types de graines et de noix	les types de graines et de noix sont identifiés et choisis selon la recette et les résultats souhaités
H-22.01.02P	déterminer la quantité de graines et de noix	la quantité de graines et de noix est déterminée selon la recette
H-22.01.03P	déterminer la qualité des graines et des noix	la qualité des graines et des noix est déterminée selon l'évaluation organoleptique

CHAMP D'APPLICATION

les **graines** comprennent : les graines de citrouille, de tournesol, de lin, de chia, de quinoa, de sésame
 les **noix** comprennent : les fruits à écale (les amandes, les noix de pin, les noix de Grenoble) et les arachides

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
H-22.01.01L	démontrer la connaissance des graines , des noix et de leurs applications	définir les termes associés aux graines et aux noix nommer les types de graines et de noix , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications nommer les différences entre les graines écosées et non écosées et les noix , et décrire leurs caractéristiques, leur rendement et leurs applications nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux graines et aux noix
H-22.01.02L	démontrer la connaissance des procédures de manipulation et les façons de choisir les graines et les noix	décrire les procédures de manipulation et les façons de choisir les graines et les noix

CHAMP D'APPLICATION

les **graines** comprennent : les graines de citrouille, de tournesol, de lin, de chia, de quinoa, de sésame
 les **noix** comprennent : les fruits à écale (les amandes, les noix de pin, les noix de Grenoble) et les arachides

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

H-22.02 Préparer les graines et les noix

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
H-22.02.01P	inspecter et nettoyer les graines et les noix	les graines et les noix sont inspectées et nettoyées pour s'assurer qu'elles sont exemptes de contaminants
H-22.02.02P	jeter les graines et les noix	les graines et les noix qui présentent des signes de contamination chimique et biologique sont éliminées

H-22.02.03P	préparer les graines et les noix	les graines et les noix sont préparées selon des méthodes conformément à la recette
H-22.02.04P	blanchir les noix	les noix sont blanchies selon la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **graines** comprennent : les graines de citrouille, de tournesol, de lin, de chia, de quinoa, de sésame
les **noix** comprennent : les fruits à écale (les amandes, les noix de pin, les noix de Grenoble) et les arachides

les **contaminants** comprennent : les écailles, les brindilles, les insectes

les **méthodes** de préparation comprennent : le trempage, l'égouttage, le broyage, la cuisson au grilloir, le blanchiment, le hachage, le décortilage

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
H-22.02.01L	démontrer la connaissance des graines et des noix , et de leurs applications	définir les termes associés aux graines et aux noix nommer les types de graines et de noix , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux graines et aux noix
H-22.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour la préparation des graines et des noix	décrire les façons de nettoyer les graines et les noix décrire les méthodes utilisées pour faire tremper les graines et les noix , et le temps de trempage requis
		décrire les méthodes de préparation des graines et des noix
H-22.02.03L	démontrer la connaissance des procédures de manipulation des graines et des noix	décrire les procédures de manipulation des graines et des noix

CHAMP D'APPLICATION

les **graines** comprennent : les graines de citrouille, de tournesol, de lin, de chia, de quinoa, de sésame
les **noix** comprennent : les fruits à écale (les amandes, les noix de pin, les noix de Grenoble) et les arachides

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** de préparation comprennent : le trempage, l'égouttage, le broyage, la cuisson au grilloir, le blanchiment, le hachage, le décortilage

H-22.03 Cuisiner les graines et les noix

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
H-22.03.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
H-22.03.02P	choisir les ingrédients et les assaisonnements	les ingrédients et les assaisonnements sont choisis selon la recette
H-22.03.03P	utiliser les modes de cuisson	les modes de cuisson sont utilisés conformément à la recette
H-22.03.04P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé par une évaluation organoleptique
H-22.03.05P	finir les graines et les noix	les graines et les noix sont finies selon des méthodes conformément à la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les passoirs, les cuiseurs à vapeur, les poêles (d'hôtel, à frire, les plaques à pâtisserie), les casseroles, les pinces, les spatules, les autocuiseurs

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire à la vapeur, rôtir, cuire au four, faire frire, mijoter, utiliser la méthode pilaf

les **graines** comprennent : les graines de citrouille, de tournesol, de lin, de chia, de quinoa, de sésame

les **noix** comprennent : les fruits à écale (les amandes, les noix de pin, les noix de Grenoble) et les arachides

les **méthodes** de finition comprennent : réduire en purée, assaisonner, saler, candir

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
H-22.03.01L	démontrer la connaissance des graines et des noix , et de leurs applications	définir les termes associés aux graines et aux noix
		nommer les types de graines et de noix , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux graines et aux noix
H-22.03.02L	démontrer la connaissance des façons de préparer les graines , les noix et les plats connexes	décrire les modes de cuisson utilisés pour préparer les graines , les noix et les plats connexes

H-22.03.03L	démontrer la connaissance des façons de finir les graines , les noix et les plats connexes	décrire les techniques de finition et de présentation propres aux graines et aux noix
H-22.03.04L	démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des graines , des noix cuites et des plats connexes	décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des graines , des noix cuites et des plats connexes

CHAMP D'APPLICATION

les **graines** comprennent : les graines de citrouille, de tournesol, de lin, de chia, de quinoa, de sésame

les **noix** comprennent : les fruits à écale (les amandes, les noix de pin, les noix de Grenoble) et les arachides

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire à la vapeur, rôtir, cuire au four, faire frire, mijoter, utiliser la méthode pilaf

TÂCHE H-23 Préparer les autres sources de protéines

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les autres sources de protéines peuvent être servies seules, comme plats principaux ou comme protéines de substitution dans de nombreuses recettes. Elles peuvent également être incorporées comme ingrédients principaux dans de nombreux plats tels que les soupes, les pâtes, les salades et les hors-d'œuvre chauds et froids. Les autres sources de protéines peuvent inclure des insectes et des sources de protéines végétales.

H-23.01 Choisir les autres sources de protéines

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
H-23.01.01P	choisir les autres sources de protéines	les autres sources de protéines sont choisies selon la recette, les résultats souhaités et les exigences relatives aux régimes alimentaires
H-23.01.02P	choisir la quantité d'autres sources de protéines	la quantité d'autres sources de protéines est choisie selon la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **autres sources de protéines** comprennent : le tofu (ferme, mou), le tempeh, le caillé de soya, le seitan (gluten), les formes commerciales (préparées et emballées), les insectes

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
H-23.01.01L	démontrer la connaissance des autres sources de protéines , et de leurs applications	définir les termes associés aux autres sources de protéines
		nommer les types d' autres sources de protéines , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux autres sources de protéines
H-23.01.02L	démontrer la connaissance des façons de choisir les autres sources de protéines	décrire les façons de choisir les autres sources de protéines
		décrire les méthodes permettant de déterminer les rendements des autres sources de protéines
H-23.01.03P	démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des autres sources de protéines	décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des autres sources de protéines

CHAMP D'APPLICATION

les **autres sources de protéines** comprennent : le tofu (ferme, mou), le tempeh, le caillé de soya, le seitan (gluten), les formes commerciales (préparées et emballées), les insectes

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

H-23.02 Préparer les autres sources de protéines

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
H-23.02.01P	préparer les autres sources de protéines	les autres sources de protéines sont préparées selon les spécifications des fabricants, la recette et les résultats souhaités
H-23.02.02P	inspecter les autres sources de protéines	les autres sources de protéines sont inspectées pour s'assurer de leur fraîcheur et de leur qualité selon l'évaluation organoleptique
H-23.02.03P	aromatiser les autres sources de protéines	les autres sources de protéines sont assaisonnées, glacées ou marinées selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **autres sources de protéines** comprennent : le tofu (ferme, mou), le tempeh, le caillé de soya, le seitan (gluten), les formes commerciales (préparées et emballées), les insectes

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
H-23.02.01L	démontrer la connaissance des autres sources de protéines et de leurs applications	définir les termes associés aux autres sources de protéines
		nommer les types d' autres sources de protéines , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux autres sources de protéines
H-23.02.02L	démontrer la connaissance des façons de préparer les autres sources de protéines	décrire les façons de préparer les autres sources de protéines
H-23.02.03L	démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des autres sources de protéines	décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des autres sources de protéines

CHAMP D'APPLICATION

les **autres sources de protéines** comprennent : le tofu (ferme, mou), le tempeh, le caillé de soya, le seitan (gluten), les formes commerciales (préparées et emballées), les insectes

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

préparer comprend : décongeler, tremper, couper, mariner, paner, enrober de pâte, mélanger, faire cailler, presser

H-23.03 Cuisiner les autres sources de protéines

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
H-23.03.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette
H-23.03.02P	utiliser les modes de cuisson	les modes de cuisson sont utilisés selon les spécifications des fabricants, la recette et les résultats souhaités
H-23.03.03P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé selon les méthodes et les règlements provinciaux et territoriaux
H-23.03.04P	finir les autres sources de protéines	les autres sources de protéines sont finies selon les spécifications des fabricants et la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les casseroles, les pinces, les spatules, les poêles (à grillades, à fritures), le wok

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire à la vapeur, griller, frire, frire à la poêle, rôtir, cuire au four

les **méthodes** pour déterminer le degré de cuisson comprennent : l'évaluation organoleptique, la température

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **autres sources de protéines** comprennent : le tofu (ferme, mou), le tempeh, le caillé de soya, le seitan (gluten), les formes commerciales (préparées et emballées), les insectes

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
H-23.03.01L	démontrer la connaissance des autres sources de protéines et de leurs applications	définir les termes associés aux autres sources de protéines
		nommer les types d' autres sources de protéines , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux autres sources de protéines
		nommer les modes de cuisson applicables aux différents types d' autres sources de protéines
H-23.03.02L	démontrer la connaissance des façons de cuire les autres sources de protéines	décrire les façons de cuire les autres sources de protéines
H-23.03.03L	démontrer la connaissance des façons d'apprêter les autres sources de protéines et les plats connexes	décrire les techniques de finition et de présentation
H-23.03.04L	démontrer la connaissance des procédures de manipulation et d'entreposage des autres sources de protéines cuites et des plats connexes	décrire les procédures de manipulation et d'entreposage des autres sources de protéines cuites et des plats connexes

CHAMP D'APPLICATION

les **autres sources de protéines** comprennent : le tofu (ferme, mou), le tempeh, le caillé de soya, le seitan (gluten), les formes commerciales (préparées et emballées), les insectes

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire à la vapeur, griller, frire, frire à la poêle, rôtir, cuire au four

ACTIVITÉ PRINCIPALE I

Viandes, viandes de gibiers, volailles, gibiers à plumes et abats

TÂCHE I-24 Préparer les viandes et les viandes de gibiers

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les cuisiniers et les cuisinières préparent la viande comme le bœuf, le porc, le veau et l'agneau, ainsi que la viande de gibier comme le bison, le caribou et le sanglier. Les cuisiniers et les cuisinières doivent apporter un soin particulier à leur préparation afin d'éviter le gaspillage et de respecter les codes et les règlements provinciaux et territoriaux.

I-24.01 Choisir les viandes et les viandes de gibiers

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
I-24.01.01P	déterminer et choisir les viandes et les viandes de gibier	les viandes et les viandes de gibier sont déterminées et choisies selon les règlements provinciaux et territoriaux , les classifications des viandes , les résultats souhaités et la recette
I-24.01.02P	interpréter l'information figurant sur l'étiquette ou le timbre et effectuer des évaluations organoleptiques	l'information figurant sur l'étiquette ou le timbre est interprétée et des évaluations organoleptiques sont effectuées pour déterminer la fraîcheur et la qualité des viandes et des viandes de gibier
I-24.01.03P	déterminer et choisir les découpes de viande et de viande de gibier	les découpes de viande et de viande de gibier sont déterminées et choisies selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **viandes** comprennent : le porc, le veau, le bœuf, l'agneau, la chèvre

les **viandes de gibier** comprennent : le bison, le wapiti, le caribou, l'orignal, le cerf, le kangourou, le bœuf musqué, le sanglier, le lapin

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **classifications des viandes** comprennent : l'origine, la taille, la maturation (sèche/humide), la catégorie

les **découpes de viande et de gibier** comprennent : les coupes entières, les coupes primaires, les morceaux sous-primaires, les coupes portionnées

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
I-24.01.01L	démontrer la connaissance des viandes et des viandes de gibier , et de leurs applications	définir les termes associés au choix des viandes et des viandes de gibier
		cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation de viandes crues et de viandes de gibier crues
		interpréter les règlements de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) relatifs aux viandes et aux viandes de gibier
		nommer les catégories de viande et décrire leurs caractéristiques
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des viandes et des viandes de gibiers
		nommer les types de viandes et de viandes de gibier , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les découpes de viande et de viandes de gibier , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux viandes et aux viandes de gibier
I-24.01.02L	démontrer la connaissance des façons de choisir les viandes et les viandes de gibier	décrire les façons de choisir les viandes et les viandes de gibier
		décrire les spécifications de commande pour les viandes et les viandes de gibier

CHAMP D'APPLICATION

les **viandes** comprennent : le porc, le veau, le bœuf, l'agneau, la chèvre

les **viandes de gibier** comprennent : le bison, le wapiti, le caribou, l'orignal, le cerf, le kangourou, le bœuf musqué, le sanglier, le lapin

les **règlements** comprennent : l'inspection, le classement, la classification des découpes, le marquage

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité

les **découpes de viande et de gibier** comprennent : les coupes entières, les coupes primaires, les morceaux sous-primaires, les coupes portionnées

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

I-24.02 Préparer les viandes et les viandes de gibiers

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
I-24.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation	les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon les résultats souhaités
I-24.02.02P	calculer le temps de décongélation	le temps de décongélation est calculé selon la taille des coupes pour assurer le tempérage selon les règlements provinciaux et territoriaux et la recette
I-24.02.03P	transformer les viandes et les viandes de gibier	les viandes et les viandes de gibier sont transformées selon des méthodes conformément aux spécifications
I-24.02.04P	réduire au minimum le gaspillage et utiliser les parures	les déchets sont réduits au minimum et les parures sont utilisées pour d' autres utilisations
I-24.02.05P	maintenir des pratiques sécuritaires de manipulation des aliments pendant la préparation	des pratiques sécuritaires de manipulation des aliments sont maintenues pendant la préparation conformément aux règlements provinciaux et territoriaux

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de préparation** comprennent : les scies à ruban, les racleurs d'os, les meuleuses, les hachoirs, les couteaux, les planches à découper

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **viandes** comprennent : le porc, le veau, le bœuf, l'agneau, la chèvre

les **viandes de gibier** comprennent : le bison, le wapiti, le caribou, l'orignal, le cerf, le kangourou, le bœuf musqué, le sanglier, le lapin

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, le désossage, le lardage, le bardage, le marinage, le frottage, le saumurage, la salaison, le ficelage, le broyage, l'attendrissement mécanique, le fumage, le bridage, l'entaillage, le parage, le portionnement

les **autres utilisations** comprennent : les bouillons, les fonds, la viande hachée

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
I-24.02.01L	démontrer la connaissance des viandes , des viandes de gibier et de leurs applications	définir les termes associés à la découpe et à la préparation des viandes et des viandes de gibier
		nommer les viandes et les viandes de gibier , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les outils et l'équipement de préparation de la viande et du gibier, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation et à l'entreposage de viandes crues et de viandes de gibier crues
		interpréter les règlements de l'ACIA relatifs aux viandes et aux viandes de gibier
		nommer les catégories de viande et décrire leurs caractéristiques
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des viandes et des viandes de gibiers
		nommer les découpes de viande , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la congélation et de la décongélation de la viande et de la viande de gibier
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux viandes et aux viandes de gibier

I-24.02.02L	démontrer la connaissance du processus de maturation des viandes et des viandes de gibiers	décrire le processus de maturation des viandes
		décrire le processus de maturation des viandes de gibier
I-24.02.03L	démontrer la connaissance des façons de couper et de préparer les viandes et les viandes de gibier	décrire les méthodes utilisées pour transformer les viandes et les viandes de gibier
		décrire les spécifications de commande pour les viandes et les viandes de gibier

CHAMP D'APPLICATION

les **viandes** comprennent : le porc, le veau, le bœuf, l'agneau, la chèvre

les **viandes de gibier** comprennent : le bison, le wapiti, le caribou, l'orignal, le cerf, le kangourou, le bœuf musqué, le sanglier, le lapin

les **outils et l'équipement de préparation** comprennent : les scies à ruban, les racleurs d'os, les meuleuses, les hachoirs, les couteaux, les planches à découper

les **règlements** comprennent : l'inspection, le classement, la classification des découpes, le marquage

les **facteurs** comprennent : la structure musculaire, la teneur en gras, le temps de décongélation, les pertes

les **découpes de viande** comprennent : les découpes primaires, les morceaux sous-primaires et les découpes achetées dans les services d'alimentation (selon l'espèce d'animal)

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales, et relatives à la santé, les préférences

le **processus de maturation** comprend : humide, sec

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, le désossage, le lardage, le bardage, le marinage, le frottage, le saumurage, la salaison, le ficelage, le broyage, l'attendrissement mécanique, le fumage, le bridage, l'entaillage, le parage, le portionnement

I-24.03**Cuisiner les viandes et les viandes de gibiers**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
I-24.03.01P	choisir et appliquer le mode de cuisson	le mode de cuisson est choisi et appliqué selon la recette
I-24.03.02P	calculer le temps de cuisson	le temps de cuisson est calculé selon le type, la taille et l'épaisseur de la coupe, et le mode de cuisson selon la recette et les résultats souhaités
I-24.03.03P	déterminer le degré de cuisson et la tendreté	le degré de cuisson et la tendreté sont déterminés à l'aide de diverses méthodes

CHAMP D'APPLICATION

le **mode de cuisson** comprend : cuire sur le grill, rôtir, braiser, cuire au grilloir, utiliser le four combiné, cuire sous vide

les **degrés de cuisson** comprennent : saignant, médium, bien cuit, tendre à la fourchette (pour la cuisson à la vapeur)

les **méthodes** de vérification du degré de cuisson comprennent : les lectures de la température, l'évaluation organoleptique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
I-24.03.01L	démontrer la connaissance des viandes et des viandes de gibier , et de leurs applications	définir les termes associés à la cuisson des viandes et des viandes de gibier
		cerner les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la cuisson des viandes et des viandes de gibier
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux viandes et aux viandes de gibier
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des viandes et des viandes de gibier
		nommer le mode de cuisson des viandes , des viandes de gibier et des plats connexes, et décrire les procédures connexes

I-24.03.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour la cuisson des viandes et des viandes de gibier	décrire les procédures utilisées pour la cuisson des viandes et des viandes de gibier
I-24.03.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les viandes cuites, les viandes de gibier cuites et les plats connexes	décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les viandes cuites, les viandes de gibier cuites et les plats connexes

CHAMP D'APPLICATION

les **viandes** comprennent : le bœuf, le porc, l'agneau, le veau, la chèvre

les **viandes de gibier** comprennent : le bison, le wapiti, le caribou, l'original, le cerf, le kangourou, le bœuf musqué, le sanglier, le lapin

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** comprennent : la découpe de la viande, la structure des muscles et le persillage, le degré de cuisson, les arômes, la salaison et l'assaisonnement, l'équipement, la température, le temps, le rendement, le repos, l'utilisation du produit en excès, la contamination croisée

le **mode de cuisson** comprend : cuire sur le grill, rôtir, braiser, cuire au grilloir, utiliser le four combiné, cuire sous vide

I-24.04 Apprêter les viandes et les viandes de gibiers

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
I-24.04.01P	laisser reposer les viandes et les viandes de gibier cuites	les viandes cuites et les viandes de gibier sont reposées selon leur taille, leur poids et leur température interne pour conserver le rendement et l'humidité et permettre une cuisson par chaleur acquise
I-24.04.02P	appliquer les techniques de finition	les techniques de finition sont appliquées selon la recette

I-24.04.03P	déterminer et appliquer des techniques de découpage et de portionnement	les techniques de découpage et de portionnement sont déterminées et appliquées selon le type, de la fibre du muscle et de la taille de la découpe pour maximiser le rendement et la tendreté, pour contrôler les portions et pour la valeur de présentation
I-24.04.04P	présenter avec des accompagnements	les viandes et les viandes de gibier sont présentées avec leurs accompagnements selon la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **viandes** comprennent : le porc, le veau, le bœuf, l'agneau, la chèvre

les **viandes de gibier** comprennent : le bison, le wapiti, le caribou, l'orignal, le cerf, le kangourou, le bœuf musqué, le sanglier, le lapin

les **techniques de finition** comprennent : la cuisson au grilloir, le croûtage, le badigeonnage, le glaçage, le sauçage, l'assaisonnement

les **accompagnements** comprennent : les sauces, les glaçages, les condiments, les garnitures, les beurres composés, les légumes, les fines herbes, les féculents

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
I-24.04.01L	démontrer la connaissance des viandes et des viandes de gibier	définir les termes associés à la finition des viandes et des viandes de gibier
		cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions à prendre pour manipuler et servir les viandes et les viandes de gibier cuites
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux viandes et aux viandes de gibier
I-24.04.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour découper et portionner les viandes et les viandes de gibier	décrire les méthodes utilisées pour découper et portionner les viandes et les viandes de gibier
I-24.04.03L	démontrer la connaissance des techniques de présentation et de finition	décrire les techniques de présentation et de finition, y compris les accompagnements
I-24.04.04L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les viandes , les viandes de gibier cuites et les plats connexes	décrire les méthodes utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les viandes , les viandes de gibier cuites et les plats connexes

CHAMP D'APPLICATION

les **viandes** comprennent : le porc, le veau, le bœuf, l'agneau, la chèvre

les **viandes de gibier** comprennent : le bison, le wapiti, le caribou, l'orignal, le cerf, le kangourou, le bœuf musqué, le sanglier, le lapin

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **accompagnements** comprennent : les sauces, les glaçages, les condiments, les garnitures, les beurres composés, les légumes, les fines herbes, les féculents

TÂCHE I-25 Préparer la volaille et le gibier à plumes

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les cuisiniers et les cuisinières préparent de la volaille, comme le poulet et la dinde, ainsi que du gibier à plumes, comme le faisan, la caille et le canard. Les cuisiniers et les cuisinières doivent apporter un soin particulier à leur préparation afin d'éviter le gaspillage et de respecter les codes et règlements provinciaux et territoriaux.

I-25.01 Choisir la volaille et le gibier à plumes

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
I-25.01.01P	identifier et choisir la volaille et le gibier à plumes	la volaille et le gibier à plumes sont identifiés et choisis selon les règlements provinciaux et territoriaux, les catégories d'âge, la recette, les propriétés et les résultats souhaités
I-25.01.02P	déterminer la fraîcheur et la qualité de la volaille et du gibier à plumes	la fraîcheur et la qualité de la volaille et du gibier à plumes sont déterminées selon les renseignements figurant sur l'étiquette et l'évaluation organoleptique

CHAMP D'APPLICATION

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **propriétés** comprennent : la teneur en matière grasse, l'origine, le poids, la coupe

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
I-25.01.01L	démontrer la connaissance de la volaille et du gibier à plumes , et de leurs applications	définir les termes associés au choix de la volaille et du gibier à plumes
		cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation de la volaille crue et du gibier à plumes cru
		interpréter les règlements provinciaux et territoriaux et les autres règlements relatifs à la volaille et au gibier à plumes
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix de la volaille et du gibier à plumes
		nommer les types de volaille et de gibier à plumes , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les classifications, les catégories et les formes commerciales (préparées et emballées) de la volaille et du gibier à plumes , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres à la volaille et au gibier à plumes
I-25.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir la volaille et le gibier à plumes	décrire les procédures utilisées pour choisir la volaille et le gibier à plumes
		décrire les spécifications de commande pour la volaille et le gibier à plumes

CHAMP D'APPLICATION

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisán, la perdrix, le canard

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **règlements** comprennent : l'inspection, le classement, la classification

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité, le libre parcours, le prix, la taille, le nombre, le pourcentage de protéines

les **formes commerciales** comprennent : en entier, frais, congelé, surgelés séparément, les coupes achetées dans des services d'alimentation

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

I-25.02 Préparer la volaille et le gibier à plumes

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
I-25.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation	les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés conformément aux résultats souhaités et à la recette
I-25.02.02P	calculer le temps de décongélation	le temps de décongélation est calculé selon la taille de la volaille et du gibier à plumes pour assurer le tempérage, et selon les règlements sur la salubrité des aliments et les spécifications de la recette
I-25.02.03P	maintenir des pratiques sécuritaires de manipulation des aliments pendant la préparation	les pratiques sécuritaires de manipulation des aliments sont maintenues pendant la préparation conformément aux règlements provinciaux et territoriaux
I-25.02.04P	réduire au minimum le gaspillage et utiliser les parures	les déchets sont réduits au minimum et les parures sont utilisées à d' autres utilisations
I-25.02.05P	transformer la volaille et le gibier à plumes	la volaille et le gibier à plumes sont transformés selon des méthodes conformément aux résultats souhaités et à la recette
I-25.02.06P	farcir des portions de volaille et de gibier à plumes et des oiseaux entiers	les portions de volaille et de gibier à plumes et les oiseaux entiers sont farcis selon la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de préparation** comprennent : les couteaux à désosser, les cisailles, les couperets, les couteaux à éplucher, les hachoirs, les maillets, les planches à découper

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **autres utilisations** comprennent : les bouillons, les fonds, la farce

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, le désossage, le lardage, le bardage, la panure, la marinade, l'assaisonnement, la salaison, le fumage, le bridage, le raclage, le broyage, la farce

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
I-25.02.01L	démontrer la connaissance de la volaille et du gibier à plumes , et de leurs applications	définir les termes associés à la transformation de la volaille et du gibier à plumes
		nommer les types de volaille et de gibier à plumes , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		cerner les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation de la volaille et du gibier à plumes crus
		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres à la volaille et au gibier à plumes
		interpréter les règlements provinciaux et territoriaux et les autres règlements relatifs à la volaille et au gibier à plumes
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la transformation de la volaille et du gibier à plumes
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la congélation et de la décongélation de la volaille et du gibier à plumes
I-25.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour transformer la volaille et le gibier à plumes	décrire les méthodes utilisées pour transformer la volaille et le gibier à plumes

CHAMP D'APPLICATION

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **règlements** comprennent : l'inspection, le classement, la classification des découpes

les **facteurs** à prendre en compte lors de la transformation comprennent : les portions requises, la recette, les résultats souhaités, les exigences en matière d'entreposage

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, le désossage, le lardage, le bardage, la panure, la marinade, l'assaisonnement, la salaison, le fumage, le bridage, le raclage, le broyage, la farce

I-25.03 Cuisiner la volaille et le gibier à plumes

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
I-25.03.01P	choisir et appliquer les modes de cuisson	les modes de cuisson sont choisis et appliqués selon la recette et les résultats souhaités
I-25.03.02P	calculer le temps de cuisson de la volaille et du gibier à plumes	le temps de cuisson est calculé en fonction d'une combinaison de facteurs pour assurer une cuisson uniforme selon la recette et les résultats souhaités
I-25.03.03P	déterminer le degré de cuisson et la tendreté	le degré de cuisson et la tendreté sont déterminés au moyen de diverses méthodes , selon la recette et les règlements provinciaux et territoriaux

CHAMP D'APPLICATION

les **modes de cuisson** comprennent : braiser, frire, cuire au grilloir, rôtir, utiliser le four combiné, sous vide

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **facteurs** à prendre en considération pour calculer le temps de cuisson comprennent : la taille, la farce, le mode de cuisson, l'équipement utilisé

les **méthodes** de vérification du degré de cuisson comprennent : les lectures de la température, l'évaluation organoleptique

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
I-25.03.01L	démontrer la connaissance de la volaille , du gibier à plumes et des plats connexes	définir les termes associés à la cuisson de la volaille et du gibier à plumes
		cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la cuisson de la volaille et du gibier à plumes
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres à la volaille et au gibier à plumes
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson de la volaille et du gibier à plumes

		nommer les modes de cuisson utilisés pour cuire la volaille , le gibier à plumes et les plats connexes, et décrire les procédures connexes
I-25.03.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire la volaille et le gibier à plumes	décrire les procédures utilisées pour cuire la volaille et le gibier à plumes
		décrire les procédures utilisées pour cuire la volaille et le gibier à plumes farcis
I-25.03.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer la volaille et le gibier à plumes cuits, et les plats connexes	décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer la volaille et le gibier à plumes cuits, et les plats connexes

CHAMP D'APPLICATION

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** à prendre en considération durant la cuisson comprennent : la découpe de la volaille, la structure des muscles, le degré de cuisson, l'arôme, le salage et l'assaisonnement, l'équipement, la température, le temps, le rendement, le repos, l'utilisation du produit en excès

les **modes de cuisson** comprennent : braiser, frire, cuire au grilloir, rôtir, utiliser le four combiné, sous vide

I-25.04 Apprêter la volaille et le gibier à plumes

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
I-25.04.01P	laisser reposer la volaille et le gibier à plumes cuits	la volaille et le gibier à plumes cuits reposent selon leur taille, de leur poids et leur température interne pour conserver leur rendement et leur humidité
I-25.04.02P	conserver la volaille et le gibier à plumes cuits	la volaille et le gibier à plumes cuits sont conservés conformément aux facteurs et aux règlements provinciaux et territoriaux
I-25.04.03P	appliquer les techniques de finition	les techniques de finition sont appliquées selon la recette

I-25.04.04P	déterminer les techniques de découpage et de portionnement	les techniques de découpage et de portionnement sont déterminées selon le type et la taille de la volaille et du gibier à plumes pour maximiser le rendement et la tendreté, contrôler les portions et assurer une valeur ajoutée à la présentation
I-25.04.05P	découper et portionner de la volaille et du gibier à plumes cuits	la volaille et le gibier à plumes cuits sont découpés et portionnés selon la classification et la recette
I-25.04.06P	présenter la volaille et le gibier à plumes avec des accompagnements	la volaille et le gibier à plumes cuits sont servis avec leurs accompagnements selon la recette

CHAMP D'APPLICATION

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **facteurs** à prendre en considération pour la conservation comprennent : la durée, la température, la rétention d'humidité, le rendement, la qualité

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **techniques de finition** comprennent : la coloration à la salamandre, le croûtage, le découpage, le badigeonnage, le glaçage, le sauçage, la garniture, la présentation

la **classification** comprend : la viande brune ou blanche, les quarts, les demies, les morceaux individuels, la pièce entière

les **accompagnements** comprennent : les sauces, les glaçages, les condiments, les garnitures, les beurres composés, les légumes, les féculents, les fines herbes

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
I-25.04.01L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour la finition de la volaille et du gibier à plumes	définir les termes associés à la finition de la volaille et du gibier à plumes
		cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions à prendre pour manipuler et servir de la volaille et du gibier à plumes cuits
		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres à la volaille et au gibier à plumes
		déterminer les facteurs à prendre en considération pour la finition de la volaille , du gibier à plumes et des plats connexes cuits
		nommer la classification de la volaille et du gibier à plumes cuits

I-25.04.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour découper et portionner la volaille et le gibier à plumes cuits	décrire les méthodes utilisées pour découper et portionner la volaille et le gibier à plumes cuits
I-25.04.03L	démontrer la connaissance des techniques de finition	décrire les techniques de finition , y compris les garnitures et les accompagnements
I-25.04.04L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer la volaille , le gibier à plumes et les plats connexes cuits	décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer la volaille , le gibier à plumes cuits et les plats connexes

CHAMP D'APPLICATION

la **volaille** comprend : le poulet, la dinde

le **gibier à plumes** comprend : la caille, le faisan, la perdrix, le canard

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

la **classification** comprend : la viande brune ou blanche, les quarts, les demies, les morceaux individuels, la pièce entière

les **techniques de finition** comprennent : la coloration à la salamandre, le croûtage, le découpage, le badigeonnage, le glaçage, le sauçage, la garniture, la présentation

TÂCHE I-26 Préparer les abats

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les abats sont également appelés abats de boucherie. Ces aliments sont souvent riches en nutriments et peuvent être des éléments à valeur ajoutée dans le répertoire de compétences des cuisiniers. Ils nécessitent des procédures particulières de manipulation et de préparation.

I-26.01 Choisir les abats

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

Critères de performance		Preuves de compétence
I-26.01.01P	déterminer et choisir les abats	les abats sont déterminés et choisis selon les règlements provinciaux et territoriaux, des classifications des abats , les résultats souhaités et la recette
I-26.01.02P	interpréter l'information figurant sur l'étiquette et procéder à une évaluation organoleptique	l'information figurant sur l'étiquette est interprétée et une évaluation organoleptique est effectuée pour déterminer la fraîcheur et la qualité des abats

CHAMP D'APPLICATION

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

la **classification des abats** comprend : l'origine, le type, la taille, la catégorie

CONNAISSANCES

Résultats d'apprentissage	Objectifs
I-26.01.01L	démontrer la connaissance des abats et de leurs applications
	définir les termes associés au choix des abats
	interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs aux abats
	déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des abats
	nommer les types d' abats , et en décrire les caractéristiques et les applications
	nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux abats

I-26.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les abats	décrire les procédures utilisées pour choisir les abats
		décrire les spécifications de commande des abats

CHAMP D'APPLICATION

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, les produits frais versus les produits congelés, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité, la tendreté, la saveur

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

I-26.02 Préparer les abats

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
I-26.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation	les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
I-26.02.02P	calculer le temps de décongélation	le temps de décongélation est calculé selon la taille des abats pour assurer le tempéage selon les règlements provinciaux et territoriaux et la recette
I-26.02.03P	préparer des abats	les abats sont préparés selon des méthodes conformément à la recette et aux résultats souhaités
I-26.02.04P	réduire au minimum le gaspillage	le gaspillage est réduit au minimum
I-26.02.05P	maintenir des pratiques sécuritaires de manipulation des aliments pendant la préparation	des pratiques sécuritaires de manipulation des aliments sont maintenues pendant la préparation conformément aux règlements provinciaux et territoriaux

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de préparation** comprennent : les hachoirs, les trancheuses, les couteaux, les robots culinaires, les planches à découper, les moules

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **méthodes** comprennent : le nettoyage (enlèvement des membranes et des vaisseaux sanguins), le découpage, l'assaisonnement, la panure, la marinade, la salaison, le fumage, le trempage, l'entaillage, le blanchiment, le pressage

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
I-26.02.01L	démontrer la connaissance des abats et de leurs applications	définir les termes associés à la transformation des abats nommer les outils et l'équipement de préparation et décrire leurs caractéristiques et leurs applications cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation et à l'entreposage des abats crus interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs aux abats déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des abats déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la congélation et de la décongélation des abats nommer les abats , et en décrire les caractéristiques et les applications nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux abats
I-26.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les abats	décrire les méthodes utilisées pour préparer les abats

CHAMP D'APPLICATION

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **outils et l'équipement de préparation** comprennent : les hachoirs, les trancheuses, les couteaux, les robots culinaires, les planches à découper, les moules

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **facteurs** comprennent : la teneur en sang, les membranes, la fermeté, la couleur, le coût culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences

les **méthodes** comprennent : le nettoyage (enlèvement des membranes et des vaisseaux sanguins), le découpage, l'assaisonnement, la panure, la marinade, la salaison, le fumage, le trempage, l'entaillage, le blanchiment, le pressage

I-26.03 Cuisiner les abats

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
I-26.03.01P	choisir et appliquer le mode de cuisson	le mode de cuisson est choisi et appliqué selon la recette et les résultats souhaités
I-26.03.02P	calculer le temps de cuisson	le temps de cuisson est calculé selon le type, la taille et l'épaisseur des abats selon la recette et les résultats souhaités
I-26.03.03P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé à l'aide de diverses méthodes

CHAMP D'APPLICATION

les **modes de cuisson** comprennent : pocher, mijoter, griller, sauter, braiser, frire, cuire sous vide.

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **méthodes** de détermination du degré de cuisson comprennent : les lectures de température, l'évaluation organoleptique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
I-26.03.01L	démontrer la connaissance des abats	définir les termes associés à la cuisson des abats
		cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la cuisson des abats

		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux abats
		déterminer les facteurs à prendre en considération durant la cuisson des abats
		nommer les modes de cuisson des abats et les plats connexes, et décrire les procédures qui s'y rattachent
I-26.03.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les abats	décrire les procédures utilisées pour cuire les abats

CHAMP D'APPLICATION

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** comprennent : le type, l'arôme, le coût, la demande des consommateurs

I-26.04 Apprêter les abats

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
I-26.04.01P	appliquer les techniques de finition	les techniques de finition sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités
I-26.04.02P	conserver les abats cuits	les abats cuits sont conservés conformément aux facteurs et aux règlements provinciaux et territoriaux
I-26.04.03P	portionner les abats cuits	les abats cuits sont portionnés selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : trancher, présenter, saucer, glacer, saisir, garnir, assaisonner, présenter

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **facteurs** à prendre en considération pour la conservation comprennent : la durée, la température, la rétention d'humidité, le rendement, la qualité

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
I-26.04.01L	démontrer la connaissance des abats	définir les termes associés à la finition des abats cuits
		cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions à prendre pour manipuler et servir les abats cuits
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux abats
		déterminer les facteurs à prendre en considération pour la finition des abats cuits et des plats connexes
I-26.04.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour portionner les abats cuits	décrire les procédures utilisées pour portionner les abats cuits
I-26.04.03L	démontrer la connaissance des techniques de finition	décrire les techniques de finition
I-26.04.04L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les abats cuits et les plats connexes	décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les abats cuits et les plats connexes

CHAMP D'APPLICATION

les **abats** comprennent : le ris de veau, le foie, le cœur, les rognons, la langue, les intestins

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques de finition** comprennent : trancher, présenter, saucer, glacer, saisir, garnir, assaisonner, présenter

ACTIVITÉ PRINCIPALE J

Poissons et fruits de mer

TÂCHE J-27 Préparer les poissons

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Il existe une grande variété de poissons (le poisson d'eau douce, le poisson d'eau salée, le poisson rond, le poisson plat) et la fraîcheur et la qualité sont primordiales. Les cuisiniers et les cuisinières doivent comprendre l'importance d'une manipulation, d'un entreposage, d'une préparation et de modes de cuisson appropriés. Ils doivent apporter un soin particulier à leur préparation afin d'éviter le gaspillage et de respecter les codes et les règlements provinciaux et territoriaux.

Dans le présent document, les tâches relatives aux poissons sont regroupées séparément de celles relatives aux fruits de mer (p. ex. les crustacés, les bivalves et les céphalopodes).

J-27.01 Choisir les poissons

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
J-27.01.01P	nommer les caractéristiques et les facteurs applicables aux poissons	les caractéristiques et les facteurs applicables aux poissons sont nommés
J-27.01.02P	déterminer l' origine des poissons	l' origine des poissons est déterminée
J-27.01.03P	déterminer les poissons frais et les poissons ayant été congelés	les poissons frais et les poissons ayant été congelés sont déterminés pour une application et une manipulation appropriées selon la recette et les règlements provinciaux et territoriaux
J-27.01.04P	déterminer la fraîcheur des poissons	la fraîcheur des poissons est déterminée à l'aide d'évaluations organoleptiques pour en assurer la qualité
J-27.01.05P	déterminer les spécifications de découpe	les spécifications de découpe sont déterminées selon l'application et la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **caractéristiques des poissons** comprennent : les ronds, les plats, les gras, les maigres, l'intensité de la saveur, la texture

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité, l'origine, la documentation

l'**origine** comprend : le poisson sauvage, le poisson d'élevage, le poisson d'eau douce, le poisson d'eau salée

les **poissons** comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
J-27.01.01L	démontrer la connaissance des poissons et de leurs applications	définir les termes associés aux poissons cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation des poissons interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs à l'inspection du poisson déterminer les origines des poissons , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des poissons déterminer les contraintes alimentaires en lien avec la consommation de poissons nommer les formes commerciales des poissons et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
J-27.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les poissons	décrire les procédures utilisées pour vérifier la qualité et les coupes des poissons au moyen d'évaluations organoleptiques décrire les procédures utilisées pour choisir les poissons
J-27.01.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler les poissons crus	décrire les procédures utilisées pour manipuler les poissons crus

CHAMP D'APPLICATION

les **poissons** comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

l'**origine** comprend : le poisson sauvage, le poisson d'élevage, le poisson d'eau douce, le poisson d'eau salée

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité, l'origine, la documentation

les **contraintes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **formes commerciales** comprennent : les poissons entiers, frais, congelés, surgelés individuellement (IQF), les coupes achetées dans les services d'alimentation

J-27.02 Préparer les poissons

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
J-27.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation	les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
J-27.02.02P	décongeler les poissons	les poissons sont décongelés de façon à conserver leur qualité et leur structure cellulaire
J-27.02.03P	préparer les poissons	les poissons sont préparés à l'aide de méthodes choisies selon les résultats souhaités et la recette
J-27.02.04P	réduire au minimum le gaspillage et utiliser les parures pour d' autres utilisations	les pertes sont réduites au minimum et les parures sont utilisées à d' autres utilisations
J-27.02.05P	choisir les assaisonnements	les assaisonnements sont choisis selon la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les écailleurs, les couteaux, les pinces, les pinces à poisson, les planches à découper, les balances

les **poissons** comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, la coupe, le tranchage, l'écaillage, le parage, le désossage, le portionnement, le filetage, le dépouillement, l'éviscération, l'assaisonnement, le saumurage, la marinade, la salaison, le fumage

les **autres utilisations** comprennent : les mousses, les quenelles, les galettes, les fonds

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
J-27.02.01L	démontrer la connaissance des poissons et de leurs applications	définir les termes associés à la préparation des poissons cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation des poissons déterminer l' origine des poissons et décrire leurs caractéristiques et leurs applications déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la transformation des poissons déterminer les contraintes alimentaires en lien avec la consommation de poissons
J-27.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les poissons	décrire les procédures utilisées pour vérifier la qualité et les coupes des poissons au moyen d'évaluations organoleptiques décrire les méthodes utilisées pour préparer les poissons
J-27.02.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les poissons vivants et crus	décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les poissons vivants et crus

CHAMP D'APPLICATION

les **poissons** comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

l'**origine** comprend : le poisson sauvage, d'élevage, d'eau douce, d'eau salée

les **contraintes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, la coupe, le tranchage, l'écaillage, le parage, le désossage, le portionnement, le filetage, le dépouillement, l'éviscération, l'assaisonnement, le saumurage, la marinade, la salaison, le fumage

J-27.03 Cuisiner les poissons

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
J-27.03.01P	choisir et utiliser des outils et de l'équipement pour cuisiner les poissons	les outils et l'équipement de cuisson des poissons sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
J-27.03.02P	assaisonner les poissons	les poissons sont assaisonnés selon la recette et les résultats souhaités
J-27.03.03P	déterminer le temps requis pour la cuisson des poissons	le temps requis pour la cuisson des poissons est déterminé selon le type de poisson, l'épaisseur, le degré de cuisson souhaité et la recette
J-27.03.04P	appliquer les modes de cuisson	les modes de cuisson sont appliqués selon la recette et les résultats souhaités
J-27.03.05P	déterminer le degré de cuisson des poissons	le degré de cuisson des poissons est déterminé à l'aide de méthodes

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : la poêle, le gril, le four, le fumoir, la plaque à frire, la spatule à fentes

les **poissons** comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

les **modes de cuisson** comprennent : pocher, cuire à la vapeur, cuire à la poêle, faire frire, fumer, cuire au grilloir, rôtir, braiser

les **méthodes** pour déterminer le degré de cuisson comprennent : la lecture de la température, le test à l'aiguille, l'évaluation organoleptique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
J-27.03.01L	démontrer la connaissance de la cuisson des poissons et de son application	définir les termes associés à la cuisson des poissons
		cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la cuisson et à la manipulation des poissons
		déterminer les contraintes alimentaires en lien avec la consommation de poissons
		déterminer les facteurs à prendre en considération durant la cuisson des poissons

J-27.03.02L	démontrer la connaissance des modes de cuisson utilisés pour les poissons et les plats connexes	décrire les méthodes utilisées pour déterminer le degré de cuisson
		nommer les modes de cuisson utilisés pour cuire les poissons et décrire les procédures connexes
J-27.03.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les poissons cuits et les plats connexes	décrire les méthodes utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les poissons cuits et les plats connexes

CHAMP D'APPLICATION

les **poissons** comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

les **contraintes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** comprennent : avec ou sans peau, la taille, le temps, avec ou sans arête, la texture

les **méthodes** pour déterminer le degré de cuisson comprennent : la lecture de la température, le test à l'aiguille, l'évaluation organoleptique

les **modes de cuisson** comprennent : pocher, cuire à la vapeur, cuire à la poêle, faire frire, fumer, cuire au grilloir, rôtir, braiser

J-27.04 Apprêter les poissons

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
J-27.04.01P	appliquer les techniques de finition	les techniques de finition sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités
J-27.04.02P	ajuster l'assaisonnement	l'assaisonnement est ajusté selon la recette et les résultats souhaités
J-27.04.03P	garnir les poissons	les poissons sont garnis selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : la coloration à la salamandre, le croûtage, le repos, le glaçage, le flambage, le fumage, le saucage, la présentation

les **poissons** (de formes variées) comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
J-27.04.01L	démontrer la connaissance de la finition des poissons cuits et crus et de leurs applications	définir les termes associés à la finition des poissons cuits et crus
		cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives au service, à la conservation, à la manipulation et à l'entreposage des poissons cuits et crus
		déterminer les contraintes alimentaires en lien avec la consommation de poissons
		déterminer les facteurs à prendre en considération pour la finition des poissons cuits et crus et des plats connexes
J-27.04.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour apprêter les poissons cuits et crus et les plats connexes	décrire les techniques de finition , y compris les garnitures et les accompagnements
J-27.04.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les poissons cuits et crus et les plats connexes	décrire les méthodes utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les poissons cuits et crus et les plats connexes

CHAMP D'APPLICATION

les **poissons** (de formes variées) comprennent : la perche, le doré jaune, les salmonidés, la morue, le mahi-mahi, le flétan, le vivaneau, les sardines, le thon

les **contraintes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **facteurs** comprennent : la manipulation, avec ou sans peau, la texture, la teneur en matières grasses, le choix des outils

les **techniques de finition** comprennent : la coloration à la salamandre, le croûtage, le repos, le glaçage, le flambage, le fumage, le sauçage, la présentation

TÂCHE J-28 Préparer les fruits de mer

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Il existe une grande variété de fruits de mer. Dans le présent document, le terme « fruits de mer » sert à catégoriser les produits autres que les poissons et comprend les mollusques et les crustacés, les bivalves et les céphalopodes. Les fruits de mer comprennent des produits d'eau salée et d'eau douce, et la fraîcheur et la qualité sont primordiales. Les cuisiniers et les cuisinières doivent comprendre l'importance d'entreposer et de préparer correctement une variété de fruits de mer choisis. Des précautions supplémentaires doivent être prises lors de la manipulation de fruits de mer crus et cuits en raison de leur nature délicate et des exigences relatives aux régimes alimentaires relatifs aux fruits de mer. Ils doivent apporter un soin particulier à leur préparation afin d'éviter le gaspillage et de respecter les codes et règlements provinciaux et territoriaux.

Remarque : les poissons sont abordés à la tâche précédente, « Préparer les poissons ».

J-28.01 Choisir les fruits de mer

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
J-28.01.01P	déterminer les <i>fruits de mer</i> frais et congelés	les <i>fruits de mer</i> frais et congelés sont déterminés pour une application et une manipulation appropriées selon la recette et les résultats souhaités
J-28.01.02P	déterminer la fraîcheur et la qualité des <i>fruits de mer</i>	la fraîcheur et la qualité des <i>fruits de mer</i> sont déterminées à l'aide d'une évaluation organoleptique
J-28.01.03P	choisir les <i>fruits de mer</i>	les <i>fruits de mer</i> sont choisis selon la taille et la recette

CHAMP D'APPLICATION

les *fruits de mer* comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
J-28.01.01L	démontrer la connaissance des <i>fruits de mer</i> et de leurs applications	définir les termes associés aux <i>fruits de mer</i> cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation et à l'entreposage des <i>fruits de mer</i>

		interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs aux fruits de mer
		nommer les classifications et les types de fruits de mer et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des fruits de mer
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux fruits de mer
		déterminer les formes commerciales (préparées et emballées) de fruits de mer et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les espèces régionales, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
J-28.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les fruits de mer	décrire les procédures utilisées pour vérifier la qualité des fruits de mer au moyen d'une évaluation organoleptique
		décrire les procédures utilisées pour entreposer les fruits de mer

CHAMP D'APPLICATION

les **fruits de mer** comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité, l'origine, la documentation

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **formes commerciales** comprennent : la taille, la forme, l'emballage, frais, congelé, surgelés individuellement (IQF), vivant, pelé, déveiné, écaillé

J-28.02 Préparer les fruits de mer

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
J-28.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation	les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
J-28.02.02P	décongeler les fruits de mer congelés	le temps de décongélation est calculé selon le type et de la taille des fruits de mer pour assurer le tempéage et selon les règlements provinciaux et territoriaux et la recette
J-28.02.03P	trier , laver et nettoyer les fruits de mer	les fruits de mer sont triés , lavés et nettoyés selon la recette
J-28.02.04P	préparer les fruits de mer	les fruits de mer sont préparés selon des méthodes conformément aux spécifications d'utilisation et à la recette
J-28.02.05P	séparer la protéine de la coquille et transformer la coquille	la protéine est séparée de la coquille, et la coquille est transformée pour d' autres fins
J-28.02.06P	choisir des assaisonnements et des arômes	les assaisonnements et les arômes sont choisis selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les outils pour décoquer, les ciseaux, les brosses, les couteaux
les **fruits de mer** comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

le **triage** comprend : la sélection des fruits de mer vivants, des fruits de mer inutilisables ou endommagés, le tri par taille et par forme

les **méthodes** comprennent : décoquer, décortiquer, déveiner, dépecer, couper, parer, dépouiller, nettoyer, portionner

la **transformation de la coquille** comprend : le nettoyage, le polissage, le séchage

les **autres fins** comprennent : les fonds, les sauces, les soupes, la présentation

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
J-28.02.01L	démontrer la connaissance de la préparation des fruits de mer et de leurs applications	définir les termes associés à la transformation des fruits de mer
		cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la manipulation et à l'entreposage des fruits de mer
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des fruits de mer
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux fruits de mer
J-28.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les fruits de mer	décrire les procédures utilisées pour vérifier la qualité des fruits de mer
		décrire les procédures utilisées pour manipuler les fruits de mer vivants
		décrire les méthodes utilisées pour préparer les fruits de mer
		décrire les procédures utilisées pour mariner, traiter, fumer et macérer les fruits de mer
J-28.02.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour entreposer les fruits de mer crus et cuits	décrire les méthodes utilisées pour entreposer les fruits de mer crus et cuits

CHAMP D'APPLICATION

les **fruits de mer** comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

les **facteurs** comprennent : la disponibilité locale, la disponibilité saisonnière, la fraîcheur, la durée de conservation, les applications, la transformation, la durabilité, l'origine, la documentation

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

J-28.03 Cuisiner les fruits de mer

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
J-28.03.01P	choisir et utiliser les modes de cuisson	les modes de cuisson sont choisis et utilisés selon le type de fruits de mer , la recette et les résultats souhaités
J-28.03.02P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon le type de fruits de mer , la recette et les résultats souhaités
J-28.03.03P	calculer le temps de cuisson	le temps de cuisson des fruits de mer est calculé selon la taille et le mode de cuisson pour obtenir les résultats souhaités
J-28.03.04P	déterminer le degré de cuisson des fruits de mer	le degré de cuisson des fruits de mer est déterminé à l'aide de méthodes

CHAMP D'APPLICATION

les **modes de cuisson** comprennent : pocher, cuire à la vapeur, cuire à la poêle, frire à la friteuse, frire à la poêle, cuire au grilloir, braiser, cuire au four, fumer

les **fruits de mer** comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

les **outils et l'équipement** comprennent : les poêles, les chaudrons, les cuiseurs à vapeur, les fumoirs, les fours, les grils, les friteuses

les **méthodes** pour déterminer le degré de cuisson comprennent : la lecture de la température, le test à l'aiguille, l'évaluation organoleptique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
J-28.03.01L	démontrer la connaissance des fruits de mer et de leurs applications	définir les termes associés aux fruits de mer
		cerner les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives à la cuisson des fruits de mer
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des fruits de mer
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux fruits de mer

J-28.03.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les fruits de mer	décrire les procédures utilisées pour déterminer le degré de cuisson des fruits de mer
		déterminer les modes de cuisson utilisés pour cuire les fruits de mer et décrire les procédures connexes
J-28.03.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les fruits de mer cuits	décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les fruits de mer cuits

CHAMP D'APPLICATION

les **fruits de mer** comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

les **facteurs** comprennent : la variété, la taille, avec ou sans coquille

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **modes de cuisson** comprennent : pocher, cuire à la vapeur, cuire à la poêle, frire à la friteuse, frire à la poêle, cuire au grilloir, braiser, cuire au four, fumer

J-28.04 Apprêter les fruits de mer

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
J-28.04.01P	appliquer les techniques de finition	les techniques de finition sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités
J-28.04.02P	ajuster l'assaisonnement	l'assaisonnement est ajusté selon la recette et les résultats souhaités
J-28.04.03P	garnir les fruits de mer	les fruits de mer sont garnis selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : la coloration à la salamandre, le croûtage, le repos, le glaçage, le flambage, le fumage, le saucage, la présentation

les **fruits de mer** (de formes variées) comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
J-28.04.01L	démontrer la connaissance des fruits de mer et de leurs applications	définir les termes associés aux fruits de mer cerner les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions relatives au service, à la manipulation et à l'entreposage des fruits de mer nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux fruits de mer
J-28.04.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour la finition des fruits de mer et des plats de fruits de mer	décrire les techniques de finition , y compris les garnitures et les accompagnements
J-28.04.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les fruits de mer	décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver, servir et entreposer les fruits de mer

CHAMP D'APPLICATION

les **fruits de mer** (de formes variées) comprennent (pour cette tâche, les poissons ne sont pas inclus) : les palourdes, les huîtres, les moules, les homards, les écrevisses, les crevettes, les calmars, les poulpes, les méduses, les œufs de poisson

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques de finition** comprennent : la coloration à la salamandre, le croûtage, le repos, le glaçage, le flambage, le fumage, le saucage, la présentation

ACTIVITÉ PRINCIPALE K

Salades et sandwichs

TÂCHE K-29 Préparer les sandwichs

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

La préparation de sandwichs est une activité importante pour ce métier. Ils comprennent des combinaisons d'un vaste éventail d'ingrédients et de présentations. Les sandwichs sont présents sur la plupart des menus dans de nombreuses cultures.

K-29.01 Choisir les ingrédients pour les sandwichs

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
K-29.01.01P	déterminer les ingrédients pour les garnitures	les ingrédients pour les garnitures sont déterminés selon la recette et les résultats souhaités
K-29.01.02P	choisir le pain	le pain est choisi selon le style du sandwich
K-29.01.03P	déterminer les indicateurs de fraîcheur et de qualité	les indicateurs de fraîcheur et de qualité sont déterminés selon l'évaluation organoleptique

CHAMP D'APPLICATION

le **pain** comprend : les petits pains, le pain tranché, les baguettes, les tortillas, les pitas, le pain plat
 les **indicateurs de fraîcheur et de qualité** comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture, la date de péremption

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
K-29.01.01L	démontrer la connaissance des sandwichs et de leurs applications	définir les termes associés aux sandwichs
		nommer les types de sandwichs et décrire leurs caractéristiques
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les sandwichs

		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des sandwiches
K-29.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients pour les sandwiches	décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients pour les sandwiches

CHAMP D'APPLICATION

les **types de sandwiches** comprennent : les hamburgers, les hot-dogs, les paninis, le shawarma, les roulés, le pique-nique, le sandwich-éclair, pizza, à la charcuterie

les **facteurs** comprennent : les types de garnitures, les types de pain ou les substituts (rouleaux de laitue), le mode de cuisson, la séquence d'assemblage, la demande de service

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

K-29.02 Préparer les ingrédients pour les sandwiches

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
K-29.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation	les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
K-29.02.02P	utiliser les méthodes de préparation	les méthodes de préparation sont utilisées conformément à la recette
K-29.02.03P	conserver et entreposer les ingrédients des sandwiches	les ingrédients des sandwiches sont conservés et entreposés en vue d'être utilisés conformément aux règlements provinciaux et territoriaux , aux résultats souhaités et à la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les couteaux, les trancheuses, les grills, les fours, les plaques chauffantes, les robots culinaires, les râpes

les **méthodes** comprennent : trancher, mélanger, râper, réduire en purée, couper en dés, extraire

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs
K-29.02.01L	démontrer la connaissance des sandwichs et de leurs applications	définir les termes associés aux sandwichs
		nommer les types de sandwichs et décrire leurs caractéristiques.
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les sandwichs
		nommer et décrire les ingrédients des sandwichs
K-29.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les ingrédients pour les sandwichs	déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des sandwichs
		décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients pour les sandwichs
K-29.02.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les ingrédients de sandwichs préparés	décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les ingrédients de sandwichs préparés

CHAMP D'APPLICATION

les **types de sandwichs** comprennent : les hamburgers, les hot-dogs, les paninis, le shawarma, les roulés, le pique-nique, le sandwich-éclair, pizza, à la charcuterie

les **facteurs** comprennent : le volume, le temps, le type de sandwich, les outils et l'équipement

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : trancher, mélanger, râper, réduire en purée, couper en dés, extraire

K-29.03 Assembler les sandwichs

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
K-29.03.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement d'assemblage des sandwichs	les outils et l'équipement d'assemblage des sandwichs sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
K-29.03.02P	planifier les étapes d'assemblage	les étapes d'assemblage sont planifiées selon la recette et les résultats souhaités
K-29.03.03P	combinaison des garnitures, des condiments et le pain des sandwichs	les garnitures, les condiments et le pain des sandwichs sont combinés selon le style de sandwich, la recette et les résultats souhaités
K-29.03.04P	appliquer les techniques de finition aux sandwichs	les techniques de finition sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement d'assemblage des sandwichs** comprennent : le grille-pain, les couteaux, le papier, les pics, les couteaux à tartiner

les **techniques de finition** comprennent : la garniture, l'emballage, la présentation, la découpe

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
K-29.03.01L	démontrer la connaissance des sandwichs et de leurs applications	définir les termes associés aux sandwichs
		nommer les types de sandwichs et décrire leurs caractéristiques.
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de l'assemblage des sandwichs
		nommer et décrire la composition des sandwichs
K-29.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes d'assemblage des sandwichs	déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des sandwichs
		décrire les procédures utilisées pour assembler les sandwichs
K-29.03.03L	démontrer la connaissance des procédures de finition des sandwichs	décrire les styles de service associés aux sandwichs

		décrire les techniques de présentation et de finition
K-29.03.04L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les sandwiches	décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les sandwiches

CHAMP D'APPLICATION

les **types de sandwiches** comprennent : les hamburgers, les hot-dogs, les paninis, le shawarma, les roulés, le pique-nique, le sandwich-éclair, pizza, à la charcuterie

les **facteurs** comprennent : la contamination croisée, le temps et la méthode de conservation, la température des ingrédients, la présentation, le contrôle des portions

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques de finition** comprennent : la garniture, l'emballage, la présentation, la découpe

K-29.04 Cuire les sandwiches

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
K-29.04.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de cuisson	les outils et l'équipement de cuisson sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
K-29.04.02P	utiliser les modes de cuisson	les modes de cuisson sont utilisés selon la recette et les résultats souhaités
K-29.04.03P	conserver les sandwichs cuits	les sandwichs cuits sont conservés selon la recette, les règlements provinciaux et territoriaux et les résultats souhaités
K-29.04.04P	appliquer les techniques de finition aux sandwichs cuits	les techniques de finition sont appliquées aux sandwichs cuits selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : la plaque, la spatule, la pince, le four, la poêle

les **modes de cuisson** comprennent : griller, cuire au four, frire à la poêle, cuire au grilloir

les **sandwichs cuits** comprennent : les sandwichs grillés, les pizzas, les quesadillas, les paninis

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **techniques de finition** comprennent : la garniture, l'emballage, la présentation, la découpe, l'application des sauces, des condiments et des accompagnements

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
K-29.04.01L	démontrer la connaissance des sandwichs cuits et de leurs applications	définir les termes associés aux sandwichs cuits nommer les types de sandwichs cuits et décrire leurs caractéristiques déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des sandwichs déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des sandwichs
K-29.04.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire et finir les sandwichs	décrire les procédures utilisées pour cuire les sandwichs décrire les techniques de finition appliquées aux sandwichs cuits

CHAMP D'APPLICATION

les **sandwichs cuits** comprennent : les sandwichs grillés, les pizzas, les quesadillas, les paninis

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques de finition** comprennent : la garniture, l'emballage, la présentation, la découpe, l'application des sauces, des condiments et des accompagnements

TÂCHE K-30 Préparer les salades

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les salades sont une combinaison de divers ingrédients comme des légumes, des fruits, des céréales, des pâtes, des œufs, des légumineuses, de la viande, du poisson, des fruits de mer et du fromage. Elles peuvent être servies tièdes ou froides. Il est important de finir la plupart des salades le plus près possible du temps de service, sauf si elles sont marinées.

K-30.01 Choisir les ingrédients pour les salades

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
K-30.01.01P	déterminer les indicateurs de fraîcheur et de qualité	les indicateurs de fraîcheur et de qualité sont déterminés selon l'évaluation organoleptique
K-30.01.02P	déterminer les ingrédients des salades	les ingrédients des salades sont déterminés selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **indicateurs de fraîcheur et de qualité** comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture, les dates de péremption

les **ingrédients** comprennent : les légumes, les fruits, les protéines, les accompagnements, les féculents, les céréales, les vinaigrettes, les fromages, les légumineuses, les graines

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
K-30.01.01L	démontrer la connaissance des salades et de leurs applications	définir les termes associés aux salades
		nommer les types de salades chaudes et froides, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les salades
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des salades

K-30.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients des salades	décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients des salades
K-30.01.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les ingrédients des salades	décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les ingrédients des salades

CHAMP D'APPLICATION

les **facteurs** comprennent : l'intégrité, la saisonnalité, la texture, la disponibilité locale, la viscosité, la durée de conservation, la grosseur

les **ingrédients** comprennent : les légumes, les fruits, les protéines, les accompagnements, les féculents, les céréales, les vinaigrettes, les fromages, les légumineuses, les graines

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

K-30.02 Préparer les ingrédients pour les salades

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
K-30.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation	les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
K-30.02.02P	utiliser des méthodes de préparation	les méthodes de préparation sont utilisées selon la recette et les résultats souhaités
K-30.02.03P	combinaison des ingrédients des salades	les ingrédients des salades sont combinés selon la recette et le type de salade
K-30.02.04P	préparer les garnitures des salades	les garnitures des salades sont préparées selon la recette et les résultats souhaités
K-30.02.05P	maintenir des procédures de manipulation sécuritaires	des procédures de manipulation sécuritaires sont maintenues conformément aux règlements provinciaux et territoriaux

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les couteaux, les essoreuses, les broyeurs, les casseroles, les robots culinaires, les planches à découper

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, le trempage, la cuisson, le séchage, le découpage, le filtrage, la marinade

les **ingrédients** comprennent : les légumes, les fruits, les protéines, les accompagnements, les féculents, les céréales, les vinaigrettes, les fromages, les légumineuses, les graines

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
K-30.02.01L	démontrer la connaissance des salades et de leurs applications	définir les termes associés aux salades
		nommer les types de salades tièdes et froides et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les salades
K-30.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les ingrédients des salades	déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des salades
		décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients pour les salades
		décrire les procédures utilisées pour choisir les vinaigrettes des salades selon les résultats souhaités
K-30.02.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les salades	décrire les procédures utilisées pour assembler les salades
		décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les salades

CHAMP D'APPLICATION

les **salades tièdes** comprennent : les bols, les salades composées, les salades de pommes de terre

les **salades froides** comprennent : les salades César, de haricots, du jardin, de chou, de poulet

les **facteurs** comprennent : l'intégrité, la texture, la viscosité, la durée de conservation, la grosseur

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **ingrédients** comprennent : les légumes, les fruits, les protéines, les accompagnements, les féculents, les céréales, les vinaigrettes, les fromages, les légumineuses, les graines

les **méthodes** comprennent : le nettoyage, le trempage, la cuisson, le séchage, le découpage, le filtrage, la marinade

K-30.03 Apprêter les salades

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
K-30.03.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de finition	les outils et l'équipement de finition sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
K-30.03.02P	appliquer les techniques de finition	les techniques de finition sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités
K-30.03.03P	choisir et appliquer les garnitures à salade	les garnitures de salade sont choisies et appliquées selon la recette et les résultats souhaités
K-30.03.04P	conserver et entreposer les salades finies	les salades finies sont conservées et entreposées conformément à la recette, aux résultats souhaités et aux règlements provinciaux et territoriaux

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : mélanger, assaisonner, emballer, décorer, garnir, la présentation

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
K-30.03.01L	démontrer la connaissance de la finition des salades et de ses applications	définir les termes associés à la finition des salades
		nommer les types de salades tièdes et froides , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des salades
		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des salades
K-30.03.02L	démontrer la connaissance des techniques de finition utilisées pour la finition des salades	nommer les garnitures et les accompagnements pour les salades finies

		décrire les techniques de finition utilisées pour la finition des salades
K-30.03.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les salades finies	décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les salades finies

CHAMP D'APPLICATION

les **salades tièdes** comprennent : les bols, les salades composées, les salades de pommes de terre

les **salades froides** comprennent : les salades César, de haricots, du jardin, de chou, de poulet

les **facteurs** comprennent : l'intégrité, la texture, la viscosité, la durée de conservation, la grosseur, l'évaluation organoleptique, l'assaisonnement

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **ingrédients** comprennent : les légumes, les fruits, les protéines, les accompagnements, les féculents, les céréales, les vinaigrettes, les fromages, les légumineuses, les graines

les **techniques de finition** comprennent : mélanger, assaisonner, emballer, décorer, garnir, la présentation

les **garnitures et les accompagnements** comprennent : le fromage râpé, les graines, les noix, les croûtons, les fruits

TÂCHE K-31 Préparer les condiments, les conserves et les vinaigrettes

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Bien que la préparation des condiments et des vinaigrettes puisse être très semblable, leur différence est habituellement définie par leur application. Par exemple, les vinaigrettes sont souvent associées aux salades, et les condiments sont utilisés comme option dans des plats comme les sandwiches, les fromages, la charcuterie et les hors-d'œuvre. Les conserves comprennent des articles comme les légumes marinés et les fruits en conserve.

K-31.01 Choisir les ingrédients pour les condiments, les conserves et les vinaigrettes

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
K-31.01.01P	déterminer et choisir les ingrédients pour préparer les condiments , les conserves et les vinaigrettes	les ingrédients pour préparer les condiments , les conserves et les vinaigrettes sont déterminés et choisis selon la recette et les résultats souhaités
K-31.01.02P	déterminer les indicateurs de fraîcheur et de qualité	les indicateurs de fraîcheur et de qualité sont déterminés selon l'évaluation organoleptique

CHAMP D'APPLICATION

les **condiments** comprennent : les trempettes, les relishes, les sirops, les salsas

les **conserves** comprennent : les légumes marinés, les confitures, les gelées

les **vinaigrettes** comprennent : les vinaigrettes à base de produits laitiers, les émulsions, les vinaigrettes à base de vinaigre, les vinaigrettes tièdes

les **indicateurs de fraîcheur et de qualité** comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture, les arômes, la date de péremption, la saveur

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
K-31.01.01L	démontrer la connaissance des condiments , des conserves , des vinaigrettes et de leurs applications	définir les termes associés aux condiments , aux conserves et aux vinaigrettes nommer les types de condiments , de conserves et de vinaigrettes , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications

		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les condiments , les conserves et les vinaigrettes
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux condiments , aux conserves et aux vinaigrettes
K-31.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients des condiments , des conserves et des vinaigrettes	décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients des condiments , des conserves et des vinaigrettes
		décrire les méthodes utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les ingrédients des condiments , des conserves et des vinaigrettes

CHAMP D'APPLICATION

les **condiments** comprennent : les trempettes, les relishes, les sirops, les salsas

les **conserves** comprennent : les légumes marinés, les confitures, les gelées

les **vinaigrettes** comprennent : les vinaigrettes à base de produits laitiers, les émulsions, les vinaigrettes à base de vinaigre, les vinaigrettes tièdes

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

K-31.02 Préparer les ingrédients pour les condiments, les conserves et les vinaigrettes

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
K-31.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation	les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
K-31.02.02P	appliquer les techniques de préparation et de finition	les techniques de préparation et de finition sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités
K-31.02.03P	appliquer les arômes, les assaisonnements et les agents épaississants	les arômes, les assaisonnements et les agents épaississants sont appliqués selon la recette et les résultats souhaités

K-31.02.04P	utiliser les procédures de manipulation sécuritaires	les procédures de manipulation sécuritaires sont utilisées conformément aux règlements provinciaux et territoriaux
K-31.02.05P	conserver et entreposer les condiments , les conserves et les vinaigrettes	les condiments , les conserves et les vinaigrettes sont conservés et entreposés conformément à la recette, aux résultats souhaités et aux règlements provinciaux et territoriaux

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les malaxeurs, les casseroles, les robots culinaires, les mélangeurs, la cuisinière, les fouets, les bains-marie, les thermomètres, les cuiseurs à pression, les couteaux

les **techniques de préparation et de finition** comprennent : hacher, couper en dés, couper, malaxer, mélanger, cuire, mariner, fermenter, fumer, émulsifier, fouetter, portionner, mettre en conserve

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **condiments** comprennent : les trempettes, les relishes, les sirops, les salsas

les **conserves** comprennent : les légumes marinés, les confitures, les gelées

les **vinaigrettes** comprennent : les vinaigrettes à base de produits laitiers, les émulsions, les vinaigrettes à base de vinaigre, les vinaigrettes tièdes

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
K-31.02.01L	démontrer la connaissance des condiments , des conserves , des vinaigrettes et de leurs applications	définir les termes associés aux condiments , aux conserves et aux vinaigrettes
		nommer les types de condiments , de conserves et de vinaigrettes , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les condiments , les conserves et les vinaigrettes
		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux condiments , aux conserves et aux vinaigrettes
K-31.02.02L	démontrer la connaissance des techniques de préparation et de finition utilisées avec les ingrédients pour les condiments , les conserves et les vinaigrettes	décrire les techniques de préparation et de finition utilisées avec les ingrédients pour les condiments , les conserves et les vinaigrettes
K-31.02.03L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour manipuler, conserver, entreposer et emballer les condiments , les conserves et les vinaigrettes	décrire les méthodes utilisées pour manipuler, conserver, entreposer et emballer les condiments , les conserves et les vinaigrettes

CHAMP D'APPLICATION

les **condiments** comprennent : les trempettes, les relishes, les sirops, les salsas

les **conserves** comprennent : les légumes marinés, les confitures, les gelées

les **vinaigrettes** comprennent : les vinaigrettes à base de produits laitiers, les émulsions, les vinaigrettes à base de vinaigre, les vinaigrettes tièdes

les **facteurs** comprennent : l'application mécanique, le type d'ingrédients, le temps et la température de conservation

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques de préparation et de finition** comprennent : hacher, couper en dés, couper, malaxer, mélanger, cuire, mariner, fermenter, fumer, émulsifier, fouetter, portionner, mettre en conserve

ACTIVITÉ PRINCIPALE L

Préparation de spécialités

TÂCHE L-32 Préparer les amuse-bouches

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les cuisiniers et les cuisinières préparent de savoureux petits amuse-bouches chauds et froids avec à peu près n'importe quel aliment. Ils sont faits de diverses combinaisons d'ingrédients comme la viande, le poisson, les fruits de mer, les céréales, les légumes, les fruits et le pain. Diverses influences culturelles sur la cuisine canadienne élargissent cette catégorie pour inclure des aliments comme les sushis, les rouleaux de printemps, les spanakopitas, les satays et les dim sums.

L-32.01 Choisir les ingrédients pour les amuse-bouches

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
L-32.01.01P	déterminer et choisir les ingrédients	les ingrédients sont choisis et déterminés selon la recette et les résultats souhaités
L-32.01.02P	déterminer les <i>indicateurs de fraîcheur et de qualité</i>	les <i>indicateurs de fraîcheur et de qualité</i> sont déterminés selon l'évaluation organoleptique

CHAMP D'APPLICATION

les *indicateurs de fraîcheur et de qualité* comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture, les arômes, la date de péremption, la saveur

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
L-32.01.01L	démontrer la connaissance des <i>amuse-bouches</i> et de leurs applications	définir les termes associés aux <i>amuse-bouches</i>
		nommer les types d' <i>amuse-bouches</i> et décrire leurs caractéristiques
		nommer les <i>formes commerciales</i> (préparées et emballées) des ingrédients pour les <i>amuse-bouches</i> , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les <i>facteurs</i> à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les <i>amuse-bouches</i>

		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des amuse-bouches
L-32.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients des amuse-bouches	décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients des amuse-bouches

CHAMP D'APPLICATION

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **formes commerciales** comprennent : congelés, frais

les **facteurs** comprennent : la saisonnalité, le style de service, la disponibilité, le prix, les ressources disponibles

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

L-32.02 Préparer les ingrédients pour les amuse-bouches

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
L-32.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation	les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
L-32.02.02P	appliquer les méthodes de préparation	les méthodes de préparation sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités
L-32.02.03P	cuire les ingrédients et les autres composants des amuse-bouches	les ingrédients et les autres composants des amuse-bouches sont cuits selon la recette et les résultats souhaités
L-32.02.04P	entreposer les ingrédients et les autres composants des amuse-bouches	les ingrédients et les autres composants des amuse-bouches sont entreposés en vue d'un assemblage ultérieur conformément aux règlements provinciaux et territoriaux et aux résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les robots culinaires, les planches à découper, les couteaux, les poêles, les bols, la cuisinière

les **méthodes** comprennent : l'emballage, le malaxage, le pliage, la cuisson au four, la coupe, le pochage, la friture, le mélange

les **ingrédients et les autres composants des amuse-bouches** comprennent : le vol-au-vent, les pâtes à tarte, les pains, le riz, la garniture, les viandes, les légumes, les fruits, les fromages, les craquelins, l'emballage comestible

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
L-32.02.01L	démontrer la connaissance des amuse-bouches et de leurs applications	définir les termes associés aux amuse-bouches déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les amuse-bouches déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients pour les amuse-bouches
L-32.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les ingrédients pour les amuse-bouches	décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients pour les amuse-bouches

CHAMP D'APPLICATION

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **facteurs** comprennent : la texture, la saveur, le type de service, les ressources disponibles

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : l'emballage, le malaxage, le pliage, la cuisson au four, la coupe, le pochage, la friture, le mélange

L-32.03 Assembler les amuse-bouches

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
L-32.03.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement d'assemblage	les outils et l'équipement d'assemblage sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
L-32.03.02P	utiliser des méthodes d'assemblage	les méthodes d'assemblage sont utilisées selon la recette et les résultats souhaités
L-32.03.03P	entreposer les amuse-bouches	les amuse-bouches sont entreposés en vue d'une utilisation future conformément aux règlements provinciaux et territoriaux et aux résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement d'assemblage** comprennent : les couteaux, les brochettes, les cure-dents, les tapis de bambou, les pinces, les planches à découper, les cuillères à portionner

les **méthodes** comprennent : l'emballage, l'empilage, le badigeonnage, la panure, le brossage

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
L-32.03.01L	démontrer la connaissance des amuse-bouches et de leurs applications	définir les termes associés aux amuse-bouches déterminer les facteurs à prendre en considération lors de l'assemblage des amuse-bouches
L-32.03.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour assembler les amuse-bouches	déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des amuse-bouches décrire les méthodes utilisées pour assembler les amuse-bouches

CHAMP D'APPLICATION

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **facteurs** comprennent : l'espace de la cuisine, les ressources disponibles, la gestion du temps, le choix du moment, la température

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : l'emballage, l'empilage, le badigeonnage, la panure, le broissage

L-32.04 Cuisiner les amuse-bouches

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
L-32.04.01P	déterminer les modes de cuisson	les modes de cuisson sont déterminés selon les amuse-bouches , la recette et les résultats souhaités
L-32.04.02P	appliquer les modes de cuisson	les modes de cuisson sont appliqués selon la recette et les résultats souhaités
L-32.04.03P	calculer le temps de cuisson	le temps de cuisson est calculé selon le type, la taille et l'épaisseur de l'article, et le mode de cuisson est choisie selon la recette et les résultats souhaités
L-32.04.04P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé à l'aide de diverses méthodes

CHAMP D'APPLICATION

les **modes de cuisson** comprennent : la cuisson au four, la friture, la cuisson au grilloir, la cuisson à la vapeur

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **méthodes** de vérification du degré de cuisson comprennent : les lectures de la température, les évaluations organoleptiques

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
L-32.04.01L	démontrer la connaissance des amuse-bouches et de leurs applications	définir les termes associés aux amuse-bouches
		nommer les types d' amuse-bouches et décrire leurs caractéristiques
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des amuse-bouches

		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des amuse-bouches
L-32.04.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les amuse-bouches	décrire les modes de cuisson utilisés pour cuire les amuse-bouches

CHAMP D'APPLICATION

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **facteurs** comprennent : l'espace de la cuisine, les ressources disponibles, la gestion du temps, le choix du moment, la température

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **modes de cuisson** comprennent : la cuisson au four, la friture, la cuisson au grilloir, la cuisson à la vapeur

L-32.05 Apprêter les amuse-bouches

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
L-32.05.01P	appliquer les assaisonnements, la sauce, les condiments et la garniture	l'assaisonnement, la sauce, les condiments et la garniture sont appliqués sur les amuse-bouches selon le résultat souhaité
L-32.05.02P	présenter les amuse-bouches	les amuse-bouches sont présentés selon les résultats souhaités et les styles de service
L-32.05.03P	conserver les amuse-bouches	les amuse-bouches sont conservés en vue du service conformément aux règlements provinciaux et territoriaux et aux résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **styles de service** comprennent : le service aux tables, le service stationnaire

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
L-32.05.01L	démontrer la connaissance des amuse-bouches et de leurs applications	<p>définir les termes associés aux amuse-bouches</p> <hr/> <p>nommer les types d'amuse-bouches et décrire leurs caractéristiques</p> <hr/> <p>déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des amuse-bouches</p> <hr/> <p>déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des amuse-bouches</p>
L-32.05.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour finir les amuse-bouches	<p>déterminer les styles de service associés aux amuse-bouches</p> <hr/> <p>décrire les techniques de présentation et de finition</p> <hr/> <p>décrire les procédures utilisées pour conserver et entreposer les amuse-bouches</p>

CHAMP D'APPLICATION

les **amuse-bouches** comprennent : les canapés, les sushis, les satays, les dim sums

les **facteurs** comprennent : intégrité, température

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **styles de service** comprennent : le service aux tables, le service stationnaire

les **techniques de présentation et de finition** comprennent : la présentation dans une assiette ou sur un plateau, la décoration, le placement, le sauçage, le glaçage

TÂCHE L -33 Préparer la charcuterie et les produits de salaison

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

La charcuterie et les produits de salaison sont préparés selon diverses techniques de conservation des viandes, des poissons et des fruits de mer. Elles peuvent être vieilles et séchées, fumées et salées. Des exemples de charcuteries et de produits de salaison comprennent les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballotines, les saucisses, les abats, les viandes fumées et fermentées, les poissons, les fruits de mer et les volailles. La charcuterie et les produits de salaison peuvent être servis chauds ou froids.

L-33.01 Choisir les ingrédients pour la charcuterie et les produits de salaison

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
L-33.01.01P	déterminer les indicateurs de qualité	les indicateurs de qualité sont déterminés selon l'évaluation organoleptique
L-33.01.02P	déterminer et choisir les ingrédients à préparer	les ingrédients à préparer sont choisis et déterminés selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **indicateurs de qualité** comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture, l'arôme

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
L-33.01.01L	démontrer la connaissance des charcuteries et des produits de salaison et de leurs applications	définir les termes associés aux charcuteries et aux produits de salaison
		nommer les classifications des charcuteries et des produits de salaison , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les charcuteries et les produits de salaison
		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des charcuteries et des produits de salaison

L-33.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison	décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison
L-33.01.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison	décrire les procédures utilisées pour manipuler les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison

CHAMP D'APPLICATION

les **charcuteries et les produits de salaison** comprennent : les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballottines, les saucisses, les abats, les viandes fumées et fermentées, les poissons, les fruits de mer, les volailles

les **facteurs** comprennent : la qualité, la fraîcheur, la durée de conservation, le coût, la teneur en matière grasse, le rendement en chair

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

L-33.02 Préparer les ingrédients pour la charcuterie et les produits de salaison

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
L-33.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation	les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
L-33.02.02P	appliquer les méthodes de préparation	les méthodes de préparation sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités
L-33.02.03P	combinaison des ingrédients, les assaisonnements, les agents de conservation et les garnitures	les ingrédients, les assaisonnements, les agents de conservation et les garnitures sont combinés selon la recette et les résultats souhaités
L-33.02.04P	assembler les ingrédients pour les charcuteries et les produits de salaison	les ingrédients pour les charcuteries et les produits de salaison sont assemblés selon la recette, les résultats souhaités, les indicateurs et les règlements provinciaux et territoriaux

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de préparation** comprennent : le hachoir à viande, le trancheur à viande, les couperets, la presse à saucisses, les moules à terrine, les robots culinaires, les fumoirs

les **méthodes** comprennent : le fumage, la salaison, le séchage, le hachage, le broyage, l'émulsification, la marinade, le trempage, la mise en forme, le moulage, la fermentation, la farce

les **charcuteries et les produits de salaison** comprennent : les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballotines, les saucisses, les abats, les viandes fumées, les poissons, les fruits de mer, les volailles

les **indicateurs** comprennent : la température, le temps, l'humidité, l'activité relative au pH, la déshydratation

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
L-33.02.01L	démontrer la connaissance des charcuteries et des produits de salaison et de leurs applications	définir les termes associés aux charcuteries et aux produits de salaison
		nommer les classifications des charcuteries et des produits de salaison , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les mesures de contrôle de la température et de l'environnement nécessaires à la salaison, au fumage et à la fermentation des viandes conformément aux règlements provinciaux et territoriaux
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les charcuteries et les produits de salaison
		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des charcuteries et des produits de salaison
L-33.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison	décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison
L-33.02.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison	décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les ingrédients des charcuteries et des produits de salaison

CHAMP D'APPLICATION

les **charcuteries et les produits de salaison** comprennent : les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballottines, les saucisses, les abats, les viandes fumées, les poissons, les fruits de mer, les volailles

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **facteurs** comprennent : la température, la texture, la durée, l'humidité

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : le fumage, la salaison, le séchage, le hachage, le broyage, l'émulsification, la marinade, le trempage, la mise en forme, le moulage, la fermentation, la farce

L-33.03 Cuisiner la charcuterie et les produits de salaison

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
L-33.03.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de cuisson	les outils et l'équipement de cuisson sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
L-33.03.02P	choisir la température	la température est choisie selon la recette et les résultats souhaités
L-33.03.03P	appliquer le mode de cuisson	le mode de cuisson est appliqué selon la recette et les résultats souhaités
L-33.03.04P	déterminer le degré de cuisson des charcuteries et des produits de salaison	le degré de cuisson des charcuteries et des produits de salaison est déterminé selon les règlements provinciaux et territoriaux , l'évaluation organoleptique et les indicateurs normalisés

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de cuisson** comprennent : les fumoirs, les fours, les grils, le circulateur thermique, le réfrigérateur

les **modes de cuisson** comprennent : la salaison, le pochage, la cuisson au four, le fumage, le séchage

les **charcuteries et les produits de salaison** comprennent : les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballottines, les saucisses, les abats, les viandes fumées, les poissons, les fruits de mer, les volailles

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **indicateurs** comprennent : la température, le temps, l'humidité, l'activité relative au pH, la déshydratation

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
L-33.03.01L	démontrer la connaissance des charcuteries et des produits de salaison et de leurs applications	définir les termes associés aux charcuteries et aux produits de salaison
		nommer les classifications des charcuteries et des produits de salaison et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les mesures de contrôle de la température et de l'environnement nécessaires à la salaison, au fumage et à la fermentation des viandes
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des charcuteries et des produits de salaison
		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des charcuteries et des produits de salaison
L-33.03.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les charcuteries et les produits de salaison	décrire les modes de cuisson utilisés pour cuire les charcuteries et les produits de salaison
L-33.03.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les charcuteries et les produits de salaison	décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les charcuteries et les produits de salaison

CHAMP D'APPLICATION

les **charcuteries et les produits de salaison** comprennent : les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballotines, les saucisses, les abats, les viandes fumées, les poissons, les fruits de mer, les volailles

les **facteurs** comprennent : le degré de cuisson, les arômes et les assaisonnements, l'équipement, la température, le temps, le rendement, le repos, la texture, l'humidité

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **modes de cuisson** comprennent : la salaison, le pochage, la cuisson au four, le fumage, le séchage

L-33.04 Apprêter la charcuterie et les produits de salaison

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
L-33.04.01P	appliquer les garnitures et les techniques de finition	les garnitures et les techniques de finition sont appliquées aux pâtés et aux terrines selon la recette et les résultats souhaités
L-33.04.02P	retirer les boyaux et les membranes	les boyaux et les membranes sont retirés des saucisses et des produits de salaison choisis
L-33.04.03P	couper et trancher les charcuteries et les produits de salaison	les charcuteries et les produits de salaison sont coupés et tranchés selon la recette et les résultats souhaités
L-33.04.04P	déterminer et appliquer les modes de cuisson secondaire	les modes de cuisson secondaire sont déterminés et appliqués pour choisir les charcuteries et les produits de salaison selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **techniques de finition** comprennent : le glaçage, le remplissage, la présentation, la garniture

les **charcuteries et les produits de salaison** comprennent : les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballotines, les saucisses, les abats, les viandes fumées, les poissons, les fruits de mer, les volailles

les **modes de cuisson secondaire** comprennent : la friture, la cuisson au grilloir, le pochage, la cuisson au four

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
L-33.04.01L	démontrer la connaissance des charcuteries et des produits de salaison , et de leurs applications	définir les termes associés aux charcuteries et aux produits de salaison
		déterminer les mesures de contrôle de la température et de l'environnement nécessaires à la salaison, au fumage et à la fermentation des viandes
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des charcuteries et des produits de salaison

		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des charcuteries et des produits de salaison
L-33.04.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour la finition des charcuteries et des produits de salaison	décrire les styles de service associés aux charcuteries et aux produits de salaison
		décrire les procédures utilisées pour couper et trancher les charcuteries et les produits de salaison
		décrire les techniques de finition
L-33.04.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les charcuteries et les produits de salaison	décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les charcuteries et les produits de salaison

CHAMP D'APPLICATION

les **charcuteries et les produits de salaison** comprennent : les farces, les terrines, les pâtés, les galantines et les ballotines, les saucisses, les abats, les viandes fumées, les poissons, les fruits de mer, les volailles

les **facteurs** comprennent : le degré de cuisson, les arômes et les assaisonnements, l'équipement, la température, le temps, le rendement, le repos, la texture, l'humidité

les **techniques de finition** comprennent : le glaçage, le remplissage, la présentation, la garniture

TÂCHE L -34 Préparer les gelées et les glaçures

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les gelées sont des produits finis qui sont utilisés pour compléter les plats ainsi que pour les entrées, les hors-d'œuvre et les desserts. Les exemples de gelées comprennent : les aspics, les desserts à la gélatine, les salades comprenant de la gélatine et de la gelée liquide. Les ingrédients qui définissent les gelées sont soit des gélatines d'origine animale, soit des gélatines d'origine végétale comme l'agar-agar. Les glaçures sont des revêtements brillants appliqués sur d'autres aliments pour en rehausser l'apparence et la saveur et pour préserver la qualité.

L-34.01 Choisir les ingrédients pour les gelées et les glaçures

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
L-34.01.01P	déterminer les indicateurs de fraîcheur et de qualité	les indicateurs de fraîcheur et de qualité sont déterminés par une évaluation organoleptique
L-34.01.02P	déterminer et choisir les ingrédients pour les gelées et les glaçures	les ingrédients pour les gelées et les glaçures sont choisis selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **indicateurs de fraîcheur et de qualité** comprennent : l'hydratation, la couleur, la texture, l'arôme, le goût

les **ingrédients** comprennent : l'agar-agar, les graines de chia, la gomme xanthane, la gomme de guar, la gomme de caroube, la pectine, les gélatines (en poudre et en feuilles), les fonds, les arômes, les édulcorants

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
L-34.01.01L	démontrer la connaissance des gelées et les glaçures et de leurs applications	définir les termes associés aux gelées et aux glaçures
		déterminer les types de gelées , et en décrire les caractéristiques et les applications
		déterminer les types de glaçures , et en décrire les caractéristiques et les applications
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les gelées et les glaçures

		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux gelées et aux glaçures
L-34.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients des gelées et des glaçures	décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients des gelées et des glaçures

CHAMP D'APPLICATION

les **types de gelées** comprennent : les aspics, la gélatine, la pectine, les gelées liquides

les **types de glaçures** comprennent : les glaçures sucrées, les glaçures salées

les **facteurs** comprennent : la flexibilité, le pH, la stabilité à la chaleur, la température

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

L-34.02 Préparer les ingrédients pour les gelées et les glaçures

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
L-34.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de préparation	les outils et l'équipement de préparation sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
L-34.02.02P	combiner les ingrédients	les ingrédients sont combinés à l'aide de méthodes de préparation
L-34.02.03P	conserver les ingrédients à température	les ingrédients sont conservés à température selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de préparation** comprennent : le bain-marie, les casseroles, les fouets, les couteaux, les bols, les extracteurs à jus, les mélangeurs

les **méthodes** comprennent : mélanger, faire gonfler, chauffer

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
L-34.02.01L	démontrer la connaissance des gelées et des glaçures et de leurs applications	définir les termes associés aux gelées et aux glaçures
		déterminer les types de gelées , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications

		déterminer les types de glaçures , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les gelées et les glaçures
		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux gelées et aux glaçures
L-34.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les gelées et les glaçures	décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients des gelées et des glaçures

CHAMP D'APPLICATION

les **types de gelées** comprennent : les aspics, la gélatine, la pectine, les gelées liquides

les **types de glaçures** comprennent : les glaçures sucrées, les glaçures salées

les **facteurs** comprennent : le temps, la température, la viscosité

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : mélanger, faire gonfler, chauffer

L-34.03 Apprêter les gelées et les glaçures

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
L-34.03.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de finition	les outils et l'équipement de finition sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
L-34.03.02P	utiliser des techniques de finition	les techniques de finition sont utilisées selon la recette et les résultats souhaités
L-34.03.03P	conserver et entreposer les gelées et les glaçures	les gelées et les glaçures sont conservées et entreposées conformément à la recette, aux résultats souhaités et aux règlements provinciaux et territoriaux

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de finition** comprennent : les brosses, le bain-marie, les bols

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
L-34.03.01L	démontrer la connaissance de la finition des gelées et des glaçures et de leurs applications	définir les termes associés aux gelées et aux glaçures
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des gelées et des glaçures
		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux gelées et aux glaçures
L-34.03.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour la finition des gelées et des glaçures	décrire les méthodes utilisées pour la finition des gelées et des glaçures
L-34.03.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les gelées et les glaçures	décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les gelées et les glaçures

CHAMP D'APPLICATION

les **facteurs** comprennent : la température, la brillance, la viscosité

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : combiner, découper, portionner, présenter, démouler

TÂCHE L -35 Préparer les marinades, les épices à froter et les saumures

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les marinades sont utilisées pour rehausser les saveurs et attendrir le produit. Elles sont généralement composées d'huiles, d'acides et d'arômes. Les épices à froter sont des marinades sèches composées d'assaisonnements qui rehausent la saveur des aliments. Les ingrédients des saumures comprennent des liquides, des arômes et du sel, et peuvent être utilisés pour la salaison et la conservation de la viande, des fruits de mer et du poisson.

L-35.01 Choisir les ingrédients pour les marinades, les épices à froter et les saumures

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
L-35.01.01P	choisir la marinade , les épices à froter ou la saumure	la marinade , les épices à froter ou la saumure sont choisies selon le type de protéines, de légumes ou de fruits utilisés, la recette et les résultats souhaités
L-35.01.02P	déterminer et choisir les ingrédients	les ingrédients sont déterminés et choisis selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **marinades** comprennent : les marinades à base de sel, à base de fruits, à base d'alcool

les **épices à froter** comprennent : les assaisonnements secs, en pâte, à base de moutarde, à base de sucre

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
L-35.01.01L	démontrer la connaissance des marinades , des épices à froter , des saumures et de leurs applications	définir les termes associés aux marinades , aux épices à froter et aux saumures
		nommer les types de marinades , d' épices à froter et de saumures, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les marinades , les épices à froter et les saumures

		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux marinades , aux épices à froter et aux saumures
		déterminer les ingrédients et les rapports utilisés pour préparer les marinades , les épices à froter et les saumures
L-35.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour choisir les ingrédients des marinades , des épices à froter et des saumures	décrire les méthodes utilisées pour choisir les ingrédients des marinades , des épices à froter et des saumures
L-35.01.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les ingrédients des marinades , des épices à froter et des saumures	décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les ingrédients des marinades , des épices à froter et des saumures

CHAMP D'APPLICATION

les **marinades** comprennent : les marinades à base de sel, à base de fruits, à base d'alcool

les **épices à froter** comprennent : les assaisonnements secs, en pâte, à base de moutarde, à base de sucre

les **facteurs** comprennent : la disponibilité du produit, le temps, la qualité, la fonction, la teneur en eau

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

L-35.02 Préparer les ingrédients pour les marinades, les épices à froter et les saumures

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
L-35.02.01P	préparer et mesurer les ingrédients	les ingrédients sont préparés et mesurés selon la recette
L-35.02.02P	choisir et utiliser les outils et de l'équipement de préparation non réactifs	les outils et de l'équipement de préparation non réactifs sont choisis et utilisés selon les spécifications des produits
L-35.02.03P	utiliser des méthodes de préparation	les méthodes de préparation sont utilisées selon la recette et les résultats souhaités

L-35.02.04P	conserver et entreposer les marinades , les épices à froter et les saumures	les marinades , les épices à froter et les saumures sont conservées et entreposées conformément à la recette, aux résultats souhaités et aux règlements provinciaux et territoriaux
L-35.02.05P	utiliser les procédures de manipulation sécuritaires	les procédures de manipulation sécuritaires sont utilisées conformément aux règlements provinciaux et territoriaux et pour éviter la contamination croisée

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de préparation non réactifs** comprennent : les contenants non réactifs (en acier inoxydable, en verre, en plastique), le mélangeur, le robot culinaire, les outils de mesure

les **méthodes** comprennent : combiner, chauffer, dissoudre, refroidir

les **marinades** comprennent : les marinades à base de sel, à base de fruits, à base d'alcool

les **épices à froter** comprennent : les assaisonnements secs, en pâte, à base de moutarde, à base de sucre

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
L-35.02.01L	démontrer la connaissance des marinades , des épices à froter , des saumures et de leurs applications	définir les termes associés aux marinades , aux épices à froter et aux saumures
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les marinades , les épices à froter et les saumures
		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux marinades , aux épices à froter et aux saumures
L-35.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les marinades , les épices à froter et les saumures	décrire les méthodes utilisées pour préparer les marinades , les épices à froter et les saumures
		déterminer les ingrédients et les quantités utilisés pour préparer les marinades , les épices à froter et les saumures

CHAMP D'APPLICATION

les **marinades** comprennent : les marinades à base de sel, à base de fruits, à base d'alcool

les **épices à froter** comprennent : les assaisonnements secs, en pâte, à base de moutarde, à base de sucre

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

les **facteurs** comprennent : la durée, la qualité, la fonction, la teneur en humidité, la température, la séquence d'assemblage, le choix du contenant, la méthode d'application

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : combiner, chauffer, dissoudre, refroidir

ACTIVITÉ PRINCIPALE M

Produits à base de pâte sucrés et salés, et desserts

TÂCHE M-36 Préparer les produits à base de pâte

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

La pâte, sucrée et salée, est utilisée pour la fabrication de produits comme des pâtes, des pains, des samossas, des pâtés impériaux, des croûtes de tarte, des pâtisseries et des biscuits. Elle peut être façonnée et moulée. Des ingrédients et des éléments de texture supplémentaires peuvent être introduits pour apporter de la variété.

M-36.01 Choisir les ingrédients pour la pâte

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-36.01.01P	déterminer les <i>ingrédients</i> requis	les <i>ingrédients</i> requis utilisés dans divers <i>produits à base de pâte</i> sont déterminés selon la recette
M-36.01.02P	déterminer la qualité et la fraîcheur des <i>ingrédients</i> pour la pâte	la qualité des <i>ingrédients</i> pour la pâte est déterminée par la date de péremption et l'évaluation organoleptique

CHAMP D'APPLICATION

les *ingrédients* comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes, les assaisonnements
les *produits à base de pâte* comprennent : les pâtes, les nouilles, les tartes, les flans, les biscuits, les pains, les samossas, les pâtés impériaux, les pâtisseries, la pâte à pain, les craquelins, les petits pains, les profiteroles, les pizzas

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-36.01.01L	démontrer la connaissance des pâtes et des produits à base de pâte et de leurs applications	nommer les types de pâte utilisés pour divers produits à base de pâte , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les types de produits à base de pâte et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		définir les termes associés aux pâtes
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les pâtes
		nommer les ingrédients utilisés dans les pâtes, et décrire leurs fonctions, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients pour les pâtes
		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtes et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-36.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients pour les pâtes	décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients pour les pâtes

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte** comprennent : les pâtes, les nouilles, les tartes, les flans, les biscuits, les pains, les samossas, les pâtés impériaux, les pâtisseries, la pâte à pain, les craquelins, les petits pains, les profiteroles, les pizzas

les **ingrédients** comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes, les assaisonnements

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

M-36.02 Préparer les ingrédients pour la pâte

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-36.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
M-36.02.02P	mesurer les ingrédients	les ingrédients sont mesurés selon la recette
M-36.02.03P	mélanger les ingrédients	les ingrédients sont mélangés selon la recette et les résultats souhaités
M-36.02.04P	appliquer les méthodes	les méthodes sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les tamis, les malaxeurs, les laminoirs, les rouleaux à pâtisserie, les étuves de fermentation

les **mesures** comprennent : le poids, le volume, la taille

les **ingrédients** comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes, les assaisonnements

les **méthodes** comprennent : rouler, façonner, plier, entailler, laisser reposer, faire fermenter, étuver, pétrir, incorporer les matières grasses, portionner

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-36.02.01L	démontrer la connaissance des pâtes utilisées pour divers produits à base de pâte et de leurs applications	nommer les types de pâte utilisés pour divers produits à base de pâte , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les types de produits à base de pâte , et en décrire les caractéristiques et les applications
		définir les termes associés aux pâtes
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les pâtes
		nommer les ingrédients utilisés dans les pâtes, et décrire leurs fonctions, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des pâtes

		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtes, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-36.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les ingrédients pour les pâtes	décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients des pâtes
		déterminer les facteurs à prendre en considération pour déterminer les méthodes de mélange utilisées pour les pâtes
		déterminer les facteurs à prendre en considération pour déterminer les méthodes de fabrication de la pâte
M-36.02.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer la pâte	décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer la pâte

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte** comprennent : les pâtes, les nouilles, les tartes, les flans, les biscuits, les pains, les samossas, les pâtés impériaux, les pâtisseries, la pâte à pain, les craquelins, les petits pains, les profiteroles, les pizzas

les **ingrédients** comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes, les assaisonnements

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : rouler, façonner, plier, entailler, laisser reposer, faire fermenter, étuver, pétrir, incorporer les matières grasses, portionner

M-36.03 Cuisiner les produits à base de pâte

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-36.03.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette
M-36.03.02P	suivre les modes de cuisson	les modes de cuisson sont appliqués selon la recette et les résultats souhaités
M-36.03.03P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé par l'évaluation organoleptique et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les outils à main, les fours, les friteuses, les cuiseurs à vapeur, les casseroles

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire au four, frire, cuire à la vapeur, pocher

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-36.03.01L	démontrer la connaissance des pâtes utilisées pour divers produits à base de pâte et de leurs applications	nommer les types de pâte utilisés pour divers produits à base de pâte , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les types de produits à base de pâte , et en décrire les caractéristiques et les applications
		définir les termes associés aux pâtes
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des pâtes
		nommer les modes de cuisson des pâtes et décrire leurs applications
		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtes, et, décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des pâtes
M-36.03.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les pâtes	nommer les modes de cuisson des pâtes et décrire leurs applications
		nommer les outils et l'équipement utilisés pour la cuisson de la pâte
		nommer les ingrédients de finition appliqués avant la cuisson de la pâte
		décrire les méthodes permettant de déterminer le degré de cuisson de la pâte

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte** comprennent : les pâtes, les nouilles, les tartes, les flans, les biscuits, les pains, les samossas, les pâtés impériaux, les pâtisseries, la pâte à pain, les craquelins, les petits pains, les profiteroles, les pizzas

les **modes de cuisson** comprennent : bouillir, cuire au four, frire, cuire à la vapeur, pocher

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **ingrédients** comprennent : les matières grasses, les édulcorants, les produits laitiers, le glaçage, les noix, les graines, les assaisonnements

les **outils et l'équipement** comprennent : les outils à main, les fours, les friteuses, les cuiseurs à vapeur, les casseroles

M-36.04 Apprêter les produits à base de pâte

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-36.04.01P	refroidir les produits à base de pâte	les produits à base de pâte sont refroidis selon la recette et les résultats souhaités
M-36.04.02P	glacer, garnir et farcir les produits à base de pâte	les produits à base de pâte sont glacés et garnis selon la recette et les résultats souhaités
M-36.04.03P	portionner les produits à base de pâte	les produits à base de pâte sont portionnés selon la recette et les résultats souhaités
M-36.04.04P	assembler les produits à base de pâte finis	les produits à base de pâte finis sont assemblés selon la recette et les résultats souhaités
M-36.04.05P	emballer et entreposer les produits finis	les produits finis sont emballés et entreposés de manière à préserver leur fraîcheur et leur durée de conservation

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte** comprennent : les pâtes, les nouilles, les tartes, les flans, les biscuits, les pains, les samossas, les pâtés impériaux, les pâtisseries, la pâte à pain, les craquelins, les petits pains, les profiteroles, les pizzas

l'**emballage et l'entreposage** comprennent : l'emballage, l'ensachage, la réfrigération, la congélation, l'emballage de détail, le scellage sous vide, l'entreposage à la température ambiante

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-36.04.01L	démontrer la connaissance des produits à base de pâte et de leurs utilisations	déterminer les types de produits à base de pâte , et décrire leurs caractéristiques et leurs utilisations
		définir les termes associés aux produits à base de pâte
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des produits à base de pâte
		nommer les ingrédients utilisés dans la finition des produits à base de pâte , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications

		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des pâtes
M-36.04.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour finir les produits à base de pâte	décrire les méthodes utilisées pour finir les produits à base de pâte
		décrire les méthodes utilisées pour portionner les produits à base de pâte
		décrire les procédures utilisées pour emballer et entreposer le produit fini
M-36.04.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les pâtes et les produits à base de pâte	décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les produits à base de pâte

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte** comprennent : les pâtes, les nouilles, les tartes, les flans, les biscuits, les pains, les samossas, les pâtés impériaux, les pâtisseries, la pâte à pain, les craquelins, les petits pains, les profiteroles, les pizzas

les **ingrédients** comprennent : les matières grasses, les édulcorants, les produits laitiers, les glaçages, les noix, les graines, les assaisonnements

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **méthodes** comprennent : le broyage, le trempage, la pulvérisation, le salage, le saupoudrage, le glaçage, la garniture, le remplissage

l'**emballage et l'entreposage** comprennent : l'emballage, l'ensachage, la réfrigération, la congélation, l'emballage de détail, le scellage sous vide, l'entreposage à la température ambiante

TÂCHE M -37 Préparer les produits à base de pâte à frire

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les produits à base de pâtes à frire peuvent être salés ou sucrés, et peuvent être utilisés pour de nombreuses applications différentes telles que les muffins, le pouding Yorkshire, la tempura et les gâteaux. Des ingrédients et des éléments de texture supplémentaires peuvent être introduits pour apporter de la variété.

M-37.01 Choisir les ingrédients pour les pâtes à frire

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-37.01.01P	déterminer les <i>ingrédients</i> requis	les <i>ingrédients</i> requis utilisés dans divers <i>produits à base de pâte à frire</i> sont déterminés selon la recette et les résultats souhaités
M-37.01.02P	déterminer la qualité et la fraîcheur des <i>ingrédients</i> pour les pâtes à frire	la qualité des <i>ingrédients</i> pour les pâtes à frire est déterminée par la date de péremption et l'évaluation organoleptique

CHAMP D'APPLICATION

les *ingrédients* comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes et les assaisonnements
 les *produits à base de pâte à frire* comprennent : les muffins, les gâteaux, les popovers, la tempura, les gaufres, les crêpes, les beignets, le pain de maïs

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-37.01.01L	démontrer la connaissance des pâtes à frire et des <i>produits à base de pâte à frire</i> et de leurs applications	nommer les types de pâtes à frire, et en décrire les caractéristiques et les applications
		nommer les types de <i>produits à base de pâte à frire</i> , et en décrire les caractéristiques et les applications
		définir les termes associés aux pâtes à frire
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des <i>ingrédients</i> pour les pâtes à frire

		nommer les ingrédients utilisés dans les pâtes à frire, et décrire leurs fonctions, leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des pâtes à frire
		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtes à frire et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-37.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients des pâtes à frire utilisées pour divers produits à base de pâte à frire	décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients pour diverses pâtes à frire

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte à frire** comprennent : les muffins, les gâteaux, les popovers, la tempura, les gaufres, les crêpes, les beignets, le pain de maïs

les **ingrédients** comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes et les assaisonnements

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **formes commerciales** comprennent : en poudre, congelés, frais

M-37.02 Préparer les ingrédients pour les pâtes à frire

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-37.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
M-37.02.02P	mesurer les ingrédients	les ingrédients sont mesurés selon la recette
M-37.02.03P	mélanger les ingrédients	les ingrédients sont mélangés la recette et les résultats souhaités
M-37.02.04P	appliquer les méthodes	les méthodes sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les spatules, les fouets, les tamis, les malaxeurs, les balances, les bols

les **mesures** comprennent : le poids, le volume, la taille

les **ingrédients** comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes, les assaisonnements

les **méthodes** comprennent : le repos, l'incorporation de matières grasses, l'écumage, l'écumage, le mélange, le fouettage, le mélange en deux étapes

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-37.02.01L	démontrer la connaissance des pâtes à frire utilisées pour divers produits à base de pâte et de leurs applications	nommer les types de pâtes à frire, et en décrire les caractéristiques et les applications
		nommer les types de produits à base de pâte à frire , et en décrire les caractéristiques et les applications
		définir les termes associés aux pâtes à frire
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les pâtes à frire
		nommer les ingrédients utilisés dans les pâtes à frire, et décrire leurs fonctions, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients des pâtes à frire
		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtes à frire, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-37.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les ingrédients des pâtes à frire utilisées pour divers produits à base de pâte à frire	décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients des pâtes à frire utilisées pour divers produits à base de pâte à frire
		déterminer les facteurs à prendre en considération pour déterminer les méthodes de mélange utilisées pour les pâtes à frire
		déterminer les facteurs à prendre en considération pour déterminer les méthodes de fabrication de la pâte à frire
M-37.02.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les pâtes à frire	décrire les procédures utilisées pour manipuler, conserver et entreposer les pâtes à frire

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte à frire** comprennent : les muffins, les gâteaux, les popovers, la tempura, les gaufres, les crêpes, les beignets, le pain de maïs

les **ingrédients** comprennent : les farines, les matières grasses, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes, les assaisonnements

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **formes commerciales** comprennent : en poudre, congelés, frais

M-37.03 Cuisiner les produits à base de pâte à frire

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-37.03.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
M-37.03.02P	suivre les modes de cuisson	les modes de cuisson sont appliqués selon la recette et les résultats souhaités
M-37.03.03P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé par l'évaluation organoleptique et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les outils à main, les fours, les friteuses, les poêles, les plaques à griller, le papier parchemin

les **modes de cuisson** comprennent : cuire au four, frire

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-37.03.01L	démontrer la connaissance des pâtes à frire utilisées pour divers produits à base de pâte et de leurs applications	nommer les types de pâtes à frire, et en décrire les caractéristiques et les applications
		nommer les types de produits à base de pâte à frire , et en décrire les caractéristiques et les applications
		définir les termes associés aux pâtes à frire
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la cuisson des pâtes à frire

		nommer les modes de cuisson des pâtes et décrire leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes à frire
M-37.03.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les pâtes à frire	nommer les modes de cuisson des pâtes et décrire leurs applications
		nommer les outils et l'équipement utilisés pour la cuisson de la pâte à frire
		nommer les ingrédients de finition appliqués avant la cuisson de la pâte à frire
		décrire les procédures utilisées pour cuire la pâte à frire
		décrire les méthodes permettant de déterminer le degré de cuisson de la pâte

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte à frire** comprennent : les muffins, les gâteaux, les popovers, les gaufres, les crêpes, les profiteroles, le pain de maïs

les **modes de cuisson** comprennent : cuire au four, frire

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **outils et l'équipement** comprennent : les outils à main, les fours, les friteuses, les poêles, les plaques à griller, le papier parchemin

M-37.04 Apprêter les produits à base de pâte à frire

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-37.04.01P	refroidir le produit à base de pâte à frire	les produits à base de pâte à frire sont refroidis selon la recette et les résultats souhaités
M-37.04.02P	givrer, glacer, garnir ou assaisonner un produit à base de pâte à frire	le produit à base de pâte à frire est givré, glacé, garni ou assaisonné selon la recette et les résultats souhaités
M-37.04.03P	portionner les produits à base de pâte à frire	les produits à base de pâte à frire sont portionnés selon la recette et les résultats souhaités

M-37.04.04P	assembler les produits à base de pâte à frire finis	les produits à base de pâte à frire finis sont assemblés selon la recette et les résultats souhaités
M-37.04.05P	conserver les produits à base de pâte à frire	les produits à base de pâte à frire sont conservés conformément aux résultats souhaités et aux règlements provinciaux et territoriaux
M-37.04.06P	emballer et entreposer les produits finis	les produits finis sont emballés et entreposés de manière à préserver leur fraîcheur et leur durée de conservation

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte à frire** comprennent : les muffins, les gâteaux, les popovers, les gaufres, les crêpes, le pain de maïs

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

l'**emballage et l'entreposage** comprennent : l'emballage, l'ensachage, la réfrigération, la congélation, l'emballage de détail, l'entreposage à la température ambiante

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-37.04.01L	démontrer la connaissance des produits à base de pâte à frire et de leurs utilisations	nommer les types de produits à base de pâte à frire , et en décrire les caractéristiques et les utilisations
		définir les termes associés aux produits à base de pâte à frire
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des produits à base de pâte à frire
		nommer les ingrédients utilisés dans la finition des produits à base de pâte à frire , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtes à frire
M-37.04.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour finir les produits à base de pâte à frire	décrire les méthodes utilisées pour finir les produits à base de pâte à frire
		décrire les méthodes utilisées pour givrer, glacer, garnir et assaisonner les produits à base de pâte à frire
		décrire les procédures utilisées pour portionner les produits à base de pâte à frire

M-37.04.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les pâtes à frire et les produits à base de pâte à frire	décrire les procédures utilisées pour emballer et entreposer le produit fini
		décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les produits à base de pâte à frire

CHAMP D'APPLICATION

les **produits à base de pâte à frire** comprennent : les muffins, les gâteaux, les popovers, les gaufres, les crêpes, le pain de maïs

les **ingrédients** comprennent : les noix, les graines, les édulcorants, les épices, les glaçages, les sauces, les sirops, les fruits

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

l'**emballage et l'entreposage** comprennent : l'emballage, l'ensachage, la réfrigération, la congélation, l'emballage de détail, l'entreposage à la température ambiante

TÂCHE M -38 Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

En préparant ces articles, il est important de se concentrer à la fois sur l'apparence et la texture. Les techniques appropriées devraient être utilisées pour assurer l'uniformité et la qualité.

M-38.01 Choisir les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-38.01.01P	déterminer les <i>ingrédients</i> requis	les <i>ingrédients</i> requis utilisés dans un éventail de crèmes, de mousses, de desserts glacés, de garnitures, de glaçages et de sucreries sont déterminés et choisis selon la recette et les résultats souhaités
M-38.01.02P	déterminer la qualité et la fraîcheur des <i>ingrédients</i>	la qualité et la fraîcheur des <i>ingrédients</i> sont déterminées par la date de péremption et l'évaluation organoleptique

CHAMP D'APPLICATION

les *ingrédients* comprennent : les œufs, le sucre, les produits laitiers, la gélatine, les fruits, le chocolat, les arômes

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-38.01.01L	démontrer la connaissance des crèmes, des mousses, des desserts glacés, des garnitures, des glaçages, des sucreries et de leurs applications	définir les termes associés aux crèmes, aux mousses, aux desserts glacés, aux garnitures, aux glaçages et aux sucreries
		nommer les types de crèmes, de mousses, de desserts glacés, de garnitures, de glaçages et de sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications

		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries
		nommer les ingrédients utilisés dans les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de crèmes, de mousses, de desserts congelés, de garnitures, de glaçages et de sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-38.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries	décrire les méthodes utilisées pour choisir les ingrédients des crèmes, des mousses, des desserts glacés, des garnitures, des glaçages et des sucreries
M-38.01.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries	décrire les méthodes utilisées pour manipuler et entreposer les ingrédients des crèmes, des mousses, des desserts glacés, des garnitures, des glaçages et des sucreries

CHAMP D'APPLICATION

les **ingrédients** comprennent : les œufs, le sucre, les produits laitiers, la gélatine, les fruits, le chocolat, les arômes

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **formes commerciales** comprennent : congelés, frais, longue conservation

M-38.02 Préparer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-38.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
M-38.02.02P	mélanger les ingrédients	les ingrédients sont mélangés selon la recette et les résultats souhaités
M-38.02.03P	préparer les poêles et les moules	les poêles et les moules sont préparés avec les matériaux selon la recette et les résultats souhaités
M-38.02.04P	suivre les niveaux de température	les niveaux de température pour la cuisson du sucre sont suivis à l'aide d'une évaluation organoleptique et de thermomètres selon la recette et les résultats souhaités
M-38.02.05P	appliquer les méthodes	les méthodes sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités
M-38.02.06P	portionner et peser les ingrédients mélangés	les ingrédients mélangés sont portionnés et pesés selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : le bain-marie, les malaxeurs, les cuillères, les poches à douille, les moules, les machines à crème glacée, les boîtes de crème fouettée, le thermomètre à bonbons, les lampes chauffantes, les chalumeaux, les pots en cuivre

les **ingrédients** comprennent : les œufs, le sucre, les produits laitiers, la gélatine, les fruits, le chocolat, les arômes

les **matériaux** comprennent : le papier-parchemin, l'acétate, le papier ciré

les **méthodes** comprennent : les crèmes pâtisseries ou les flans de cuisson, le refroidissement, le moulage, la décoration, le barattage, la congélation, le tempérage, le pliage, l'émulsification, le fouettage

CONNAISSANCES

Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-38.02.01L	démontrer la connaissance des crèmes, des mousses, des desserts glacés, des garnitures, des glaçages, des sucreries et de leurs applications
	définir les termes associés aux crèmes, aux mousses, aux desserts glacés, aux garnitures, aux glaçages et aux sucreries
	nommer les types de crèmes, de mousses, de desserts glacés, de garnitures, de glaçages et de sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
	déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries
	nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries
	nommer les ingrédients utilisés dans les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
	nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de crèmes, de mousses, de desserts congelés, de garnitures, de glaçages et de sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-38.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries
	décrire les méthodes utilisées pour préparer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries
M-38.02.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, emballer et entreposer les crèmes, les mousses, les desserts congelés, les garnitures, les glaçages et les sucreries
	décrire les méthodes utilisées pour manipuler, emballer et entreposer les crèmes, les mousses, les desserts congelés, les garnitures, les glaçages et les sucreries

CHAMP D'APPLICATION

les **ingrédients** comprennent : les œufs, le sucre, les produits laitiers, la gélatine, les fruits, le chocolat, les arômes

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **formes commerciales** comprennent : congelés, frais, longue conservation

les **méthodes** comprennent : les crèmes pâtisseries ou les flans de cuisson, le refroidissement, le moulage, la décoration, le barattage, la congélation, le tempérage, le pliage, l'émulsification, le fouettage

M-38.03 Apprêter les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les garnitures, les glaçages et les sucreries

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-38.03.01P	démouler les produits	les produits sont démoulés selon les résultats souhaités
M-38.03.02P	appliquer les techniques de finition	les techniques de finition sont appliquées selon la recette et les résultats souhaités
M-38.03.03P	emballer et entreposer les produits finis	les produits finis sont emballés et entreposés de manière à préserver leur fraîcheur et leur durée de conservation

CHAMP D'APPLICATION

les **produits** comprennent : les crèmes pâtisseries et les crèmes anglaises, les parfaits, les soufflés, les glaces, les bavares, les meringues, les crèmes au beurre, les glaçages, les ganaches, les coulis, les caramels, les nougates, les caramels au beurre

les **techniques de finition** comprennent : le tempérage, le torchage, le glaçage, la pulvérisation, la garniture, le tirage du sucre

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-38.03.01L	démontrer la connaissance des crèmes, des mousses, des desserts glacés, des garnitures, des glaçages, des sucreries et de leurs applications	définir les termes associés aux crèmes, aux mousses, aux desserts glacés, aux garnitures, aux glaçages et aux sucreries
		nommer les types de crèmes, de mousses, de desserts glacés, de garnitures, de glaçages et de sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications

		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des crèmes, des mousses, des desserts glacés, des garnitures, des glaçages et des sucreries
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux crèmes, aux mousses, aux desserts glacés, aux garnitures, aux glaçages et aux sucreries
		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de crèmes, de mousses, de desserts congelés, de garnitures, de glaçages et de sucreries, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-38.03.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour finir les crèmes, les mousses, les desserts congelés, les garnitures, les glaçages et les sucreries	décrire les techniques de finition utilisées pour la finition des crèmes, des mousses, des desserts glacés, des garnitures, des glaçages et des sucreries
M-38.03.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler, emballer et entreposer les crèmes, les mousses, les desserts congelés, les garnitures, les glaçages et les sucreries	décrire les méthodes utilisées pour manipuler, emballer et entreposer les crèmes, les mousses, les desserts congelés, les garnitures, les glaçages et les sucreries

CHAMP D'APPLICATION

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **formes commerciales** comprennent : congelés, frais, longue conservation

les **techniques de finition** comprennent : le tempérage, le torchage, le glaçage, la pulvérisation, la garniture, le tirage du sucre

TÂCHE M -39 Assembler les gâteaux

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Cette section suppose que la garniture, le glaçage et le gâteau ont été préparés et entreposés. Il est important de compléter le gâteau avec les garnitures et les glaçages appropriés. L'assemblage et l'exposition des gâteaux sont une question de présentation et d'attrait.

M-39.01 Choisir les composants des gâteaux pour l'assemblage

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-39.01.01P	déterminer les composants du gâteau	les composants du gâteau nécessaires à l'assemblage sont déterminés selon la recette et les résultats souhaités
M-39.01.02P	déterminer la qualité des composants du gâteau	la qualité des composants du gâteau est déterminée par une évaluation organoleptique

CHAMP D'APPLICATION

les **composants des gâteaux** comprennent : le glaçage, les garnitures, les glaçages, les meringues et les sauces dessert, les noix, le praliné, les fruits, le gâteau, la ganache, la mousse, les crèmes

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-39.01.01L	démontrer la connaissance des gâteaux, de leurs composants et de leurs applications	définir les termes associés aux gâteaux et à leurs composants
		nommer les types de gâteaux et décrire leurs caractéristiques
		nommer les composants des gâteaux et décrire leurs caractéristiques
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des composants des gâteaux
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux composants des gâteaux

		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) des composants des gâteaux , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-39.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les composants des gâteaux	décrire les procédures utilisées pour choisir les composants des gâteaux

CHAMP D'APPLICATION

les **composants des gâteaux** comprennent : le glaçage, les garnitures, les glaçages, les meringues et les sauces dessert, les noix, le praliné, les fruits, le gâteau, la ganache, la mousse, les crèmes

les **types de gâteaux** comprennent : le forêt-noire, le quatre-quarts, le gâteau aux carottes, le gâteau au fromage, le gâteau de mariage

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

M-39.02 Apprêter les gâteaux

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-39.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
M-39.02.02P	appliquer les techniques de finition	les techniques de finition sont appliquées aux gâteaux selon la recette et les résultats souhaités
M-39.02.03P	appliquer les décorations	les décorations sont assemblées et appliquées sur le gâteau selon la recette et les résultats souhaités
M-39.02.04P	emballer et entreposer les produits finis	les produits finis sont emballés et entreposés de manière à préserver leur fraîcheur et leur durée de conservation

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les spatules, les aéroglyphes, les poches et les douilles, les supports

les **techniques** comprennent : dresser à la poche, finir au peigne, saupoudrer, couvrir, écrire

les **décorations** comprennent : les garnitures émietées, les noix de coco, le chocolat, la décoration à la poche, les fruits, le fondant, les biscuits

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-39.02.01L	démontrer la connaissance des gâteaux, de leurs composants et de leurs applications	définir les termes associés aux gâteaux et à leurs composants
		nommer les types de gâteaux et décrire leurs caractéristiques
		nommer les composants des gâteaux et décrire leurs caractéristiques
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition avec différents composants des gâteaux
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux composants des gâteaux
		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) des composants des gâteaux , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-39.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour la finition des gâteaux	décrire les procédures utilisées pour assembler et décorer le gâteau
		décrire les techniques utilisées pour finir les gâteaux
M-39.02.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour manipuler et entreposer les gâteaux et de leurs composants	décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les gâteaux et leurs composants

CHAMP D'APPLICATION

les **composants des gâteaux** comprennent : le glaçage, les garnitures, les meringues et les sauces dessert, les noix, le praliné, les fruits, la ganache, les crèmes

les **types de gâteaux** comprennent : le forêt-noire, le quatre-quarts, le gâteau aux carottes, le gâteau au fromage, le gâteau de mariage

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **techniques** comprennent : dresser à la poche, finir au peigne, saupoudrer, couvrir, écrire

TÂCHE M -40 Préparer les pâtisseries et les tartes sucrées et salées

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Les cuisiniers et les cuisinières doivent savoir préparer des pâtisseries et des tartes sucrées et salées. L'assemblage et la présentation de pâtisseries et tartes sucrées et salées exigent qu'une attention particulière soit accordée à la présentation et à l'attrait. Il est important de compléter le produit avec les farces et les garnitures et les décorations appropriées.

Aux fins de la présente NPSR, les farces, les glaçages et les pâtes ont été préparés et entreposés.

M-40.01 Choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-40.01.01P	déterminer les ingrédients requis	les ingrédients nécessaires à l'assemblage d'une variété de pâtisseries et de tartes sucrées et salées sont déterminés selon la recette
M-40.01.02P	déterminer la qualité et la fraîcheur des ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées	la qualité et la fraîcheur des ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées sont déterminées selon l'évaluation organoleptique

CHAMP D'APPLICATION

les **ingrédients** comprennent : la pâte (sucrée, courte, contenant de la levure), les arômes, les assaisonnements, le glaçage à l'abricot, la pâte d'amande

les **pâtisseries et les tartes sucrées et salées** comprennent : le pâté à la viande, le pâté jamaïcain, la danoise, le calzone, l'empanada, le samossa, le spanakopita, le chou à la crème, le cannoli, la tarte aux fruits, le chausson, la tarte au sucre, la tarte à la crème

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-40.01.01L	démontrer la connaissance des pâtisseries et des tartes sucrées et salées et des farces, et de leurs applications	définir les termes associés aux pâtisseries, aux tartes sucrées et salées et aux farces
		nommer les types de pâtes à tarte et à pâtisseries sucrées et salées , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications

		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées
		nommer les ingrédients utilisés dans les pâtisseries et les tartes sucrées et salées , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux ingrédients utilisés dans les pâtisseries et les tartes sucrées et salées
		déterminer les types de farces , et en décrire les caractéristiques et les applications
		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) des pâtisseries et des tartes sucrées et salées , des farces, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-40.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients des pâtisseries et des tartes sucrées et salées	décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtisseries et les tartes sucrées et salées** comprennent : le pâté à la viande, le pâté jamaïcain, la danoise, le calzone, l'empanada, le samossa, le spanakopita, le chou à la crème, le cannoli, la tarte aux fruits, le chausson, la tarte au sucre, la tarte à la crème

les **ingrédients** comprennent : la pâte (sucrée, courte, contenant de la levure), les arômes, les assaisonnements, le glaçage à l'abricot, la pâte d'amande

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **types de farces** comprennent : les protéines, le fromage, les œufs, les légumes, les fruits, la crème pâtissière

M-40.02 Assembler les pâtisseries et les tartes sucrées et salées

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-40.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette
M-40.02.02P	appliquer les méthodes d'assemblage	les méthodes d'assemblage sont suivies selon la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les rouleaux à pâtisserie, les rouleaux à piquer, les emporte-pièce, les poches à douille, les bols, les moules

les **méthodes** comprennent : dresser à la poche, fourrer, étager, rouler, façonner, dorer à l'œuf, aérer, plier, garnir

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-40.02.01L	démontrer la connaissance des pâtisseries et des tartes sucrées et salées et des farces, et de leurs applications	définir les termes associés aux pâtisseries et aux tartes sucrées et salées et aux farces
		nommer les types de pâtes à tarte et à pâtisseries sucrées et salées , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées
		nommer les ingrédients utilisés dans les pâtisseries et les tartes sucrées et salées et les farces, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtisseries et aux tartes sucrées et salées
		déterminer les types de farces , et en décrire les caractéristiques et les applications

		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtisseries et de tartes sucrées et salées et de farces, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-40.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour assembler les pâtisseries et les tartes sucrées et salées	décrire les méthodes utilisées pour assembler les pâtisseries et les tartes sucrées et salées

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtisseries et les tartes sucrées et salées** comprennent : le pâté à la viande, le pâté jamaïcain, la danoise, le calzone, l'empanada, le samossa, le spanakopita, le chou à la crème, le cannoli, la tarte aux fruits, le chausson, la tarte au sucre, la tarte à la crème

les **ingrédients** comprennent : la pâte (sucrée, courte, contenant de la levure), les arômes, les assaisonnements, le glaçage à l'abricot, la pâte d'amande, la dorure à l'œuf

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **types de farces** comprennent : les protéines, le fromage, les œufs, les légumes, les fruits, la crème pâtissière

les **méthodes** comprennent : dresser à la poche, fourrer, étager, rouler, façonner, dorer à l'œuf, aérer, plier, garnir

M-40.03 Cuisiner les pâtisseries et les tartes sucrées et salées

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-40.03.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement de cuisson	les outils et l'équipement de cuisson sont choisis et utilisés selon la recette
M-40.03.02P	suivre les modes de cuisson	les modes de cuisson sont suivis conformément à la recette
M-40.03.03P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé par une évaluation organoleptique ou la température interne

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement de cuisson** comprennent : les fours (à convection, conventionnels, combinés), les friteuses, les poêles

les **modes de cuisson** comprennent : cuire au four, frire, griller

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-40.03.01L	démontrer la connaissance des pâtisseries et des tartes sucrées et salées et des farces, et de leurs applications	définir les termes associés aux pâtisseries et aux tartes sucrées et salées et aux farces
		nommer les types de pâtes à tarte et à pâtisserie, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées
		nommer les ingrédients utilisés dans les pâtisseries et les tartes sucrées et salées , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtisseries et aux tartes sucrées et salées
		déterminer les types de farces , et en décrire les caractéristiques et les applications
		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtisseries et de tartes sucrées et salées et les farces, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-40.03.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les pâtisseries et les tartes sucrées et salées	décrire les modes de cuisson utilisés pour cuire les pâtisseries et les tartes sucrées et salées
		décrire les méthodes utilisées pour déterminer le degré de cuisson des pâtisseries et des tartes sucrées et salées

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtisseries et les tartes sucrées et salées** comprennent : le pâté à la viande, le pâté jamaïcain, la danoise, le calzone, l'empanada, le samossa, le spanakopita, le chou à la crème, le cannoli, la tarte aux fruits, le chausson, la tarte au sucre, la tarte à la crème

les **ingrédients** comprennent : la pâte, les arômes, les assaisonnements, la dorure à l'œuf, les farces

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **types de farces** comprennent : les protéines, le fromage, l'œuf, les légumes, les fruits, la crème pâtissière

les **modes de cuisson** comprennent : cuire au four, frire, griller

M-40.04 Apprêter les pâtisseries et les tartes sucrées et salées

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	NV	NV										

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-40.04.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette
M-40.04.02P	appliquer les techniques de finition	les pâtisseries et les tartes sucrées et salées sont finies selon la recette et les résultats souhaités
M-40.04.03P	entreposer et conserver le produit fini	le produit fini est entreposé et conservé de façon à conserver sa fraîcheur et sa durée de conservation conformément à la recette et aux règlements provinciaux et territoriaux

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les spatules, les poches à douille, les pinceaux à badigeonner, les chalumeaux, le chauffe-plats, la boîte chaude, la vitrine, la glacière

les **pâtisseries et les tartes sucrées et salées** comprennent : le pâté à la viande, le pâté jamaïcain, la danoise, le calzone, l'empanada, le samossa, le spanakopita, le chou à la crème, le cannoli, la tarte aux fruits, le chausson, la tarte au sucre, la tarte à la crème

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le système HACCP, la SST, la réglementation en matière de santé publique

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-40.04.01L	démontrer la connaissance des pâtisseries et des tartes sucrées et salées et des farces, et de leurs applications	définir les termes associés aux pâtisseries et aux tartes sucrées et salées et aux farces
		nommer les types de pâtes à tarte et à pâtisserie, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la finition des ingrédients pour les pâtisseries et les tartes sucrées et salées
		nommer les ingrédients utilisés dans les pâtisseries et les tartes, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications

		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux pâtisseries et aux tartes sucrées et salées
		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de pâtisseries et de tartes sucrées et salées et les farces, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-40.04.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour finir les pâtisseries et les tartes sucrées et salées	décrire les méthodes utilisées pour finir et présenter les pâtisseries et les tartes sucrées et salées
M-40.04.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour conserver, manipuler et entreposer les pâtisseries et les tartes sucrées et salées finies	décrire les méthodes utilisées pour conserver, manipuler et entreposer les pâtisseries et les tartes sucrées et salées finies

CHAMP D'APPLICATION

les **pâtisseries et les tartes sucrées et salées** comprennent : le pâté à la viande, le pâté jamaïcain, la danoise, le calzone, l'empanada, le samossa, le spanakopita, le chou à la crème, le cannoli, la tarte aux fruits, le chausson, la tarte au sucre, la tarte à la crème

les **ingrédients** comprennent : arômes, assaisonnements, glaçages, garnitures, sucre, meringue

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

TÂCHE M -41 Préparer le chocolat

DESCRIPTION DE LA TÂCHE

Le chocolat est un composant polyvalent, mais délicat utilisé dans de nombreux styles et types de cuisines. Le chocolat est consommé sous de nombreuses formes. Dans cette tâche, l'accent est mis sur les éléments à base de chocolat tels que les truffes, les ganaches, le chocolat à tremper et autres confectons. La manipulation et l'entreposage du chocolat et de ses composants doivent faire l'objet d'une attention et d'un soin particuliers.

M-41.01 Choisir le chocolat et les ingrédients

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

COMPÉTENCES

Critères de performance		Preuves de compétence
M-41.01.01P	déterminer les types de chocolat	les types de chocolat sont déterminés selon les résultats souhaités et la recette
M-41.01.02P	déterminer les ingrédients	les ingrédients requis sont déterminés selon la recette

CHAMP D'APPLICATION

les **types de chocolats** comprennent : blanc, noir, au lait, de couverture, d'enrobage, composé, rose
 les **ingrédients** comprennent : beurre de cacao, poudre de cacao, inclusions (noix, fruits), crème, beurre, arômes

CONNAISSANCES

Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-41.01.01L	démontrer la connaissance du chocolat et de ses applications
	définir les termes associés au chocolat
	déterminer les types de chocolats , et en décrire les propriétés et les applications
	nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux chocolats
	déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les chocolats
	nommer les ingrédients utilisés dans les chocolats, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications

		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de chocolats, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-41.01.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les types de chocolats	décrire les procédures utilisées pour choisir les types de chocolats
		décrire les procédures utilisées pour manipuler les types de chocolats
M-41.01.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour choisir les ingrédients	décrire les procédures utilisées pour choisir les ingrédients utilisés dans les produits de chocolat
		décrire les procédures utilisées pour manipuler les ingrédients utilisés dans les produits de chocolat

CHAMP D'APPLICATION

les **types de chocolats** comprennent : blanc, noir, au lait, de couverture, d'enrobage, composé, rose

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **ingrédients** comprennent : beurre de cacao, poudre de cacao, inclusions (noix, fruits), crème, beurre, arômes

M-41.02 Préparer le chocolat

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-41.02.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
M-41.02.02P	appliquer des techniques de tempérage	le chocolat est tempéré selon la recette et les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : le bain-marie, le thermomètre, la tempéreuse à chocolat, les bols, les plaques de marbre, les moules, les cuillères en bois

les **techniques de tempérage** comprennent : le repos, l'application, aux micro-ondes, à la tempéreuse, l'entreposage

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-41.02.01L	démontrer la connaissance du chocolat et de ses applications	définir les termes associés au chocolat
		déterminer les types de chocolats , et en décrire les propriétés et les applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux chocolats
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors de la préparation des ingrédients pour les chocolats
		nommer les ingrédients utilisés dans les chocolats, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de chocolats et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
M-41.02.02L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les chocolats	décrire les procédures utilisées pour choisir et utiliser les outils et l'équipement
		décrire les techniques de tempérage utilisées pour tempérer le chocolat
		décrire les procédures utilisées pour combiner les ingrédients

CHAMP D'APPLICATION

les **types de chocolats** comprennent : le chocolat blanc, noir, au lait, de couverture, d'enrobage, composé, rose

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **ingrédients** comprennent : le beurre de cacao, la poudre de cacao, les inclusions (les noix, les fruits), la crème, le beurre, les arômes

les **outils et l'équipement** comprennent : le bain-marie, le thermomètre, la tempéreuse à chocolat, les bols, les plaques de marbre, les moules, les cuillères en bois

les **techniques de tempérage** comprennent : le repos, l'application, aux micro-ondes, à la tempéreuse, l'entreposage

M-41.03 Apprêter le chocolat

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

COMPÉTENCES

	Critères de performance	Preuves de compétence
M-41.03.01P	choisir et utiliser les outils et l'équipement	les outils et l'équipement sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats souhaités
M-41.03.02P	appliquer les techniques de finition au chocolat	les techniques de finition sont appliquées au chocolat selon la recette et les résultats souhaités
M-41.03.03P	conserver et entreposer le produit fini en chocolat	le produit fini en chocolat est conservé et entreposé de façon à maintenir la qualité et à le tempérer selon les résultats souhaités

CHAMP D'APPLICATION

les **outils et l'équipement** comprennent : les tempérées à chocolat, les bols, les plaques de marbre, les moules, les cuillères en bois, les feuilles de transfert, les acétates, les spatules, les cornets, les couteaux, les emporte-pièce

les **techniques de finition** comprennent : tailler en copeaux, enrober, badigeonner, mouler, dresser à la poche, transférer avec feuilles de transfert

CONNAISSANCES

	Résultats d'apprentissage	Objectifs
M-41.03.01L	démontrer la connaissance du chocolat et de ses applications	définir les termes associés au chocolat
		déterminer les types de chocolats , et en décrire les propriétés et les applications
		nommer les exigences relatives aux régimes alimentaires propres aux chocolats
		déterminer les facteurs à prendre en considération lors du choix des ingrédients pour les chocolats
		nommer les ingrédients utilisés dans les chocolats, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les formes commerciales (préparées et emballées) de chocolats, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications

M-41.03.02L	démontrer la connaissance des techniques de finition utilisées pour la finition du chocolat	décrire les techniques de finition utilisées pour présenter et finir le chocolat
M-41.03.03L	démontrer la connaissance des procédures utilisées pour conserver et entreposer les chocolats	décrire les méthodes utilisées pour conserver et entreposer le chocolat

CHAMP D'APPLICATION

les **types de chocolats** comprennent : le chocolat blanc, noir, au lait, de couverture, d'enrobage, composé, rose

les **exigences relatives aux régimes alimentaires** comprennent : les allergies, les exigences culturelles, éthiques, religieuses, environnementales et relatives à la santé, les préférences

les **ingrédients** comprennent : le beurre de cacao, la poudre de cacao, les inclusions (les noix, les fruits), la crème, le beurre, les arômes

les **techniques de finition** comprennent : tailler en copeaux, enrober, badigeonner, mouler, dresser à la poche, transférer avec feuilles de transfert

APPENDICE A

ACRONYMES

ACIA	Agence canadienne d'inspection des aliments
ARPC	Analyse des risques aux points critiques
DEA	défibrillateur externe automatique
EPI	équipement de protection individuelle
FDS	fiches de données de sécurité
PEPS	premier entré-premier sorti
SIMDUT	Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail
SST	Santé et sécurité au travail
UHT	ultra-haute température

APPENDICE B

OUTILS ET ÉQUIPEMENT / TOOLS AND EQUIPMENT

Outils et équipement de coupe / Cutting Tools and Equipment

aiguiseur de couteau	knife sharpener
broyeur	grinders
broyeur	shredder
cisailles	shears/cutters
ciseaux	scissors
coupe-œuf	egg cutter
coupe-pâte	dough cutter
coupe-pizza	pizza cutter
couperet ou fendoir	cleaver
couteau à désosser	boning knife
couteau à huîtres	oyster knife
couteau à légumes	paring knife
couteau de chef	chef's knife
couteau-éplucheur	peeler
couteaux (ordinaires et spéciaux)	knives (regular/specialty)
couteaux parisiens	Parisian cutters
cuillère parisienne	melon baller
fusil	honing steel
hachoir, trancheuse et coupeuse en dés	food chopper/slicer/dicer
lame à coupe ondulée	crinkle cutter
mandoline	mandolin
mélangeur	blender
mortier et pilon	mortar & pestle
outils pour sculpter les fruits	fruit carving tools
pierre à aiguiser	whetstone
planches à découper	cutting boards
râpe	rasp
râpe 4 faces	box grater
robot culinaire	food processor
roulette à pâtisserie	pastry wheel
scie à main	hand saw
scie à os	bone saw
scie à ruban	band saw
trancheuse	slicing machine
trancheuse à pain	bread slicer
vide-pomme	apple corer
zesteur	zester

Outils et équipement de cuisson et de conservation / Cooking and Holding Tools and Equipment

bain-marie	bain-marie (water bath, double boiler)
braisière	braising pan
chalumeaux de cuisine	torches
chariot de livraison des repas chauds	hot food transport cart
circulateur à immersion	immersion circulator
cisailles à volaille	poultry shears
cuillère à crème glacée	disher scoop
cuseur à riz	rice cooker
cuseur à vapeur	steam kettle
cuseur de hot-dogs	hot-dog cooker
cuseur sous pression	pressurized steam cooker
cuisinières (au gaz ou électriques)	cooking ranges (gas/electric)
déshydrateur	dehydrator
étuve de fermentation	proofing box
four à convection	convection oven
four à convoyeur	conveyor oven
four à cuisson lente	slow cooking oven
four à micro-ondes	microwave oven
four à pizza	pizza oven
fours	ovens
friteuse (au gaz ou électrique)	deep fryer (gas/electric)
friteuse à beignets	doughnut fryer
fumoir	smoker
gaufrier	waffle iron
gril	grill
grille-pain	toaster
grille-panini	panini machines
grilles de refroidissement	chiller racks
grilloir	broiler
machine à vapeur	steamer
machine sous-vide	sous-vide tools
marmite à soupe	soup warmer
plaque à frire	griddle
plaques à insertion	stainless steel inserts
poêle-cuisinière	stove
réchaud à infrarouge	infrared food warmer
réchaud de table	buffet unit
réchaud de table	réchaud stove
salamandre	salamander
table à vapeur	steam table
table de service	flambé station
tournebroche	roisserie unit

Ensemble de plats à cuisson / Cookware and Bakeware

bacs à desservir	bus pans
bain-marie	bain-marie (double boiler)
brasero	brazier
casseroles	pans
casseroles	saucepan
casseroles pour le four et rôtissoires	frying pan/skillet
casseroles pour le four et rôtissoires	oven and roasting pans
chaudrons	pots
chaudrons à robinet	spigot pots
crêpière	crêpe pan
cuisseur sous pression	pressure cooker
grilles de refroidissement	cooling racks
marmites et couvercles	stock pots and lids
moule à muffins	muffin pans
moules à cuisson	bake pans
moules à gâteau	cake forms
moules à pain	bread pans
moules à pâtisserie	baking moulds
panier de bambou	bamboo baskets
plats d'hôtel	hotel pans
poêle à frire	roasting pan
poêle à frire	skillet
poêle en fonte	cast iron skillet
sauteuse	sauté pan
Wok	wok

Récipients et plats / Containers

bols	bowls
miroirs	mirrors
plats de service	platters
récipient non réactif	non-reactive containers (glass, plastic, stainless steel)
récipients de service	serving containers
récipients de stockage	storage containers

Ustensiles / Utensils

aiguilles à brider	trussing needles
Araignée	spider
Brochettes	skewers
brosse pour huîtres	oyster brush
casse-noisettes	nut cracker
ciseaux	scissors
Coutellerie	cutlery
Crible	sieve
Cuillères	spoons
cuillères à rainures	slotted spoons
cuillères de bois	wooden spoons
écumoire	skimmer
Entonnoir	funnels
essoreuse à salade	salad spinner
étamine	cheese cloth
ficelle de boucher	butchers twine
filtre à mailles	mesh strainer
fouet français	french wire whip
fouets	whisks
fourchettes	forks
grattoir à pâte	dough scraper
marteau à viande	tenderizing hammer
Passoire	colander
passoire	strainer
passoire fine à grille	fine-mesh strainer
pelle à enfourner	oven peel
pelle à tarte	pie server
pilon à légumes	masher
pince à pâte	crimper
Pinceau	paint brush
pinceau à pâtisserie	pastry brush
pincés	tongs
pincés	tweezers
pincés à poisson	fish tweezers
poches à douilles et douilles	piecing bag and tips
Racloirs	scrapers
rouleau à pâtisserie	rolling pin
spatule à beurre	sandwich spreader
spatule courbée	offset spatula
Spatules	spatulas
Tamis	sifter

Outils et instruments de mesure / Measuring Tools and Equipment

balance	scale
balance à mesurer les portions	portion scale
cuillères graduées	measuring spoons
hydromètre	hydrometer
hygromètre	hygrometer
louche	ladle
minuterie	timer
pelles à portions	portion scoops
règle	ruler
ruban à mesurer	measuring tape
sablier	egg timer
sondes à piquer	probes
tasses à mesurer	measuring cups
thermomètre (de réfrigérateur et pour la viande)	thermometers (refrigerator/meat)
trieur-calibreur	grader

Équipement et appareils électriques / Mechanized Equipment and Appliances

attendrisseur	tenderizing machine
braisière à bascule	tilting braising fry pan
broyeur à glace	ice crusher
cafetière	coffee maker
centrifugeuse	juice extractor
compacteur	compactor
congélateur	freezer
congélateur cryogénique	cryogenic freezer
équipement de conditionnement	packaging equipment
hachoir à viande	meat grinder
lave-vaisselle	dishwasher
machine à confectionner les pâtes	pasta machine
machine à fouetter à air comprimé	compressed-air whipping machine
machine à glaçons	ice maker
mélangeur et accessoires	mixing machine and attachments
micro-imprimante	computer printer
moulin à café	coffee grinder
ordinateur et logiciel	computer and software
ouvre-boîte	can openers
presse à ravioli	ravioli press
réfrigérateur	refrigerator
refroidisseur à jet d'air	blast chiller
rouleau électrique	electric roller
système de téléappel informatique	computer paging system

Équipement de protection individuelle et équipement de sécurité / Personal Protective Equipment and Safety Equipment

brosse à ongles	nail brush
chaussures protectrices	protective footwear
couverture antifeu	fire blanket
douche oculaire	eye wash station
extincteur	fire extinguisher
gants (sans latex)	gloves (non-latex)
gants isolants	oven mitts
guédille	hair net
injecteur d'épinéphrine (Épipen)	epinephrine injector (Epipen)
masques	masks
protecteur oculaire	eye protection
pulvérisateur assainissant	sanitizing spray
tablier	aprons
trousse de premiers soins	first aid kit
uniformes	uniforms
vêtement de protection	protective clothing

APPENDICE C GLOSSAIRE / GLOSSARY

aliment prêt-à-manger	généralement un repas complet qui a été préparé à l'avance dans le commerce et qui nécessite donc peu de cuisson de la part du consommateur	convenience food	typically a complete meal that has been pre-prepared commercially and so requires little cooking by the consumer
amuse-bouche	hors-d'œuvre ou entrée, un petit plat servi avant un repas dans la cuisine européenne; certains amuse-bouches sont servis froids, d'autres chauds	hors d'œuvre	appetizer or starter, is a small dish served before a meal in European cuisine; some hors d'œuvres are served cold, others hot
bain-marie	réceptacle d'eau chaude destiné à conserver au chaud les aliments ou à leur donner une cuisson lente	bain-marie	container of hot water designed to keep foods hot and/or to cook them slowly
béchamel	sauce blanche cuite à base de lait et de roux blanc	béchamel	white sauce prepared with milk and white roux
bouillon	liquide clair aromatisé, préparé principalement à partir de viandes mijotées; des os et des légumes peuvent également y être ajoutés	broth	thin, flavored liquid prepared primarily from simmering meats; bones and vegetables may also be added
catégorie	qualité, classement et normes des produits alimentaires	grade	quality, rating and standards of food products
condiment	traditionnellement, tout ingrédient utilisé pour relever le goût des aliments (incluant les fines herbes, les épices et les vinaigres); ils peuvent être cuits ou aromatisés et servir d'accompagnement dans le cas des relishes, des moutardes préparées, du ketchup, des sauces embouteillées et des cornichons	condiment	traditionally, any item added to a dish for flavour (including herbs, spices and vinegars); cooked or prepared flavourings or accompaniments such as relishes, prepared mustards, ketchup, bottled sauces and pickles
cueilleur	fournisseur fiable de produits de grande qualité comme les champignons sauvages, les légumes verts et les petits fruits	forager	reliable and high-quality supplier of wild mushrooms, greens and berries

cuisine virtuelle	aussi appelée restaurant virtuel, restaurant de livraison seulement ou restaurant en ligne seulement, consiste en un service de restauration en ligne ou par téléphone servant les consommateurs par livraison seulement; ce type de service, en ne nécessitant pas un restaurant avec client, permet d'économiser sur l'emplacement qu'il occupe	ghost kitchen	also known as ghost restaurant, delivery-only restaurant or online-only restaurant, is a food service business that serves consumers exclusively through phone orders or online food ordering; without the need of a full-service restaurant premises, ghost restaurants can also economize by occupying cheaper real estate
décoquer	enlever les surfaces rigides externes comme les coquilles des huîtres, des moules et des palourdes	shuck, to	to remove the rigid external facade (i.e., shell) from oysters, mussels and clams
dégustation	le fait de déguster une grande variété d'aliments, de vins, etc.	dégustation	the act of sampling a wide variety of foods, wines, etc.
évaluation sensorielle	méthodes utilisées pour mesurer, analyser et interpréter les réactions humaines aux aliments ou aux matières, en utilisant le goût, l'odorat, le toucher, la vue et l'ouïe	organoleptic assessment	methods used to measure, analyze and interpret human responses to foods or materials using taste, smell, touch, sight and hearing
ferme à la table	tendance dans l'industrie où les produits alimentaires proviennent directement des producteurs locaux	farm to table	trend in the industry where food products are sourced directly from local producers
fond	bouillon ou jus aromatisé, préparé à partir d'os, de légumes et d'aromates mijotés	stock	clear, thin, flavoured liquid prepared from simmering bones, vegetables, and aromatics
fruits de mer	mollusques et crustacés comestibles	seafood	edible sea fish or shellfish
garde-manger	endroit frais, bien ventilé où les plats froids comme les salades, les hors-d'œuvre, les entrées, les canapés, les pâtés et les terrines sont préparés; les autres aliments sont conservés au réfrigérateur	garde-manger	a cool, well-ventilated area where cold dishes (such as salads, hors d'œuvres, appetizers, canapés, pâtés and terrines) are prepared and other foods are stored under refrigeration
garnir	ajouter à un plat fini une décoration qui est à la fois comestible et décorative; garnitures coupées et ajoutées aux soupes et aux salades finies en vue de terminer la présentation du plat	garnish, to	to add a decorative yet edible item to a finished dish; visible, cut items in finished soups and salads
gibier	mammifères et oiseaux sauvages élevés pour la consommation de leur chair	game	wild mammals and birds raised for the consumption of their flesh

mariner	tremper une viande, un poisson, une volaille dans une préparation aromatique et pour une période plus ou moins longue afin d'aromatiser, conserver ou attendrir les aliments	marinate, to	to add a marinade to foods in order to add flavour or moisten foods (may be dry or liquid, usually based on an acidic ingredient to tenderize; an oil to preserve and a flavouring agent; dry marinades are usually salt based); to tenderize or soak food in seasoned liquid
mise en place	s'installer pour cuisiner et tout mettre au bon endroit	mise en place	setting up for production and having everything in its proper place
pâte	pâte de farine, de graisse et d'eau servant de fond et de dessus pour les tartes sucrées et aromatisées, les tartelettes, et autres	pastry	dough of flour, fat and water used as a base and covering for sweet and savory pies, tarts, etc.
pâte battue	mélange semi-liquide de farine ou d'autres amidons	batter	semi-liquid mixture of flour or other starches
perspective autochtone	intégration culturelle de la pensée, de la production et de la distribution entre les sociétés autochtones; dans ce cas-ci, on réfère à l'alimentation autochtone ou traditionnelle	Indigenous perspective	the cultural integration of thought, production, and distribution among Indigenous societies; in this case, referring to Indigenous/traditional food
portionner	diviser une grande quantité en plusieurs portions	portion, to	to divide a large quantity into several servings
produit maraîcher	fruits et légumes frais	produce	fresh fruits and vegetables
recette	instructions pour la préparation d'un plat incluant la liste des ingrédients nécessaires pour le préparer	recipe	instructions for preparing a dish that includes the necessary ingredients
substitut de repas-maison	repas préparés en entier ou partiellement	home meal replacement (HMR)	fully or partially-prepared meals
verrouillage	procédure de sécurité permettant de s'assurer que les machines sont correctement arrêtées et qu'elles ne peuvent pas être remises en marche avant la fin des travaux d'entretien ou de réparation	lock-out	a safety procedure used to ensure that machines are properly shut off and not able to be started up again prior to the completion of maintenance or repair work