



**Skilled  
Trades**  
Ontario

**Métiers  
spécialisés**  
Ontario

Norme du programme  
d'apprentissage

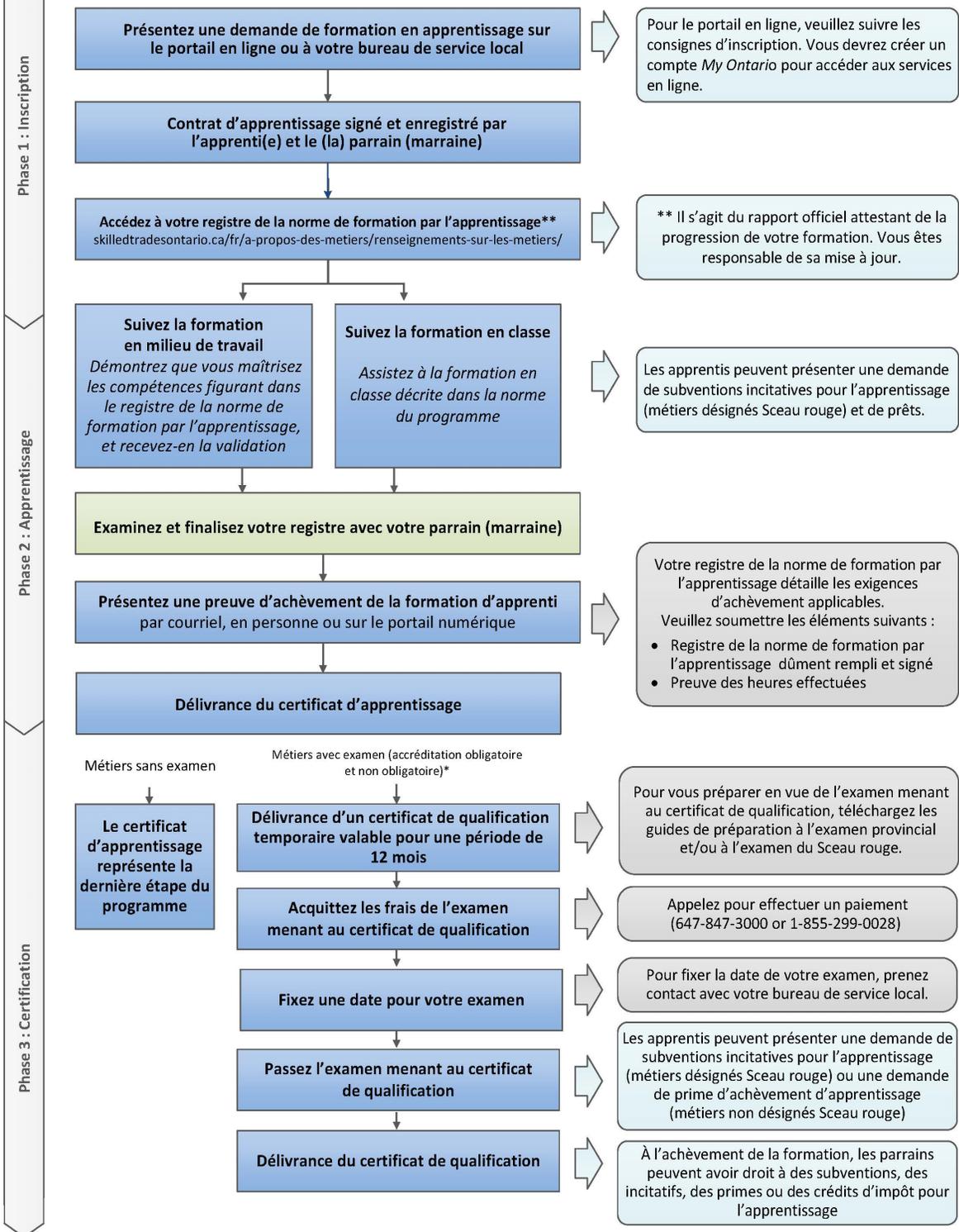
Cuisinier – 415A  
Aide-Cuisinier – 415B

Niveau 1 et 2

2019



# Parcours d'apprentissage vers le certificat de qualification



\* Pour obtenir une liste des métiers assujettis à un examen de certification, veuillez consulter le [skilledtradesontario.ca/fr/](http://skilledtradesontario.ca/fr/)

**Table des matières**

Préface.....	2
Introduction .....	3
Résumé des sujets obligatoires du programme .....	6
Niveau 1 .....	13
Résumé des sujets obligatoires du programme au niveau 1.....	14
3291 Pratiques En Milieu De Travail Et En Matière De Salubrité Des Aliments .....	15
3292 Principes Fondamentaux De Nutrition .....	18
3293 Pratiques de gestion culinaire.....	20
3294 Théorie Des Produits Alimentaires – Notions .....	22
3295 Techniques Culinaires – Notions Elémentaires .....	28
3296 Théorie De La Boulangerie Et Pâtisserie.....	34
3297 Techniques De Boulangerie Et Pâtisserie – Notions .....	37
Niveau 2.....	40
Résumé des sujets obligatoires du programme au niveau 2.....	41
3298 Planification de Menu .....	42
3299 Gestion Culinaire .....	44
3300 Théorie Des Produits Alimentaires – Niveau Avancé .....	46
3301 Techniques Culinaires – Niveau Avancé .....	49
3202 Techniques De Boulangerie Et De Pâtisserie – Niveau Avancé.....	52
Appendice A : Glossaire De Termes Spécifiques Au Métier .....	54
Annexe B : Liste D’outils Et De Matériel.....	55

**Veillez noter :** Cette norme a été révisée pour refléter l'identité visuelle de Skilled Trades Ontario (STO), qui a remplacé l'Ontario College of Trades le 1er janvier 2022.

Le contenu de cette norme peut faire référence à l'ancienne organisation ; cependant, toutes les informations ou le contenu spécifique aux métiers restent pertinents et précis en fonction de la date de publication d'origine.

Veillez consulter le site web de STO : [skilledtradesontario.ca/fr/](http://skilledtradesontario.ca/fr/) pour obtenir les informations les plus précises et à jour. Pour des informations sur BOSTA et ses réglementations, veuillez visiter la [Loi de 2021 sur les possibilités de carrière dans les métiers spécialisés \(BOSTA\)](#).

Toute mise à jour de cette publication est disponible en ligne ; pour télécharger ce document au format PDF, veuillez suivre le lien : [Métiers spécialisés Ontario](#)

© 2022, Métiers spécialisés Ontario. Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite sous quelque forme que ce soit sans l'autorisation préalable de l'organisme Métiers spécialisés Ontario.

## Préface

Ce programme d'étude pour le métier de Cuisinier et Aide-Cuisinier est conçu selon les objectifs de rendement en milieu de travail qui se trouvent dans les normes de formation approuvées par l'industrie.

La Norme du programme d'apprentissage est organisée en 2 niveaux de formation. Les tableaux pour le résumé des sujets obligatoires du programme (voir page 6 donnent un aperçu des heures de formation pour chaque sujet obligatoire.

La Norme du programme définit l'apprentissage qui a lieu hors du milieu de travail. La formation en classe vise principalement les connaissances théoriques et les compétences essentielles requises pour appuyer les objectifs de rendement de la norme de formation.

Il est attendu que les employeurs et les parrains élargissent les connaissances et les compétences de l'apprentie et de l'apprenti par le biais d'une formation pratique sur un chantier. Des évaluations régulières des connaissances et des compétences de l'apprentie et de l'apprenti sont menées tout au long de la formation afin de s'assurer que tous les apprenties et les apprentis ont atteint les résultats d'apprentissage énoncés dans la Norme du programme.

Le plan de formation en classe ne sert pas à perfectionner les compétences acquises en milieu de travail. La portion pratique du plan de formation en classe sert à renforcer les connaissances théoriques. La formation technique est fournie en milieu de travail.

Veillez consulter le site Web de Métiers spécialisés Ontario

(<https://www.skilledtradesontario.ca/fr/>) pour obtenir les renseignements les plus précis et les plus à jour au sujet de Métiers spécialisés Ontario. Pour obtenir des renseignements au sujet de la *Loi de 2021 ouvrant des perspectives dans les métiers spécialisés (LOPMS)*, veuillez consulter

[Loi de 2021 ouvrant des perspectives dans les métiers spécialisés, L.O. 2021, chap. 28 - Projet de loi 288 \(ontario.ca\)](#).

## Préalables

Chaque niveau précédent est un préalable pour le niveau suivant. Pour passer au niveau 2 du programme d'apprentissage, il faut avoir terminé toutes les unités présentées dans le niveau 1. Pour passer au niveau 3 du programme, il faut avoir terminé toutes les unités présentées dans les niveaux 1 et 2

## Avis au sujet des heures (si applicable)

Il est convenu que les agences de formation par l'apprentissage peuvent avoir besoin d'apporter quelques modifications (justifiables selon les besoins des apprenties et des apprentis et qu'ils peuvent dévier de la séquence des unités et des heures pratiques et théoriques prescrites dans la norme pour les résultats d'apprentissage et les objectifs. Toutefois, toutes les agences doivent respecter les heures au niveau du sujet obligatoire.

**\*Veillez noter que toutes les pratiques décrites dans la présente norme doivent être effectuées conformément à la norme appropriée des métiers de Cuisinier et Aide-Cuisinier et conformément aux pratiques exemplaires de l'industrie**

## **Introduction**

La structure du programme de formation en établissement de Cuisinier (415A) et Aide-Cuisinier (415B), qui comprend les volets Cuisine – notions élémentaires et Cuisine – niveau avancé, comporte deux niveaux de formation.

Les apprentis ou les apprenties du programme de formation d'aide-cuisinier (415B) ne sont tenus de suivre que le volet Cuisine – notions élémentaires, tandis que les apprentis ou les apprenties du programme de formation de cuisinier (415A) sont tenus de suivre à la fois les volets notions élémentaires et niveau avancé. Le tableau résumant les sujets obligatoires (figurant à la page 6) présente un sommaire des heures de formation allouées pour chaque sujet obligatoire.

Les résultats d'apprentissage des normes de formation de cuisinier (415A) sont conformes aux éléments de rendement de bon nombre des résultats d'apprentissage professionnel des normes du Programme provincial de diplôme en gestion culinaire.

Tout en énonçant les exigences en matière de contenu établies par le Groupe de travail chargé de la révision des normes de formation des cuisiniers et cuisinières et approuvées par le Conseil du métier de cuisinier et cuisinière de l'Ordre des métiers de l'Ontario, les normes ont été conçues pour donner plus de souplesse au formateur et lui permettre d'innover dans l'élaboration du programme, la planification des cours et la présentation de la matière.

Il est entendu que les agents de formation peuvent devoir effectuer (pour un motif valable) de légères modifications afin de répondre aux besoins particuliers des apprentis ou des apprenties et changer l'ordre des unités et les heures d'enseignement théorique et pratique prescrites dans les normes. Cependant, tous les agents de formation doivent respecter le nombre d'heures des sujets obligatoires.

Les objectifs des normes de formation servent de fondement aux éléments suivants :

- a) une formation théorique solide répondant aux défis que présentent l'innovation et la complexité croissante des outils et du matériel utilisés en milieu de travail;
- b) un renforcement des compétences de base du métier par la pratique des compétences professionnelles décrites dans les résultats d'apprentissage;
- c) l'élaboration de normes élevées sur les plans des compétences et de la solution de problèmes;
- d) l'adoption d'attitudes souhaitables envers le travail et d'un sens aigu des responsabilités, en ce qui a trait notamment à la sécurité du public, à sa sécurité personnelle et à la salubrité.

Les connaissances théoriques et les compétences doivent être renforcées dans le cadre des aspects pratiques du programme de formation en établissement. Afin d'assurer l'uniformité de la prestation, le programme indique le temps alloué à chaque sujet obligatoire ainsi que la répartition du contenu de la formation entre la théorie et la pratique. Des périodes spécifiques ont été allouées au développement des habiletés pratiques afin de s'assurer que les apprentis ou les apprenties ont la possibilité de démontrer qu'ils ont obtenu des résultats d'apprentissage conformes aux critères de rendement.

Dans toutes les activités d'apprentissage pratiques, les apprentis et les apprenties doivent se conformer à la Loi sur la santé et la sécurité au travail (LSST) et à tous les autres règlements et politiques relatifs à la sécurité, particulièrement à l'utilisation de matériel de protection individuelle.

Vingt-cinq pour cent des notes attribuées dans tous les ateliers pratiques de préparation des aliments et de service évaluent les connaissances et le rendement sur le plan des pratiques de salubrité des aliments. Les règlements sur la salubrité des aliments exigent que l'apprenti ou l'apprentie soit titulaire d'un certificat à jour sur la manipulation sécuritaire des aliments et que cet apprentissage soit terminé avant le début du programme ou au cours des 100 premières heures de formation en établissement. Les exigences de certification peuvent être remplies dans le cadre de programmes de certification municipaux ou nationaux, tels que :

### **Certification municipale** (exemple)

<https://www.toronto.ca/community-people/health-wellness-care/health-programs-advice/food-safety/food-handler-certification/>

### **Certification nationale** (exemples)

Programme en ligne : <https://www.foodsafetytraining.ca/>

Programme en ligne : <http://www.traincan.com/index-basics.asp>

Le contenu et la terminologie ont considérablement changé afin de moderniser cette norme de formation et de représenter les approches classiques et contemporaines. La structure du document, les résultats d'apprentissage correspondants et les heures allouées ont été révisés en conséquence. Les techniques culinaires tiennent mieux compte désormais des besoins contemporains. Des éléments comme la méthode sous vide ou les purées nutritionnelles sont maintenant officiellement inclus dans les résultats d'apprentissage et la liste des outils et du matériel comprend maintenant des éléments tels que le circulateur à immersion et le robot culinaire pour faciliter les changements de contenu. La détermination de sources d'approvisionnement durables et éthiques est maintenant nécessaire, en espérant que les apprentis ou les apprenties réfléchissent à leur rôle actuel et futur au sein du système alimentaire.

Les principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) sont présentés dans cette norme de formation afin de s'assurer que les apprentis ou les apprenties comprennent les pratiques de salubrité des aliments du point de vue des systèmes et sont conscients de la gestion des risques associés aux secteurs des services alimentaires, de l'hôtellerie et de l'approvisionnement alimentaire.

Le groupe de travail a reconnu que les apprentis ou les apprenties avaient besoin de plus de 15 heures pour apprendre les applications logicielles. À cette fin, le développement des affaires et la gestion de la cuisine ont maintenant été fusionnés pour créer une nouvelle unité de 45 heures, Gestion culinaire – notions élémentaires, comprenant 15 heures de théorie et 30 heures de pratique. Le cours révisé présente les fonctions culinaires de base, y compris les conversions de mesures, les achats élémentaires, la gestion des stocks et la planification élémentaire des menus, ainsi que l'utilisation d'applications logicielles pertinentes.

Ainsi, les compétences en informatique et en matière de présentation sont intégrées dans les composantes pratiques et renforcées par la réalisation de projets tout au long de la formation en établissement. Les résultats d'apprentissage liés à la planification plus avancée des menus sont regroupés dans un sujet obligatoire de 15 heures, Planification de menu. L'unité Théorie de l'alimentation – niveau de base a également été augmentée de 15 heures pour inclure la théorie élémentaire des achats qui a été retirée de l'unité Gestion de la cuisine.

La demande accrue de modification des recettes et de conformité à diverses exigences alimentaires fondées sur des restrictions sanitaires, culturelles et religieuses a amené l'ajout de 15 heures de pratique à l'unité Techniques culinaires – niveau avancé. Cette unité comprend maintenant la texturation des aliments selon l'International Dysphagia Diet Standards Initiative (IDDSI). Ces heures ont été retirées de l'unité Gestion de la cuisine, car il a été révisé pour devenir un sujet obligatoire de 60 heures, Gestion culinaire.

Avec de l'expérience, les cuisiniers et les cuisinières peuvent agir comme mentors et formateurs auprès des apprentis et des apprenties dans le métier et accéder à d'autres postes tels que ceux de sous-chefs, de directeurs ou directrices de cuisine, chefs, premiers ou premières chefs, directeurs ou directrices des aliments et boissons et directeurs ou directrices. Ainsi, un nouveau sujet obligatoire de 60 heures, Gestion culinaire, a été ajouté pour rehausser le niveau d'enseignement des compétences en gestion. Il comprend une introduction aux styles de leadership et à leur incidence sur l'équipe et exige que l'apprenti ou l'apprentie prépare un plan de perfectionnement professionnel.

Le Groupe de travail chargé de la révision des normes de formation des cuisiniers et cuisinières et le Conseil du métier de cuisinier et cuisinière espèrent que les apprentis et les apprenties et les enseignants trouveront les nouvelles normes de formation adaptées aux besoins de l'industrie moderne dans toute la province, mais assez souples pour tenir compte des demandes locales, des intérêts des apprentis et des apprenties et des enseignants ainsi que des innovations futures.

Le Groupe de travail chargé de la révision des normes de formation des cuisiniers et cuisinières était composé des personnes suivantes :

Steve Benns, B. Com., RSE  
Enseignant, Collège Fleming

Anthony Bevan, CCC, RSE  
Enseignant, Collège Georgian

Peter Blakeman, B. Éd., M.B.A., CCC, RSE  
Enseignant, Collège Niagara

Tracy Jones, B.A., NM, CCC, RSE  
Enseignante et coordonnatrice, Collège Fanshawe

Ryan Whibbs B.A., M.A., Ph. D., RSE  
Enseignant et coordonnateur, Collège George Brown

## Résumé des sujets obligatoires du programme

Numéro	Sujet Obligatoires	Heures Totales	Heures de Théories	Heure de Pratiques	Préalable
<b>Cuisine – notions élémentaires/Aide-Cuisinier (niveau 1)</b>					
3291	Pratiques en milieu de travail et en matière de salubrité des aliments	15	15	0	S.O.
3292	Principes fondamentaux de nutrition	15	15	0	S.O.
3293	Pratiques de gestion culinaire	45	15	30	S.O.
3294	Théorie des produits alimentaires – notions élémentaires	60	60	0	S.O.
3295	Techniques culinaires – notions élémentaires	165	0	165	S.O.
3296	Théorie de la boulangerie et pâtisserie	15	15	0	S.O.
3297	Techniques de boulangerie et de pâtisserie – notions élémentaires	45	0	45	S.O.
<b>Total</b>		<b>360</b>	<b>120</b>	<b>240</b>	
<b>Cuisinier – niveau avancé (niveau 2)</b>					
3298	Planification de menu	15	15	0	3291, 3292, 3293, 3294, 3295, 3296, 3297
3299	Gestion culinaire	60	60	0	3291, 3292, 3293, 3294, 3295, 3296, 3297
3300	Théorie des produits alimentaires – niveau avancé	39	39	0	3291, 3292, 3293, 3294, 3295, 3296, 3297
3301	Techniques culinaires – niveau avancé	201	0	201	3291, 3292, 3293, 3294, 3295, 3296, 3297
3302	Techniques de boulangerie et de pâtisserie – niveau avancé	45	0	45	3291, 3292, 3293, 3294, 3295, 3296, 3297
<b>Total</b>		<b>360</b>	<b>114</b>	<b>1246</b>	

<b>3291</b>	<b>3292</b>
<b>Pratiques en milieu de travail et en matière de salubrité des aliments</b> 15 heures de théorie	<b>Principes fondamentaux de nutrition</b> 15 heures de théorie
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lois</li> <li>2. Hygiène personnelle et pratiques de travail sécuritaires</li> <li>3. Maladies d'origine alimentaire et contaminants non alimentaires</li> <li>4. Maintenir un lieu de travail sécuritaire et propre</li> <li>5. Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)</li> <li>6. Entretien des outils et du matériel</li> <li>7. Protocoles d'urgence</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oligoéléments et macro-éléments nutritifs</li> <li>2. Éléments nutritifs requis</li> <li>3. Pratiques de préparation des aliments pour diverses exigences alimentaires</li> </ol>
<b>3293</b>	<b>3294</b>
<b>Pratiques culinaires</b> 45 heures (15 heures de théorie, 30 heures de pratique)	<b>Théorie des produits alimentaires – notions élémentaires</b> 60 heures
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fonctions numériques de base</li> <li>2. Fonctions de traitement de texte de base</li> <li>3. Fonctions de tableur de base</li> <li>4. Logiciel de présentation</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Évolution des cuisines</li> <li>2. Structure de travail d'une cuisine commerciale</li> <li>3. Principes de cuisine</li> <li>4. Critères d'achat</li> <li>5. Notions élémentaires de transformation et de cuisson des légumes</li> <li>6. Notions élémentaires d'approvisionnement, de transformation et de cuisson des fruits</li> <li>7. Notions élémentaires d'approvisionnement et de transformation des agents aromatisants</li> <li>8. Principes de cuisson des fonds et des soupes</li> <li>9. Principes de cuisson des sauces</li> <li>10. Notions élémentaires de cuisine farineuse</li> <li>11. Notions élémentaires de préparation et de présentation du bœuf, du veau, du porc et de la volaille</li> <li>12. Notions élémentaires d'approvisionnement, de préparation et de présentation du poisson et des mollusques et crustacés</li> <li>13. Utilisations des œufs comme ingrédient fonctionnel en cuisine</li> <li>14. Salades et vinaigrettes</li> <li>15. Principes et techniques de fabrication des sandwichs</li> <li>16. Production de hors-d'œuvre</li> <li>17. Principes de préparation de boissons non alcoolisées</li> </ol>

<b>3295</b>	<b>3296</b>
<b>Techniques culinaires – notions élémentaires</b> 165 heures de pratique	<b>Théorie de la boulangerie et pâtisserie</b> 15 heures
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pratiques de travail sécuritaires</li> <li>2. Pratiques de manipulation sécuritaire des aliments</li> <li>3. Entretien des couteaux et autres outils et matériels de cuisine.</li> <li>4. Préparer la mise en place.</li> <li>5. Préparer des agents aromatisants.</li> <li>6. Préparer des fonds et des bouillons.</li> <li>7. Préparer des soupes.</li> <li>8. Préparer des agents épaississants.</li> <li>9. Préparer des sauces chaudes.</li> <li>10. Préparer des sauces et des vinaigrettes froides.</li> <li>11. Préparer des œufs et la cuisine du petit-déjeuner.</li> <li>12. Préparer des plats-minute.</li> <li>13. Préparer des plats de légumes.</li> <li>14. Préparer des produits farineux et à base de blé.</li> <li>15. Préparer des graines, des noix et des produits du soja.</li> <li>16. Préparer des salades.</li> <li>17. Préparer de la volaille et du petit gibier à plumes.</li> <li>18. Préparer des plats de porc.</li> <li>19. Préparer des plats de veau.</li> <li>20. Préparer des plats de bœuf.</li> <li>21. Préparer des plats d'agneau.</li> <li>22. Préparer des plats de poisson.</li> <li>23. Préparer des crustacés et des mollusques.</li> <li>24. Finir et présenter le produit selon des critères prédéterminés.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Types de produits et méthodes de production utilisée en boulangerie et pâtisserie</li> <li>2. Propriétés, utilisation et entreposage de la farine</li> <li>3. Propriétés, utilisation et entreposage des matières grasses</li> <li>4. Propriétés, utilisation et entreposage du sucre</li> <li>5. Propriétés, utilisation et entreposage des œufs</li> <li>6. Manière d'utiliser les œufs comme ingrédient en boulangerie et pâtisserie</li> <li>7. Manière d'utiliser les produits laitiers comme ingrédient fonctionnel en boulangerie et pâtisserie</li> <li>8. Propriétés, utilisation et entreposage du sel</li> <li>9. Propriétés, utilisation et entreposage des agents levants</li> <li>10. Utilisations du chocolat comme ingrédient en boulangerie et pâtisserie</li> </ol>
<b>3297</b>	<b>3298</b>
<b>Techniques de boulangerie et pâtisserie – notions élémentaires</b> 45 heures (pratique)	<b>Planification de menu</b> 15 heures (théorie)
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Préparer des produits de levure.</li> <li>2. Préparer des pains éclair.</li> <li>3. Préparer des tartes, des tartelettes et des flans</li> <li>4. Démontrer les techniques de décoration à la douille.</li> <li>5. Préparer différents types de biscuits.</li> <li>6. Préparer des pâtisseries de type gâteau éponge.</li> <li>7. Préparer divers types de crèmes pâtisseries et de crèmes</li> <li>8. Préparer des produits en a choux.</li> <li>9. Préparer de la pâte feuilletée.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planifier les menus.</li> <li>2. Préparer un menu.</li> <li>3. Calculer les coûts de vente des articles du menu.</li> </ol>

<b>3299</b>	<b>3300</b>
<b>Gestion culinaire</b> 60 heures (théorie)	<b>Théorie des produits alimentaires – niveau avancé</b> 39 heures
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principes de contrôle des revenus</li> <li>2. Calculs relatifs à la gestion des stocks</li> <li>3. Facteurs déterminants de l'achat de matériel</li> <li>4. Plan de perfectionnement professionnel</li> <li>5. Pratiques de gestion des ressources humaines</li> <li>6. Styles de leadership</li> <li>7. Faire des calculs liés au contrôle des coûts de main-d'œuvre.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Influence des cultures, de la religion et des ethnies sur les pratiques culinaires actuelles</li> <li>2. Contributions culinaires des peuples autochtones de l'Amérique du Nord</li> <li>3. Procédures de préparation des soupes de spécialité</li> <li>4. Techniques avancées de cuisson des sauces</li> <li>5. Approvisionnement, préparation et présentation de plats d'agneau, de volaille et de gibier d'élevage</li> <li>6. Production, manutention, utilisations et entreposage du fromage</li> <li>7. Production d'articles de garde-manger</li> <li>8. Utilisations des vins, des spiritueux et des bières en cuisine</li> </ol>
<b>3301</b>	<b>3302</b>
<b>Techniques culinaires – niveau avancé</b> 201 heures (pratique)	<b>Techniques de boulangerie et pâtisserie – niveau avancé</b> 45 heures (pratique)
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Préparer des soupes et des bouillons de spécialité.</li> <li>2. Préparer diverses sauces et divers épaississants.</li> <li>3. Préparer des produits de garde-manger.</li> <li>4. Dépecer la volaille, le porc, le veau, le bœuf et l'agneau en diverses coupes de viande au détail.</li> <li>5. Préparer la viande à l'aide de diverses méthodes de cuisson.</li> <li>6. Préparer des marinades et le badigeonnage.</li> <li>7. Préparer le poisson et les mollusques et crustacés à l'aide de diverses méthodes de cuisson.</li> <li>8. Texturiser les aliments et épaissir les liquides.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tempérer le chocolat et préparer des desserts au chocolat.</li> <li>2. Préparer des desserts congelés.</li> <li>3. Préparer et napper des glaçages.</li> <li>4. Produire et finir des gâteaux.</li> <li>5. Préparer des desserts chauds.</li> <li>6. Préparer des sauces à dessert.</li> <li>7. Démontrer les techniques contemporaines de préparation d'assiettes.</li> </ol>

<b>3294</b>	<b>3300</b>
<b>Théorie des produits alimentaires – notions élémentaires 60 heures</b>	<b>Théorie des produits alimentaires – niveau avancé 39 heures</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Évolution des cuisines</li> <li>2. Structure de travail d'une cuisine commerciale</li> <li>3. Principes de cuisine</li> <li>4. Critères d'achat</li> <li>5. Notions élémentaires de transformation et de cuisson des légumes</li> <li>6. Notions élémentaires d'approvisionnement, de transformation et de cuisson des fruits</li> <li>7. Notions élémentaires d'approvisionnement et de transformation des agents aromatisants</li> <li>8. Principes de cuisson des fonds et des soupes</li> <li>9. Principes de cuisson des sauces</li> <li>10. Notions élémentaires de cuisine farineuse</li> <li>11. Notions élémentaires de préparation et de présentation du bœuf, du veau, du porc et de la volaille</li> <li>12. Notions élémentaires d'approvisionnement, de préparation et de présentation du poisson et des mollusques et crustacés</li> <li>13. Utilisations des œufs comme ingrédient fonctionnel en cuisine</li> <li>14. Salades et vinaigrettes</li> <li>15. Principes et techniques de fabrication des sandwichs</li> <li>16. Production de hors-d'œuvre</li> <li>17. Principes de préparation de boissons non alcoolisées</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Influence des cultures, de la religion et des ethnies sur les pratiques culinaires actuelles</li> <li>2. Contributions culinaires des peuples autochtones de l'Amérique du Nord</li> <li>3. Procédures de préparation des soupes de spécialité</li> <li>4. Techniques avancées de cuisson des sauces</li> <li>5. Approvisionnement, préparation et présentation de plats d'agneau, de volaille et de gibier d'élevage</li> <li>6. Production, manutention, utilisations et entreposage du fromage</li> <li>7. Production d'articles de garde-manger</li> <li>8. Utilisations des vins, des spiritueux et des bières en cuisine</li> </ol>

<b>3295</b>	<b>3301</b>
<b>Techniques culinaires – notions élémentaires</b> 165 heures de pratique	<b>Techniques culinaires – niveau avancé</b> 201 heures (pratique)
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pratiques de travail sécuritaires</li> <li>2. Pratiques de manipulation sécuritaire des aliments</li> <li>3. Entretenir les couteaux et autres outils et matériels de cuisine.</li> <li>4. Préparer la mise en place.</li> <li>5. Préparer des agents aromatisants.</li> <li>6. Préparer des fonds et des bouillons.</li> <li>7. Préparer des soupes.</li> <li>8. Préparer des agents épaississants.</li> <li>9. Préparer des sauces chaudes.</li> <li>10. Préparer des sauces et des vinaigrettes froides.</li> <li>11. Préparer des œufs et la cuisine du petit- déjeuner.</li> <li>12. Préparer des plats-minute.</li> <li>13. Préparer des plats de légumes.</li> <li>14. Préparer des produits farineux et à base de blé.</li> <li>15. Préparer des graines, des noix et des produits du soja.</li> <li>16. Préparer des salades.</li> <li>17. Préparer de la volaille et du petit gibier à plumes.</li> <li>18. Préparer des plats de porc.</li> <li>19. Préparer des plats de veau.</li> <li>20. Préparer des plats de bœuf.</li> <li>21. Préparer des plats d'agneau.</li> <li>22. Préparer des plats de poisson.</li> <li>23. Préparer des crustacés et des mollusques.</li> <li>24. Finir et présenter le produit selon des critères prédéterminés.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Préparer des soupes et des bouillons de spécialité.</li> <li>2. Préparer diverses sauces et divers épaississants.</li> <li>3. Préparer des produits de garde-manger.</li> <li>4. Dépecer la volaille, le porc, le veau, le bœuf et l'agneau en diverses coupes de viande au détail.</li> <li>5. Préparer la viande à l'aide de diverses méthodes de cuisson.</li> <li>6. Préparer des marinades et le badigeonnage.</li> <li>7. Préparer le poisson et les mollusques et crustacés à l'aide de diverses méthodes de cuisson.</li> <li>8. Texturiser les aliments et épaissir les liquides.</li> </ol>

<b>3297</b>	<b>3302</b>
<b>Techniques de boulangerie et pâtisserie – notions élémentaires 45 heures (pratique)</b>	<b>Techniques de boulangerie et pâtisserie – niveau avancé 45 heures (pratique)</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Préparer des produits de levure.</li> <li>2. Préparer des pains éclair.</li> <li>3. Préparer des tartes, des tartelettes et des flans</li> <li>4. Démontrer les techniques de décoration à la douille.</li> <li>5. Préparer différents types de biscuits.</li> <li>6. Préparer des pâtisseries de type gâteau éponge.</li> <li>7. Préparer divers types de crèmes pâtisseries et de crèmes.</li> <li>8. Préparer des produits en pâte à choux.</li> <li>9. Préparer de la pâte feuilletée.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tempérer le chocolat et préparer des desserts au chocolat.</li> <li>2. Préparer des desserts congelés.</li> <li>3. Préparer et napper des glaçages.</li> <li>4. Produire et finir des gâteaux.</li> <li>5. Préparer des desserts chauds.</li> <li>6. Préparer des sauces à dessert.</li> <li>7. Démontrer les techniques contemporaines de préparation d'assiettes.</li> </ol>

# Niveau 1

**Résumé des sujets obligatoires du programme au niveau 1**

<b>Numéro</b>	<b>Sujets obligatoires</b>	<b>Heures totales</b>	<b>Heures de théorie</b>	<b>Heures de pratique</b>
3291	Pratiques en milieu de travail et en matière de salubrité des aliments	15	15	0
3292	Principes fondamentaux de nutrition	15	15	0
3293	Pratiques de gestion culinaire	45	15	30
3294	Théorie des produits alimentaires – notions élémentaires	60	60	0
3295	Techniques culinaires – notions élémentaires	165	0	165
3296	Théorie de la boulangerie et pâtisserie	15	15	0
3297	Techniques de boulangerie et de pâtisserie – notions élémentaires	45	0	45
	<b>Total</b>	<b>360</b>	<b>120</b>	<b>240</b>

Numéro :	3291		
Titre:	<b>Pratiques En Milieu De Travail Et En Matière De Salubrité Des Aliments</b>		
Durée :	Totales : 15 heures	Théories : 15	Pratique : 0
Préalable :	Aucun		
Cours associés :	Certification en manipulation des aliments		

### Résultats Généraux D'apprentissage

Après avoir réussi le sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie est en mesure d'expliquer les règlements et les normes de sécurité de l'industrie alimentaire en ce qui concerne l'hygiène personnelle, la sécurité au travail et les pratiques de manipulation des aliments.

Dans tous les ateliers pratiques de préparation des aliments et de service, les principes couverts dans ce résultat d'apprentissage sont renforcés et évalués afin de s'assurer que les apprentis et les apprenties respectent continuellement les règlements de l'industrie. On s'attend à ce que les apprentis et les apprenties obtiennent un certificat de formation approuvé en salubrité des aliments.

### Résultats D'apprentissage

Une fois la formation terminée avec succès, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

1. interpréter les lois pertinentes régissant l'industrie;
  - énoncer les responsabilités des trois paliers de gouvernement (fédéral, provincial et municipal) en ce qui a trait à la salubrité des aliments et à l'inspection des services d'alimentation;
  - définir les normes de l'industrie comme la Loi sur la protection et la promotion de la santé;
  
2. adopter une bonne hygiène personnelle, porter une tenue professionnelle et utiliser des méthodes de travail sécuritaires;
  - expliquer les raisons pour lesquelles :
    - utiliser le matériel de protection individuelle (MPI) conformément à la Loi sur la santé et la sécurité au travail et à la Loi sur la conformité;
    - adopter des habitudes d'hygiène personnelle, notamment en portant un uniforme de cuisinier propre, en enlevant ses bijoux, en se lavant les mains correctement, en se retenant les cheveux et en couvrant les coupures, les brûlures et les égratignures;

3. décrire les causes, les symptômes, les méthodes de contrôle et les modes de transmission des maladies d'origine alimentaire et des contaminants non alimentaires;
  - indiquer les quatre familles courantes de bactéries qui causent les maladies d'origine alimentaire;
  - connaître les causes des maladies d'origine alimentaire, les habitats des bactéries alimentaires et les modes de transmission;
  - définir les mesures de prévention;
  - décrire les symptômes des maladies d'origine alimentaire;
  - décrire les contaminants non alimentaires, p. ex., les biorisques ou les contaminants chimiques;
  
4. expliquer comment maintenir un lieu de travail sécuritaire et propre;
  - décrire les principes du SIMDUT (Système mondial harmonisé : Classification des matières dangereuses);
  - déterminer les exigences de sécurité concernant :
    - l'entreposage des produits non alimentaires et des matières dangereuses;
    - la manipulation des matières dangereuses telles que les produits de nettoyage;
  - concevoir et mettre en œuvre le calendrier de nettoyage d'une aire de préparation des aliments;
  - expliquer les pratiques de l'industrie en matière d'évaluation des dangers et de procédure de contrôle;
  
5. décrire les principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP);
  - énoncer les méthodes sécuritaires de transport, d'achat, de réception, d'entreposage, de préparation, de conservation et de réchauffage des aliments en insistant sur le contrôle de la température;
  
6. expliquer l'utilisation et l'entretien des outils et du matériel;
  - décrire l'entretien des couteaux et des outils à main et les précautions à prendre;
  - connaître l'équipement de cuisine courant, son utilisation, son fonctionnement, son nettoyage, sa désinfection et son entretien selon les indications des fabricants;
  
7. expliquer les protocoles d'urgence en fonction des diverses causes, selon les normes et la réglementation;
  - énumérer les procédures d'urgence et de planification (cause et intervention) et en décrire l'importance.
    - Incendie
    - Type d'incident

## Stratégies D'enseignement

Cours théoriques utilisant une variété de méthodologies d'enseignement.

Il est possible d'établir un partenariat avec le bureau de santé local pour appuyer l'enseignement dispensé dans le cadre de cette unité.

Structure de l'évaluation			
Examen théorique n° 1	Examen théorique n° 2	Travaux	Evaluation finale
25%	25%	20%	30%

\*REMARQUE : APPLICATION PRATIQUE – Dans tous les cours pratiques de préparation des aliments, on réserve 25 % de la note finale à l'évaluation de l'application par l'apprenti ou l'apprentie des pratiques relatives à la salubrité des aliments.

Numéro :	3292		
<b>Titre:</b>	<b>Principes Fondamentaux De Nutrition</b>		
Durée :	Totales : 15 heures	Théories : 15	Pratique :
Préalable :	Aucun		
Cours associés :	Pratiques en milieu de travail et en matière de salubrité des aliments		

### Résultats Généraux D'apprentissage

Après avoir réussi le sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie est en mesure d'expliquer les principes fondamentaux de la nutrition.

### Résultats D'apprentissage

1. Résumer comment les oligoéléments et les macro-éléments nutritifs sont digérés et absorbés par le corps humain.
  - Définir le rôle des glucides, des protéines, des fibres, de l'eau et des matières grasses saturées, polyinsaturées et monoinsaturées, du cholestérol, de la HDL et de la LDL.
  - Définir les rôles des vitamines et des minéraux.
  - Expliquer les sources et les fonctions, alimentaires, ainsi que les résultats des carences en vitamines et minéraux.
  - Expliquer les sources alimentaires d'eau, de même que la valeur de l'eau dans les fonctions de l'organisme.
  - Interpréter une liste d'ingrédients et un tableau de la valeur nutritive.
2. Expliquer les besoins humains en nutriments sur le plan de l'énergie et des calories fournies par les glucides, les protéines et les matières grasses.
  - Indiquer les calories fournies individuellement par 1 g de glucides, de protéines, de matières grasses et d'alcool.
  - Définir les besoins en éléments nutritifs décrits dans les normes de l'industrie, comme Les diététistes du Canada, Santé Canada et le Guide alimentaire canadien pour assurer un mode de vie sain.
  - Déterminer le pourcentage recommandé d'apport calorique total des glucides, des protéines et des matières grasses dans le menu d'une journée.
  - Comparer l'apport calorique total provenant des glucides, des protéines et des lipides dans une alimentation équilibrée par rapport à une alimentation déséquilibrée.

3. Décrire les pratiques de préparation des aliments pour diverses exigences alimentaires.
- Définir les exigences en matière de modification des régimes alimentaires tels que les régimes sans gluten, les régimes pour diabétiques, les allergies, les intolérances et les sensibilités.
  - Définir les besoins en éléments nutritifs durant les différents cycles de la vie et pour les personnes âgées.
  - Décrire les exigences standard relatives aux textures : miel, nectar et pudding, aliments hachés et purées.
  - Déterminer comment les recettes peuvent être adaptées aux exigences alimentaires et aux pratiques de préparation des aliments.

### **Stratégies D'enseignement**

Cours théoriques utilisant une variété de méthodologies d'enseignement.

Il est possible d'établir un partenariat avec le bureau de santé local ou des diététistes agréés pour appuyer l'enseignement dispensé dans le cadre de cette unité.

<b>Structure de l'évaluation</b>			
Examen théorique n° 1	Examen théorique n° 2	Travaux	Evaluation finale
25%	25%	20%	30%

Numéro :	3293		
<b>Titre:</b>	<b>Pratiques de gestion culinaire</b>		
Durée :	Totales : 45 heures	Théories : 15	Pratique : 30
Préalable :	Aucun		

## Résultats Généraux D'apprentissage

Une fois la formation terminée avec succès, l'apprenti ou l'apprentie est en mesure d'utiliser des applications logicielles pour exécuter des fonctions culinaires de base telles que la conversion des mesures, les achats de niveau élémentaire, le contrôle des stocks ainsi que la planification élémentaire de menu et l'établissement des coûts.

## Résultats D'apprentissage

1. Exécuter des opérations numériques de base.
  - Exécuter, calculer et convertir des fonctions numériques de base.
  - Convertir les températures en degrés Fahrenheit et Celsius.
  - Expliquer les trois normes de mesure : métrique, impériale et américaine.
  - Convertir le volume et la masse relativement à la mise à l'échelle des recettes.
  - Analyser le critère de rendement d'un produit.
2. Exécuter des fonctions de traitement de texte de base telles que les suivantes :
  - ouvrir un nouveau document, sauvegarder, récupérer, modifier (à l'aide de diverses fonctions du logiciel : thésaurus, vérification orthographique et grammaticale) et imprimer des textes et des documents d'aspect professionnel; insérer des tableaux, des graphiques et des hyperliens;
  - saisir des données dans un modèle de recette normalisé;
  - compiler des recettes à l'aide d'un programme de traitement de texte.
3. Exécuter les fonctions de base d'un tableur, telles que les suivantes :
  - créer, sauvegarder, récupérer, éditer et imprimer des feuilles de travail;
  - construire des feuilles de calcul de base servant à :
    - ajuster les recettes à l'échelle,
    - calculer la conversion des mesures.
4. Démontrer l'application d'un logiciel de présentation pour :
  - créer, modifier et imprimer une présentation;
  - utiliser des outils de dessin et des graphiques;
  - utiliser des modèles;
  - créer et présenter un diaporama.

### **Stratégies D'enseignement**

Ce sujet obligatoire est enseigné dans le laboratoire d'informatique, chaque apprenti ou apprentie ayant accès à un ordinateur; la théorie est enseignée à l'aide d'une variété de méthodes d'enseignement.

<b>Structure de l'évaluation</b>		
Évaluation de la théorie	Exercices d'application pratique	Évaluation finale
30%	40%	30%

Numéro :	3294		
<b>Titre:</b>	<b>Théorie Des Produits Alimentaires – Notions</b>		
Durée :	Totales : 60 heures	Théories : 60	Pratique : 0
Préalable :	Aucun		
Cours associés :	6. Théorie de la boulangerie et de la pâtisserie *		

### Résultats Généraux D'apprentissage

Une fois la formation terminée avec succès, l'apprenti ou l'apprentie est en mesure d'expliquer la théorie de base de l'alimentation en vue de l'application pratique des techniques culinaires.

### Résultats D'apprentissage

1. Décrire l'évolution des cuisines.
  - Définir la cuisine « classique » et le concept de « dérivés classiques ».
  - Examiner l'influence de l'histoire, de la culture et de l'environnement sur la cuisine.
  
2. Expliquer la structure de travail d'une cuisine commerciale.
  - Décrire les fonctions des différentes brigades de cuisine; rôles et responsabilités.
  - Définir le rôle, la fonction et la dynamique d'un cuisinier ou d'une cuisinière en tant que membre d'une équipe de service alimentaire.
  
3. Expliquer les principes de la cuisine.
  - Définir le transfert de chaleur.
  - Décrire l'application de la chaleur à l'aide de méthodes de cuisson directe et indirecte.
  - Décrire l'effet de la température de cuisson pendant la cuisson.
  - Décrire les méthodes de cuisson humides, sèches et combinées.
  - Décrire la méthode de cuisson sous vide.
  - Décrire le processus de détermination de la température interne du produit et les étapes de cuisson.
  
4. Déterminer les critères d'achat.
  - Définir les normes alimentaires : classement, lois et règlements.
  - Définir les options d'approvisionnement : biologique, commercial, OGM, etc.
  - Examiner la responsabilité de l'achat éthique.

5. Décrire les principes fondamentaux de la transformation et de la cuisson des légumes.
  - Classer les légumes selon leur structure botanique, leur couleur et leur texture.
  - Définir les coupes de légumes classiques et contemporaines et leur utilisation.
  - Décrire les différents procédés de cuisson pour la préparation des légumes.
  - Décrire les différentes méthodes de conservation des légumes telles que le saumurage, le marinage, la déshydratation, la congélation et la mise en conserve.
  - Décrire les méthodes d'entreposage des légumes crus et cuits.
  
6. Décrire les principes fondamentaux de l'approvisionnement, de la transformation et de la cuisson des fruits.
  - Classifier les différents types de fruits.
  - Décrire les caractéristiques de qualité, de maturité et de durée de conservation des fruits.
  - Expliquer les méthodes de transformation et (ou) de coupe, selon le type de fruit.
  - Décrire les différents procédés de cuisson pour la préparation des fruits.
  - Décrire les diverses méthodes de conservation des fruits comme le marinage, la déshydratation, la congélation et la mise en conserve.
  - Décrire les méthodes d'entreposage des fruits crus et cuits.
  
7. Décrire les principes fondamentaux de l'approvisionnement et de la transformation des agents aromatisants.
  - Classer les herbes et les épices selon leur apparence, leur saveur et leur utilisation.
  - Décrire les diverses utilisations des légumes pour l'aromatisation.
  - Décrire la composition et l'utilisation des aromatisants classiques tels que les suivants : mirepoix, bouquet garni, sachet, matignon, oignon clouté ou oignon piqué.
  - Expliquer l'utilisation d'agents aromatisants dans la production d'huiles et de vinaigres infusés.

8. Expliquer les principes de la cuisson des fonds et des soupes.
- Définir les fonds, les soupes et les bouillons.
  - Décrire les principes de préparation : fonds blancs, bruns, de légumes, de poissons et de mollusques et crustacés.
  - Définir les termes classiques de fonds et de soupes.
  - Comparer et contraster : fonds, bouillon et glace.
  - Classer les soupes claires, les crèmes, les purées, les soupes froides et les soupes de spécialité.
  - Décrire les procédures appropriées de refroidissement et d'entreposage des fonds et des soupes.
  - Comparer les fonds et les soupes frais aux produits prêts à servir.
9. Expliquer les principes de la cuisine des sauces.
- Catégoriser les épaississants, leur préparation et leur utilisation, comme la farine : roux (aromatique, blanc, blond, brun), beurre manié, amidon : maïs, riz, pomme de terre, œuf : liaison, beurre, crème, gélatine, pectine, gommés.
  - Classer les « familles » de sauce chaude classique.
    - Béchamel
    - Blanche – Velouté (poisson, poulet, veau)
    - Brune – Glace de viande, jus lié, espagnole, demi-glace
    - Tomate (française et italienne)
  - Définir les sauces chaudes et les dérivés tels que les suivantes : mornay, champignons et créole.
    - Expliquer le principe de l'utilisation d'une réduction, d'une montée au beurre, de sauces d'émulsification à chaud et à froid.
    - Expliquer les méthodes de récupération d'une sauce gâtée
  - Expliquer la méthode de préparation et d'utilisation des beurres composés.
  - Définir les utilisations de divers produits de sauce prêts à servir.
  - Expliquer les méthodes de refroidissement et d'entreposage des sauces permettant d'en maintenir la qualité et l'hygiène.

10. Expliquer les principes fondamentaux de la cuisine farineuse.
  - Faire la différence entre les pâtes fraîches et les pâtes sèches.
  - Catégoriser les divers types et diverses formes (pâtes courtes, moyennes et longues).
  - Déterminer les différents types de pâtes farcies.
  - Déterminer les différentes sauces pour pâtes à l'huile, aux tomates et à la crème.
  - Décrire les différents procédés de cuisson des pâtes alimentaires.
  - Décrire la conservation et l'entreposage des pâtes alimentaires cuites et non cuites.
  - Décrire les différents types de pommes de terre, de riz, de céréales, de légumineuses.
  - Indiquer les méthodes de préparation des pommes de terre, du riz, des céréales et des légumineuses.
  
11. Décrire les principes fondamentaux de la préparation et de la présentation du bœuf, du veau, du porc et de la volaille.
  - Définir le classement provincial et l'inspection fédérale.
  - Connaître les coupes de viande primaires, sous-primaires et fabriquées selon les normes de l'industrie.
  - Décrire les différentes méthodes de cuisson (rôti, farci, au grill, à la poêle à frire, sauté, braisé, en tarte, fricassée, blanquette, ragoût, pot-au-feu).
  
12. Décrire les principes fondamentaux de l'approvisionnement, de la préparation et de la présentation des poissons et des mollusques et crustacés.
  - Décrire les indicateurs de qualité et de fraîcheur.
  - Classer les poissons par catégorie : rond et plat, gras et maigre, eau salée et eau douce.
  - Connaître les coupes de poisson.
  - Classer les mollusques, les crustacés, les céphalopodes, les gastéropodes et les amphibiens.
  - Décrire les méthodes de nettoyage des poissons et des mollusques et crustacés.
  - Décrire les méthodes de cuisson et d'entreposage des poissons et des mollusques et crustacés.
  - Décrire les diverses options de transformation, y compris le saumurage, la marinade, la farce et l'enrobage.

13. Décrire les utilisations des œufs en tant qu'ingrédient fonctionnel en cuisine.
  - Décrire les méthodes de cuisson des œufs, telles que frits, pochés, au bain-marie, brouillés, durs, au four, omelettes.
  - Connaître la préparation des produits à base d'œufs : gaufres, crêpes.
  - Décrire la manipulation et l'entreposage sécuritaires des œufs.
  
14. Décrire les différentes salades et vinaigrettes.
  - Connaître les divers types de laitue, de pousses et autres ingrédients des salades.
  - Évaluer la qualité et reconnaître la fraîcheur par la couleur, l'apparence, la fermeté, le croustillant et le choix de la variété et du calibre.
  - Décrire le processus de préparation des ingrédients d'une salade tels que laver, peler, hacher, couper, mélanger, essorer, sécher, cuire, mariner.
  - Connaître les types de salades comme les salades simples, liées, composées et mélangées.
  - Décrire la préparation et l'utilisation des vinaigrettes.
  - Expliquer les méthodes d'entreposage des salades et des vinaigrettes.
  
15. Expliquer les principes et les techniques de fabrication des sandwiches.
  - Connaître les composants et les ingrédients nécessaires à la production de sandwiches.
  - Connaître les divers types de sandwiches froids, comme les sandwiches farcis de base, fantaisie et ouverts.
  - Connaître les divers types de sandwiches chauds comme les sandwiches rôtis, grillés et ouverts.
  - Décrire la gestion de la production requise pour la fabrication de sandwiches en quantité.
  
16. Décrire la production des hors-d'œuvre.
  - Connaître les divers types de hors-d'œuvre (amuse-gueule).
  - Décrire les techniques de préparation, d'assemblage et de garniture des hors-d'œuvre.
  - Décrire les exigences en matière de présentation et de service des hors-d'œuvre.
  - Expliquer comment manipuler et entreposer les hors-d'œuvre en toute sécurité.
  
17. Décrire les principes de préparation des boissons non alcoolisées.
  - Connaître les types et les sources de boissons non alcoolisées.
  - Indiquer les méthodes de préparation et les températures requises pour le service de boissons chaudes.

## Stratégies D'enseignement

Cours théoriques utilisant une variété de méthodologies d'enseignement.

<b>Structure de l'évaluation</b>			
Examen théorique n° 1	Examen théorique n° 2	Travaux	Evaluation finale
25%	25%	20%	30%

REMARQUE : APPLICATION PRATIQUE – \* Théorie de la boulangerie et de la pâtisserie pour la référence de la théorie sur les œufs et les produits laitiers.

Dans tous les ateliers pratiques de préparation des aliments, on réserve 40 % de la note finale à l'évaluation de la « méthode de travail », qui inclut l'application de la théorie.

Numéro :	3295		
<b>Titre:</b>	<b>Techniques Culinaires – Notions Élémentaires</b>		
Durée :	Totales : 165 heures	Théories : 0	Pratique : 165
Préalable :	Aucun		

### Résultats Généraux D'apprentissage

Après avoir réussi le sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie est en mesure de démontrer les techniques culinaires servant à préparer, terminer et présenter des plats dans divers styles et contextes selon les indications de la recette.

### Résultats D'apprentissage

1. Utiliser des méthodes de travail sécuritaires.
  - Porter la tenue complète de cuisinier conformément à la politique de l'agent de prestation de services de formation (APSF).
  - Organiser le poste de travail dans la cuisine en choisissant les outils, le matériel et les ingrédients et en prenant les dispositions nécessaires pour répondre aux exigences de production.
  - Maintenir un poste de travail propre et sécuritaire en nettoyant et en désinfectant la surface de travail.
  - Expliquer les procédures d'urgence et d'incendie.
  - Connaître les dangers potentiels.
  
2. Démontrer des pratiques de manipulation sécuritaire des aliments.
  - Démontrer des pratiques d'hygiène personnelle pendant toute la durée du travail.
  - Assurer l'hygiène du lieu de travail en nettoyant et désinfectant la surface de travail.
  - Contrôler la température pendant le traitement et la préparation.
  - Gérer les températures de refroidissement.
  - Exécuter les procédures de réchauffage.
  - Exécuter les procédures de réception et d'entreposage des aliments.
  
3. Entretenir les couteaux et autres outils et matériels de cuisine.
  - Manipuler, assembler, aiguiser, nettoyer et ranger les couteaux.
  - Inspecter, nettoyer et étalonner les instruments de petite taille.
  - Inspecter, assembler, nettoyer et désinfecter les gros appareils selon les indications du fabricant.

4. Préparer la mise en place.
  - Sélectionner les ingrédients selon les indications de la recette.
  - Traiter les ingrédients selon les indications de la recette.
  - Choisir les herbes et les épices selon les besoins.
  
5. Préparer les agents aromatisants.
  - Mirepoix
  - Bouquet garni
  - Sachet
  - Oignon clouté/oignon piqué
  
6. Préparer les fonds et les bouillons en choisissant, lavant, épluchant, mesurant et coupant, combinant et cuisant dans l'ordre selon les indications de la recette, par exemple :
  - Blanc (veau, poulet, poisson)
  - Brun (veau/bœuf, poulet)
  - Fonds de légumes
  
7. Préparer les soupes en sélectionnant, préparant, coupant, mélangeant et cuisant les ingrédients dans l'ordre selon les indications de la recette :
  - potage clair
  - consommé
  - purée
  - crème
  
8. Préparer les agents épaississants :
  - Roux : blanc, blond, brun
  - Beurre
  - Beurre manié
  - Liaison
  - Crème
  - Amidon : maïs, arrow-root
  
9. Préparer des sauces chaudes.
  - Glace de viande – sauce de réduction
  - Blanche (béchamel, velouté) – dérivés – réduction
  - Brune (espagnole, demi-glace) – dérivés – réduction
  - Sauces au jus de viande, jus lié
  - Sauce tomate – dérivées

10. Préparer des sauces et des vinaigrettes froides.
  - Mayonnaise – dérivés
  - Vinaigrette – dérivés
  
11. Préparer des œufs et la cuisine du petit-déjeuner :
  - Préparer des œufs : frits, durs, pochés, brouillés, en cocotte.
  - Préparer des plats à base d'œufs :
    - Omelette (pliée et plate; espagnole, française)
    - Quiche
    - Plat d'œufs pochés
  - Crêpes, pain doré.
  - Préparer des viandes pour le petit-déjeuner.
  - Préparer des poissons pour le petit-déjeuner.
  
12. Préparer des plats-minute.
  - Préparer des sandwichs chauds classiques servis avec une présentation contemporaine.
  
13. Préparer des plats de légumes.
  - Sélectionner les légumes (feuille, vapeur, fleur, racine, gousse, légumineuse, pousses, bulbe, champignons).
  - Préparer des coupes de légumes.
  - Préparer des plats de légumes en utilisant des méthodes de cuisson :
  - mijoter, bouillir, cuire à la vapeur, sauter, frire, braiser, rôtir, griller.
  
14. Préparer des produits farineux et à base de blé :
  - Plats de pâtes fraîches : cuites au four, nouilles, farcies, spätzles, gnocchi.
  - Autres produits à base de blé comme le couscous, le bulgur, la polenta et la semoule.
  - Plats de riz : bouilli, pilaf, risotto.
  - Plats à base de pommes de terre :
    - Pommes de terre duchesse – dérivés
    - Pommes de terre au four – dérivés
    - Pommes de terre en purée – dérivés
    - Pommes de terre château
    - Pommes de terre sautées
    - Pommes de terre frites
    - Pommes de terre noisette
    - Rösti
    - Pommes de terre rôties
  - Autres variétés d'amidon comme la racine de taro et la polenta.

15. Préparer des graines, des noix et des légumineuses en blanchissant, cuisant au four, mijotant, cuisant à la vapeur, rôtissant ou grillant.
16. Préparer des salades en sélectionnant, évaluant et transformant les ingrédients, les hachant, les mélangeant, les faisant cuire, les faisant mariner selon les indications de la recette, y compris :
  - Simples : laitue, légumes, légumineuses
  - Composées
  - Mélangées
  - Vinaigrettes
  - Mayonnaise
17. Préparer des plats de volaille et de petit gibier à plumes (canard, caille, confit de canard) :
  - préparer/couper :
  - rôti entier
  - crapaudine
  - sauté
  - suprêmes
  - émincé
  - en utilisant des méthodes de cuisson appropriées : rôtir, sauter, pocher, griller, poêler, en fricassée, en croûte.
18. Préparer des plats de porc :
  - préparer/couper :
  - longe et cuisse rôties
  - côtes levées
  - farce
  - en utilisant des méthodes humides et sèches comme rôtir (farcir), griller, poêler, sauter, braiser, en croûte, en fricassée.
19. Préparer des plats de veau en découpant et en cuisinant à l'aide de méthodes de chaleur humide et sèche :
  - préparer/couper :
  - escalope – paupiette
  - en utilisant les méthodes de cuisson appropriées : fricassée, blanquette, poêler, rôtir, braiser, griller, sauter.

20. Préparer des plats de bœuf en découpant et en cuisinant à l'aide de méthodes de chaleur humide et sèche :
- préparer/couper :
  - haché
  - ragoût
  - émincé
  - braisé
  - rôti (côte de bœuf)
  - paupiette
21. Préparer des plats d'agneau en découpant et en cuisinant à l'aide de méthodes de chaleur humide et sèche :
- préparer/couper :
  - gigot
  - épaule farcie
  - jarret
  - ragoût
  - en utilisant les méthodes de cuisson appropriées : rôtir, sauter, poêler, ragoût, braiser, griller.
22. Préparer des plats de poisson :
- préparer/couper :
  - entier
  - darne
  - filet
  - goujon
  - émietté et pané
  - en utilisant les méthodes de cuisson appropriées : pocher (court bouillon), cuire à la vapeur, poêler, frire, griller, cuire au four, cuire en papillote.
23. Préparer des mollusques et des crustacés; préparer/couper :
- crevette
  - huître
  - moules
  - pétoncles
  - palourdes
24. Réaliser et présenter le produit selon des critères prédéterminés.
- Assaisonner selon le résultat désiré.
  - Présenter des plats de service propres.
  - Concevoir une assiette équilibrée et symétrique.
  - Présenter les assiettes et les plats à des températures conformes aux meilleures pratiques de l'industrie.

## Stratégies D'enseignement

Démonstration, cours magistraux, travaux pratiques

Structure de l'évaluation	
Exercices pratique continue	Évaluation finale
70%	30%

## Critères D'évaluation

Professionalisme et Apparence (15%)

- Uniforme
- Apparence
- Maintien

Hygiène et Sécurité (25%)

- Personnelles
- Environnementales (milieu de travail)
- Gestion de produit
- Manipulation, utilisation, nettoyage et désinfection des outils et du matériel en toute sécurité
- Organisation de l'aire de travail

Méthode de travail (40%)

- Application de la théorie
- Application des méthodes et techniques culinaires

Qualité du Produit Fini (20%)

- Apparence
- Goût
- Texture

Numéro :	3296		
<b>Titre:</b>	<b>Théorie De La Boulangerie Et Pâtisserie</b>		
Durée :	Totales : 15 heures	Théories : 15	Pratique : 0
Préalable :	Aucun		
Cours associés :	Théorie des produits		

### Résultats Généraux D'apprentissage

Après avoir réussi le sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie est en mesure d'expliquer les principes fondamentaux et les principes de la boulangerie et de la pâtisserie professionnelles.

### Résultats D'apprentissage

1. Expliquer les types de produits et les méthodes de production utilisés en boulangerie et pâtisserie.
  - Décrire le rôle et la fonction de la boulangerie et de la pâtisserie.
  - Connaître les types de produits de boulangerie et pâtisserie finis.
  - Distinguer les produits de boulangerie et de pâtisserie.
  - Connaître les ingrédients utilisés en boulangerie et pâtisserie.
  - Décrire les méthodes et les principes de mélange.
  - Décrire les méthodes générales de production utilisées en boulangerie et pâtisserie.
  - Décrire les procédures d'entreposage des produits de boulangerie et pâtisserie finis.
2. Décrire les propriétés de la farine, son utilisation et son entreposage.
  - Connaître les parties du grain de blé : son, germe et endosperme.
  - Classifier les types de farines.
  - Décrire l'utilisation de la farine dans la production de produits de boulangerie et pâtisserie.
  - Décrire les différents composants de la farine, tels que l'humidité, la teneur en protéines, les matières grasses, les minéraux, les enzymes, les fibres et l'effet de cendre et leur incidence sur le rendement de la farine.
  - Savoir comment entreposer la farine.
3. Décrire les propriétés des matières grasses, leur utilisation et leur entreposage.
  - Connaître les types de matières grasses, y compris le shortening, la margarine, le saindoux, le beurre et les huiles.
  - Décrire les propriétés des matières grasses.
  - Discuter des utilisations des matières grasses comme ingrédient.
  - Décrire la manipulation et l'entreposage sécuritaires des matières grasses.

4. Expliquer les propriétés du sucre, son utilisation et son entreposage.
  - Connaître les types de sucre, y compris le sucre raffiné, le miel, les sirops, la mélasse, le glucose, le sirop de maïs, les édulcorants naturels et artificiels.
  - Connaître les utilisations des édulcorants naturels et artificiels.
  - Distinguer les sucres simples, complexes et invertis, y compris le saccharose, le fructose, la lactulose, le maltose et le galactose.
  - Décrire les procédures d'entreposage du sucre.
  
5. Expliquer les propriétés des œufs, leur utilisation et leur entreposage.
  - Connaître les types, les catégories et les tailles d'œufs.
  - Connaître les formes d'achat d'œufs, y compris les œufs frais, entiers, séchés et congelés.
  - Connaître les méthodes sécuritaires de manipulation et d'entreposage des œufs.
  
6. Décrire comment les œufs sont utilisés comme ingrédient en boulangerie et pâtisserie.
  - Connaître le but de l'utilisation des œufs en boulangerie et pâtisserie, comme le levain, l'humidité.
  - Connaître les techniques de préparation des œufs, comme les œufs en mousse et la meringue.
  
7. Décrire comment les produits laitiers sont utilisés comme ingrédient fonctionnel en boulangerie et pâtisserie.
  - Expliquer comment le lait est produit, classé, emballé et approvisionné.
  - Connaître les différents types de lait : homogénéisé, fortifié, écrémé, babeurre.
  - Connaître les différentes formes de lait utilisées en boulangerie et pâtisserie : homogénéisé, évaporé, condensé et en poudre.
  - Connaître l'utilité des produits laitiers en boulangerie et pâtisserie, comme l'ajout d'humidité ou de richesse, etc.
  - Connaître les types de produits laitiers, y compris le yogourt, le beurre, la crème sure, le kéfir, le lactosérum en poudre.
  - Connaître les méthodes sécuritaires de manipulation et d'entreposage des produits laitiers.
  
8. Expliquer les propriétés du sel, son utilisation et son entreposage.
  - Connaître les origines, les types et les formes de sel.
  - Connaître les utilisations du sel en tant qu'ingrédient fonctionnel en boulangerie et pâtisserie.
  - Indiquer la durée de conservation et d'entreposage du sel.

9. Expliquer les propriétés des agents de levage, leur utilisation et leur entreposage.
- Reconnaître une variété de levures chimiques et naturelles.
  - Décrire le fonctionnement des levures chimiques et naturelles.
  - Définir les méthodes de préparation de la crème/mousse.
  - Connaître les types de levure.
  - Connaître les utilisations de la levure en tant qu'ingrédient.
  - Définir la fermentation.
10. Expliquer les utilisations du chocolat comme ingrédient en boulangerie et pâtisserie.
- Connaître les origines, les types, le pourcentage de cacao, les formes d'achat de chocolat.
  - Décrire la production du chocolat.
  - Énoncer les étapes du tempérage du chocolat.
  - Décrire les procédures de manipulation et d'entreposage du chocolat.

### Stratégies D'enseignement

Cours théoriques utilisant une variété de méthodologies d'enseignement.

Structure de l'évaluation			
Examen théorique n° 1	Examen théorique n° 2	Travaux	Evaluation finale
25%	25%	20%	30%

#### REMARQUE : APPLICATION PRATIQUE

Dans tous les ateliers pratiques de boulangerie et pâtisserie, on réserve 40 % de la note finale à l'évaluation de la « méthode de travail », qui inclut l'application de la théorie.

Numéro :	3297		
<b>Titre:</b>	<b>Techniques De Boulangerie Et Pâtisserie – Notions</b>		
Durée :	Totales : 45 heures	Théories : 0	Pratique : 45
Préalable :	Sujet obligatoire 7 : Théorie de la boulangerie et pâtisserie		

### Résultats Généraux D'apprentissage

Après avoir réussi le sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie est en mesure de faire la démonstration des techniques fondamentales de boulangerie et pâtisserie et de fabriquer des produits à la carte et pour un banquet (en petite et grande quantité).

### Résultats D'apprentissage

1. Préparer des produits à base de levure à l'aide de la méthode simple, de l'éponge et de la pâte roulée.
  - Mélanger la pâte pour favoriser le développement du gluten et permettre la fermentation primaire.
  - Diviser la pâte de façon à obtenir le poids voulu.
  - Laisser reposer la pâte.
  - Façonner la pâte de manière à obtenir une forme lisse et uniforme.
  - Faire lever la pâte à la taille désirée.
  - Finir la pâte avec une dorure à l'œuf, des entailles.
  - Cuire au four ou frire selon la recette et évaluer la cuisson du produit.
2. Préparer des pains éclair à l'aide de la méthode des muffins, des biscuits et du crémage.
  - Tapisser ou brosser le récipient avec de l'huile.
  - Répartir la pâte.
  - Cuire, cuire au four ou frire selon la recette.
  - Retirer de la plaque, refroidir et entreposer.
3. Préparer des tartes, des tartelettes et des flans.
  - Préparer la pâte en utilisant la méthode de frottage.
  - Rouler la pâte de manière à obtenir une épaisseur uniforme sans adhérence.
  - Graisser les plaques à pâtisserie, les assiettes à hollandais.
  - Finir la pâte à l'aide notamment des techniques de cuisson à l'aveugle, de cannelure et de treillis.
  - Préparer les garnitures à la texture/épaisseur voulue.
  - Assembler les tartes/tartelettes/flans.

4. Faire la démonstration des techniques de décoration à la douille.
  - Réaliser à la douille des rosettes, des cœurs, des croissants, des spirales et des lignes droites uniformes.
  
5. Préparer divers types de biscuits.
  - Mélanger la pâte à l'aide des méthodes du crémage, en une étape et de l'éponge.
  - Façonner les biscuits en fonction du type de produit comme les biscuits roulés, les biscuits découpés, les biscuits rapides et les biscuits fourrés.
  - Graisser la plaque à pâtisserie, cuire et évaluer la cuisson du produit.
  
6. Préparer des pâtisseries en utilisant la méthode de l'éponge.
  - Tapisser ou brosser le récipient avec de l'huile.
  - Préparer la pâte selon la recette.
  - Répartir la pâte.
  - Préparer un sirop simple.
  
7. Préparer divers types de crèmes pâtisseries et de crèmes.
  - Préparer de la crème cuite au four, de la crème brûlée et du pudding au pain.
  - Préparer de la crème anglaise et de la crème pâtissière.
  - Préparer des crèmes telles que les crèmes bavaroises et chantilly.
  - Présenter des crèmes et des desserts à la crème en utilisant des concepts contemporains.
  
8. Préparer des produits de pâte à choux.
  - Cuire la pâte jusqu'à ce qu'elle ait la consistance voulue.
  - Incorporer les œufs.
  - Répartir avec une douille ou en façonnant.
  - Cuire au four, pocher ou frire et évaluer la cuisson du produit.
  - Refroidir et entreposer.
  - Glacer, fourrer et assembler les produits de pâte à choux pour la présentation.
  
9. Préparer de la pâte feuilletée.
  - Préparer la pâte de base en y incorporant la matière grasse.
  - Rouler, plier et refroidir et répéter jusqu'à ce qu'on obtienne le nombre de couches désiré.
  - Rouler jusqu'à ce qu'on obtienne l'épaisseur et le niveau requis.
  - Sélectionner le remplissage et le répartir.
  - Décorer le produit en le pinçant, en l'incisant et en le dorant à l'œuf.
  - Finir et cuire le produit.

## Stratégies D'enseignement

Démonstration, cours magistraux et travaux pratiques

## Critères d'évaluation

Professionalisme et apparence (15%)

- Uniforme
- Apparence
- Maintien

Hygiène et sécurité (25%)

- Personnelles
- Environnementales (milieu de travail)
- Gestion de produit
- Manipulation, utilisation, nettoyage et désinfection des outils et du matériel en toute sécurité
- Organisation de l'aire de travail

Méthode de travail (40%)

- Application de la théorie
- Application des méthodes et techniques culinaires

Qualité du produit fini (20%)

- Apparence
- Goût
- Texture

Structure de l'évaluation	
Exercices pratique continue	Évaluation finale
70%	30%

## Niveau 2

**Résumé des sujets obligatoires du programme au niveau 2**

<b>Numéro</b>	<b>Sujets obligatoires</b>	<b>Heures totales</b>	<b>Heures de théorie</b>	<b>Heures de pratique</b>
3298	Planification de menu	15	15	0
3299	Gestion culinaire	60	60	0
3300	Théorie des produits alimentaires – niveau avancé	39	39	0
3301	Techniques culinaires – niveau avancé	201	0	201
3302	Techniques de boulangerie et de pâtisserie – niveau avancé	45	0	45
	<b>Total</b>	<b>360</b>	<b>114</b>	<b>246</b>

Numéro :	3298		
Titre :	<b>Planification de Menu</b>		
Durée :	Totale : 15 heures	Théorie : 15	Pratique : 0
Prérequis :	3293 Pratiques de gestion culinaire		

### Résultats Généraux D'apprentissage

Après avoir réussi le sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie est en mesure de planifier et d'exécuter un menu qui comprend le calcul des coûts de vente des articles du menu.

### Résultats D'apprentissage

1. Expliquer les facteurs à prendre en compte lors de la planification des menus:
  - ingrédients disponibles pour la production et l'utilisation (rappels d'aliments);
  - incidence de la saisonnalité;
  - types de service (unités multiples, banquet, service rapide et cafétéria);
  - clientèle/démographie;
  - tendances culinaires;
  - éléments nutritionnels (mode de vie sain, allergies et intolérances, besoins alimentaires ou restrictions de la clientèle);
  - diversité des couleurs, des saveurs, des textures et des modes de cuisson;
  - coût et budget;
  - thèmes conceptuels et célébrations;
  - dotation en personnel et installations de cuisine.
2. Préparer un menu.
  - Déterminer les critères du menu, le concept et les recettes.
  - Concevoir le contenu du menu à l'aide d'un vocabulaire descriptif en mettant l'accent sur la « vente » du menu.
  - Employer des éléments de conception tels que le concept, la couleur et la conception graphique.
  - Décrire l'incidence du positionnement des éléments sur le menu.
  - Expliquer le concept de « vérité dans le menu ».
3. Calculer les coûts de vente des articles du menu.
  - Expliquer les éléments entrant en ligne de compte dans les coûts des menus tels que le coût des produits achetés, le coût des portions comestibles, le pourcentage du coût des aliments et le prix de vente.
  - Préparer une fiche normalisée de coûts des recettes à l'appui des éléments du menu.
  - Calculer le coût des recettes et les prix du menu.

### **Stratégies D'enseignement**

Cours théoriques utilisant une variété de méthodes d'enseignement, y compris le laboratoire d'informatique, des cours magistraux, des présentations assistées par ordinateur et des travaux pratiques.

<b>Structure d'évaluation</b>	
<b>Travaux</b>	<b>Évaluation finale</b>
70 %	30 %

Numéro :	3299		
Titre :	<b>Gestion Culinaire</b>		
Durée :	Totale : 60 heures	Théorie : 60	Pratique : 0
Prérequis :	3293 Pratiques de gestion culinaire		

### Résultats Généraux D'apprentissage

Après avoir réussi le sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie est en mesure de décrire les principes et les pratiques de gestion culinaire.

### Résultats D'apprentissage

1. Démontrer les principes de contrôle des revenus.
  - Connaître les éléments d'un état des résultats.
  - Calculer le bénéfice brut et le bénéfice net (perte nette).
  - Effectuer des calculs relatifs au contrôle des coûts des aliments et des boissons.
  - Calculer les coûts quotidiens et mensuels des aliments et des boissons.
2. Effectuer des calculs liés à la gestion des stocks.
  - Décrire le processus d'achat : réception, entreposage, émission et gestion des stocks.
  - Examiner la fonction des spécifications d'achat.
  - Connaître les procédures, les politiques et les systèmes de gestion des stocks aux fins d'analyse opérationnelle mensuelle.
  - Calculer la valeur des stocks (ouverture, clôture, rajustements).
3. Décrire les facteurs déterminants d'achat de matériel.
  - Connaître les facteurs d'achat de matériel, comme les besoins en électricité et en énergie ainsi que les répercussions sur l'environnement.
4. Préparer un plan de perfectionnement professionnel.
  - Rechercher des possibilités d'emploi dans diverses industries alimentaires telles que l'hôtellerie, la restauration et les institutions ainsi que la mise au point de produits alimentaires.
  - Connaître les possibilités de perfectionnement professionnel dans l'industrie de l'hôtellerie.
  - Rédiger un curriculum vitæ et une lettre de présentation.
  - Acquérir des compétences adaptées à un entretien d'embauche.
  - Créer un portfolio d'emplois.

5. Expliquer les pratiques de gestion des ressources humaines.
  - Connaître la Loi sur les normes d'emploi de l'Ontario.
  - Décrire les exigences en matière de description de poste, d'analyse des tâches, de recrutement, d'embauche, d'orientation, de mesures disciplinaires progressives et d'évaluation du rendement.
  - Décrire les techniques d'encadrement et de mentorat.
  
6. Examiner les différents styles de leadership et leur incidence sur l'équipe.
  - Décrire les principes, les processus et les styles de gestion de base.
  - Définir la différence entre la gestion et le leadership.
  - Comparer les types de leadership.
  
7. Effectuer des calculs liés au contrôle des coûts de main-d'œuvre.
  - Préparer une liste de production des tâches à accomplir.
  - Préparer un horaire de travail du personnel.
  - Calculer le coût de la main-d'œuvre en fonction d'un calendrier de dotation.

### **Stratégies D'enseignement**

Cours théoriques utilisant une variété de méthodes d'enseignement, y compris un laboratoire d'informatique, des cours magistraux, des présentations assistées par ordinateur et des travaux pratiques.

<b>Structure d'évaluation</b>		
<b>Examen théorique</b>	<b>Travail pratique</b>	<b>Évaluation finale</b>
25 %	40 %	35 %

Numéro :	3300
Titre :	<b>Théorie Des Produits Alimentaires – Niveau Avancé</b>
Durée :	Totale : 39 heures                      Théorie : 39                      Pratique : 0
Prérequis :	3294 Théorie des produits alimentaires – notions élémentaires

### Résultats Généraux D'apprentissage

Une fois la formation terminée avec succès, l'apprenti ou l'apprentie est en mesure d'expliquer la théorie des produits alimentaires avancée en ce qui a trait à l'application pratique des techniques culinaires avancées.

### Résultats D'apprentissage

1. Décrire le rôle et l'influence des diverses cultures, religions et ethnies sur les pratiques actuelles de préparation culinaire.
  - Connaître les contributions alimentaires des diverses cultures alimentaires.
  - Contraster les ingrédients/cuisines de différentes cultures et régions.
  - Connaître l'importance des religions et des ethnies dans la préparation des aliments.
2. Connaître le rôle et les contributions culinaires des peuples autochtones d'Amérique du Nord.
  - Connaître les contributions alimentaires des Premières Nations comme le maïs, les haricots, les courges, le riz sauvage et le sucre d'érable.
  - Contraster les ingrédients/cuisines de diverses cultures et régions autochtones.
  - Décrire les pratiques de culture alimentaire durable comme les Trois Sœurs.
3. Décrire les procédures de préparation des soupes de spécialité.
  - Expliquer la production de bouillons de spécialité, de biscuits et de chaudrées.
  - Connaître les soupes de spécialité, telles que le pho, le goulash, le borchotch, la soupe aigre- piquante, le gombo.
  - Expliquer la préparation de soupes froides et gélifiées, comme le consommé en gelée.

4. Expliquer les techniques avancées de cuisson des sauces.
  - Expliquer la méthode de préparation de la gastrique pour la production notamment des sauces aigres-douces.
  - Expliquer la préparation des sauces dérivées, telles que les sauces maltaise, portugaise et soubise.
  - Connaître les sauces froides, comme le pesto, le tzatziki, la salsa, le chimichurri et le coulis.
  - Décrire les sauces non dérivées et leurs utilisations.
  - Décrire les sauces émulsifiées : beurre blanc, hollandaise, béarnaise.
  - Connaître les épaississants contemporains pour les sauces froides et chaudes tels que la gomme xanthane, l'agar, la carraghénine.
  
5. Décrire l'origine, la préparation et la présentation des plats d'agneau, de volaille et de gibier d'élevage.
  - Définir les options d'approvisionnement : élevage, catégories, biologique, libre parcours et commercial.
  - Décrire le processus d'abattage, y compris les méthodes halal et kasher.
  - Décrire le processus de vieillissement : humide et sec.
  - Décrire la tendreté par rapport à la structure des muscles et des tissus conjonctifs.
  - Décrire les diverses options de transformation, y compris le saumurage, le marinage, la farce, le troussage et l'enrobage.
  
6. Expliquer la production, la manipulation, les utilisations et l'entreposage du fromage.
  - Décrire le processus de fabrication des différents fromages.
  - Classer les fromages selon leur type, leur origine, leur apparence et leur texture.
  - Décrire les différentes méthodes de manipulation et de préparation du fromage.
  - Décrire les méthodes d'assemblage des plateaux et de garnissage des plats de fromages.
  - Décrire la durée de conservation et d'entreposage du fromage.
  
7. Expliquer la production d'articles de garde-manger.
  - Décrire la production des pâtés, des terrines, des mousses et des farces, des aspics, des gelées et des glaçages.
  - Décrire l'assemblage des présentations de charcuterie et de viandes froides.
  - Décrire les méthodes de préparation de conserves, comme les chutneys, les confitures, les cornichons, les relishes et les gelées.
  - Décrire les méthodes de conservation des fruits et légumes, en utilisant des méthodes telles que le marinage, la déshydratation, la congélation et la fermentation.

- Décrire les différentes options de charcuterie, y compris les saucisses, les pâtés, les terrines, les mousselines, les farces, les viandes et les poissons salés, les viandes et les poissons fumés.
8. Expliquer les utilisations des vins, des spiritueux et de la bière en cuisine.
- Classer les vins selon l'origine, le cépage et le processus de production.
  - Différencier les types de bières.
  - Connaître l'effet des différents types d'alcool sur le profil gustatif d'une recette.
  - Expliquer les utilisations des vins, des spiritueux et des bières en tant qu'ingrédients fonctionnels en cuisine.
  - Décrire les accords des vins, des bières et des spiritueux avec les aliments.

### Stratégies D'enseignement

Cours théoriques utilisant une variété de méthodes d'enseignement, y compris un laboratoire d'informatique, des cours magistraux, des présentations assistées par ordinateur et des travaux pratiques.

Structure d'évaluation		
<b>Examen théorique n° 1</b>	<b>Travail pratique</b>	<b>Évaluation finale</b>
25 %	50 %	25 %

#### REMARQUE : APPLICATION PRATIQUE

Dans tous les ateliers pratiques de préparation des aliments, on réserve 40 % de la note finale à l'évaluation de la « méthode de travail », qui inclut l'application de la théorie.

Numéro :	3301		
Titre :	<b>Techniques Culinaires – Niveau Avancé</b>		
Durée :	Totale : 2001 heures	Théorie :	Pratique : 201*
	* 15 heures pour les régimes alimentaires thérapeutiques		
Prérequis :	3294 Théorie des produits alimentaires – notions élémentaires, 3295 Techniques culinaires – notions élémentaires		
Corequis :	Aucun		

### Résultats Généraux D'apprentissage

Après avoir réussi le sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie est en mesure de faire la démonstration de techniques culinaires avancées qui comprennent une présentation contemporaine dans un contexte à la carte et de banquet (petite et grande quantité) selon les indications de la recette.

### Résultats D'apprentissage

1. Préparer des soupes et des bouillons de spécialité comme ceux énumérés ci-dessous :
  - bisque, pho, ramen, bortsch, chaudières, gombo;
  - soupes froides et gélifiées, consommé en gelée.
2. Préparer diverses sauces et divers épaississants, tels que les dérivés, non dérivés, au beurre et internationaux, pour les utilisations à chaud et à froid :
  - gastrique;
  - maltaise, portugaise, soubise;
  - taupe, cari;
  - pesto, tzatziki, salsa, chimichurri et coulis;
  - beurre blanc, hollandaise, béarnaise;
  - épaississants contemporains tels que : gomme xanthane, agar, carraghénine.
3. Préparer des produits de garde-manger.
  - Préparer des pâtés, des terrines (galantines, mousses et farces, aspics, gelées et glaçages).
  - Assembler des présentations de charcuterie et de viandes froides.
  - Conserver les fruits et les légumes en utilisant des méthodes (marinage, déshydratation, congélation, mise en conserve et fermentation) convenant à des produits tels que les chutneys, les confitures, les cornichons, les relishes, les gelées.
  - Préparer de la saucisse, des viandes et des poissons salés et fumés.

4. Dépecer la volaille, le porc, le veau, le bœuf et l'agneau en diverses coupes de viande au détail, par exemple :
  - poulet : suprêmes, cuisses, ailes, pilons;
  - porc : escalopes, côtelettes, filet, émincé, médaillons;
  - veau : escalope, côtelette, jarret (démonstration de dépeçage);
  - bœuf : longe courte (bifteck d'aloiau, T-bone), contre-filet (entier, steaks), filet (entier, tournedos, chateaubriand, steaks de filet, filet mignon), médaillon, flanc, queue de bœuf;
  - agneau : épaule, gigot ou longe, côtelettes.
  
5. Préparer la viande en utilisant des coupes tendres et moins tendres et des abats en utilisant diverses méthodes de cuisson telles que : rôtir, griller, sauter, poêler, pocher, en ragoût, braiser et sous vide.
  - Volaille : ligotée, en crapaudine, coupée en huit, suprême, cuisses, farcie, en ballotine, foie, abats
  - Veau : jarret, côtelette, poitrine, osso buco, escalope, farci, ris, foie
  - Bœuf : hanche, côtes, pointe de poitrine, haut de côte, steaks
  - Agneau : carré, gigot, côtelettes, noisettes, rognons, foie, ragoût
  - Porc : cuisse, jarret, épaule, côtelettes, saucisse, farci, foie
  
6. Préparer les marinades et le badigeonnage : sec et humide, à court terme et à long terme.
  
7. Préparer le poisson et les mollusques et crustacés en utilisant diverses méthodes de cuisson telles que le pochage (court bouillon) sous vide, la cuisson à la vapeur, le poêlage, la friture, le grill, la cuisson au four et la cuisson en papillote).
  - Poisson : paupiette, tronçon, quenelle
  - Mollusques et crustacés : homard, langouste, écrevisse, crabe, calmar, pieuvre
  - Galettes de poisson
  - En croûte : tartes, koulibiac
  
8. Texturiser les aliments et épaissir les liquides.
  - Texturiser les aliments pour répondre aux normes de l'International Dysphagia Diet Standards Initiative (IDDSI) pour les aliments hachés et en purée.
  - Épaissir les liquides pour répondre aux normes de l'IDDSI.

## Stratégies D'enseignement

Utiliser une variété de méthodes d'enseignement, y compris des démonstrations, des cours magistraux et des travaux pratiques.

Structure d'évaluation	
Évaluation pratique continue	Évaluation finale
70 %	30 %

## Critères D'évaluation

Professionalisme et Apparence (15%)

- Uniforme
- Apparence
- Maintien

Hygiène et Sécurité (25%)

- Personnelles
- Environnementales (milieu de travail)
- Gestion de produit
- Manipulation, utilisation, nettoyage et désinfection sécuritaires des outils et du matériel
- Organisation de l'aire de travail

Méthode de Travail (40%)

- Application de la théorie
- Application des méthodes et techniques culinaires

Qualité du produit fini (20%)

- Apparence
- Goût
- Texture

Numéro :	3202		
Titre :	<b>Techniques De Boulangerie Et De Pâtisserie – Niveau Avancé</b>		
Durée :	Totale : 45 heures	Théorie : 0	Pratique : 45
Prérequis :	3297 Techniques de boulangerie et pâtisserie – notions élémentaires		
Corequis :	Aucun		

### Résultats Généraux D'apprentissage

Après avoir réussi le sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie est en mesure de démontrer l'application pratique des techniques professionnelles avancées de boulangerie et pâtisserie dans un contexte à la carte et de banquet (petite et grande quantité).

### Résultats D'apprentissage

1. Tempérer le chocolat et préparer des desserts au chocolat tels que :
  - ganache,
  - truffes et chocolats moulés,
  - mousse.
2. Préparer des desserts congelés tels que :
  - desserts glacés – sorbets, granités;
  - desserts barattés comme les crèmes glacées, les sorbets et les glaces italiennes;
  - desserts congelés composés : cassata, bombes et coupes.
3. Préparer et appliquer des glaçages.
  - Produire des crèmes au beurre, des glaçages plats, des fondants coulés, des glaçages royaux et roulants.
  - Napper des gâteaux.
  - Décorer des gâteaux à la douille avec des cônes de papier.
4. Produire et finir des gâteaux en utilisant diverses méthodes de préparation.
  - Préparer des gâteaux faibles en gras comme des gâteaux des anges et des gâteaux chiffon.
  - Préparer des gâteaux ratio élevé comme les gâteaux aux carottes, forêt noire, au fromage et quatre-quarts.
  - Préparer une variété de petits fours tels que glacés et secs.
5. Préparer des desserts chauds tels que :
  - soufflés sucrés et salés,
  - sabayon chaud (zabaglione).

6. Préparer des sauces à dessert telles que :
  - chocolat, caramel au beurre,
  - coulis de fruits.
  
7. Démontrer les techniques contemporaines de préparation d'assiettes.
  - Préparer les accompagnements.
  - Préparer les éléments décoratifs.
  - Verser ou déposer la sauce d'accompagnement et décorer ou garnir.

### Stratégies D'enseignement

Utiliser une variété de méthodes d'enseignement, y compris des démonstrations, des cours magistraux et des travaux pratiques.

Structure d'évaluation	
Évaluation pratique continue	Évaluation finale
70 %	30 %

### Critères D'évaluation

Professionalisme et Apparence (15%)

- Uniforme
- Apparence
- Maintien

Hygiène et Sécurité (25%)

- Personnelles
- Environnementales (milieu de travail)
- Gestion de produit
- Manipulation, utilisation, nettoyage et désinfection sécuritaires des outils et du matériel
- Organisation de l'aire de travail

Méthode de Travail (40%)

- Application de la théorie
- Application des méthodes et techniques culinaires

Qualité du Produit Fini (20%)

- Apparence
- Goût
- Texture

**Appendice A : Glossaire De Termes Spécifiques Au Métier**

<b>IDDSI</b>	L'International Dysphagia Diet Standardization Initiative, ou IDDSI, a préparé une terminologie et des définitions normalisées à l'échelle mondiale relativement aux aliments à texture modifiée et aux liquides épais afin d'améliorer la sécurité des personnes atteintes de dysphagie de tous âges, dans tous les milieux de soins et dans toutes les cultures, ainsi que les soins qui leur sont prodigués.
<b>Sous vide</b>	Sous vide : méthode de cuisson dans laquelle les aliments sont scellés sous vide dans un sachet en plastique, puis placés dans un bain-marie ou un cuiseur à vapeur pendant une période plus longue que les temps de cuisson normaux à une température régulée avec précision beaucoup plus basse que celle qui est utilisée normalement pour la cuisson de la viande, plus élevée pour celle des légumes. Le but est de cuire l'article uniformément, en s'assurant que l'intérieur est bien cuit sans trop cuire l'extérieur, et de retenir l'humidité.

### Annexe B : Liste D'outils Et De Matériel

Voici une liste des outils et du matériel dont doit disposer tout établissement qui offre le programme de formation approuvé. Tous les articles cités se réfèrent à du matériel de type commercial. En plus du matériel nécessaire, l'établissement doit se conformer au code du bâtiment de la municipalité locale.

Toutefois, l'exigence la plus importante est d'avoir un formateur dûment qualifié au sein du personnel.

Chaque poste de la cuisine devrait avoir les outils et le matériel dont il a besoin pour traiter, cuire et « conserver » les éléments de menu préparés qui lui sont attribués en quantité nécessaire. Il n'y a pas de méthode pour déterminer quels outils et matériels se trouvent à un poste donné. Parfois, le même appareil peut être partagé par plus d'un poste. Cela dépendra de facteurs comme le menu, le nombre d'étudiants, l'horaire et les règlements sur la manipulation des aliments.

La structure de chaque classe devrait être en mesure de couvrir la préparation des aliments en fonction des divers types d'exploitation d'une cuisine, comme les banquets, la restauration rapide et les cafétérias, les services alimentaires d'hôtel, les cuisines d'hôpitaux, les cuisines institutionnelles, la restauration gastronomique et les services de traiteur.

Une cuisinière à deux brûleurs par étudiant	Un évier pour se laver les mains par groupe de 10 étudiants
Table de huit pieds en acier inoxydable ou espace de préparation par groupe de deux étudiants	Toilettes séparées pour les hommes et les femmes avec douche et casiers
Bureau pour les formateurs équipé d'un bureau, d'un ordinateur et de classeurs	Lave-vaisselle industriel à trois éviers et poste de lavage de casseroles et marmites
Aire de rangement à sec	Vaisselle et couverts
Réfrigérateur et congélateur	Malaxeur
Gril/rôtisserie	Transformateur d'aliments (blixer)
Plaque chauffante/de grill	Mélangeur
Four à convection	Hachoir à viande
Marmite à vapeur (facultatif)	Doseur de cuisine et cuillères à mesurer
Friteuse	Planches à découper
Balances	Pots
Trancheuse	Casseroles
Machine à pâtes	Plaques à pâtisserie et supports
Mandoline	Bols en acier inoxydable
Machine à crème glacée	Passoires/tamis
Machine à café	Rouleaux à pâtisserie
Tamis chinois	Pinceaux, sacs et embouts de pâtisserie
Circulateur à immersion	Tamis à pâtisserie
Micro-ondes	Cuillères – fendues, perforées, pleines
Moules à biscuits et couteaux	Louches (toutes tailles)
Moules à muffins et à gâteaux	Système d'échappement avec hotte aspirante
Moules à pâtés/terrines	Système de sécurité incendie
Poubelles et bacs de compostage et de recyclage	Trousse de premiers soins

\*\*Les étudiants fourniront leur propre petit matériel : couteaux, tasses à mesurer, spatule et thermomètre à viande, pinces, spatules, fouets.



**Skilled  
Trades**  
Ontario

**Métiers  
spécialisés**  
Ontario

[skilledtradesontario.ca](https://skilledtradesontario.ca)



Cuisinier/Cuisinière