



**Skilled
Trades**
Ontario

**Métiers
spécialisés**
Ontario

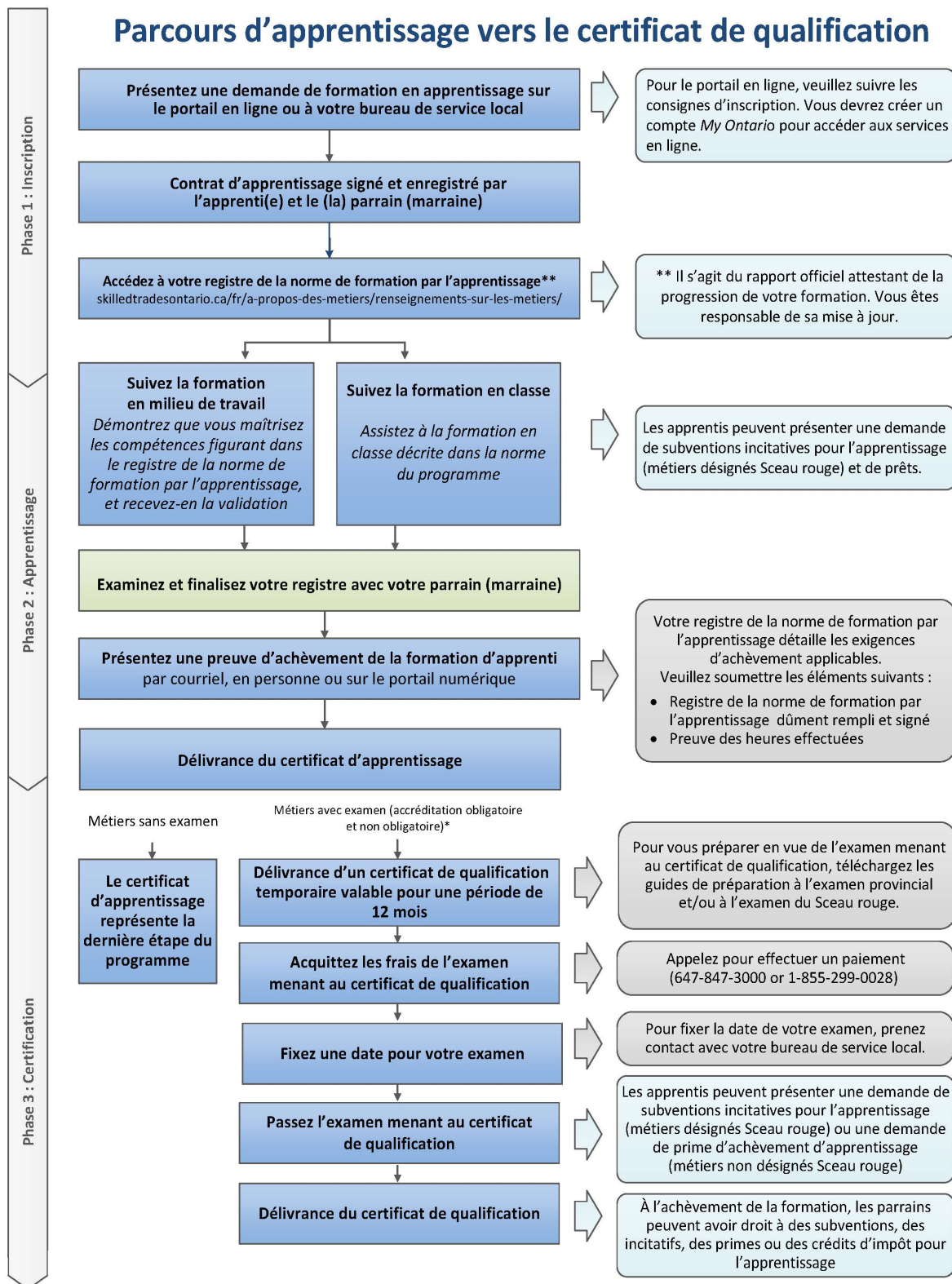
Norme du programme
d'apprentissage

Cuisinier
d'établissement

415D

2011

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/

Table des matières

Préface	5
Résumé des sujets obligatoires du programme	6
S1671 Hygiène, sécurité et équipement.....	7
S1671.1 Démontrer les compétences professionnelles	8
S1671.2 Appliquer les pratiques et les techniques de travail sécuritaires	10
S1672 Nutrition.....	13
S1672.1 Préparer des repas pour des régimes spéciaux	14
S1673 Techniques culinaires d'établissement.....	17
S1673.1 Préparer les fonds	18
S1673.2 Préparer les soupes	21
S1673.3 Préparer les sauces de base	25
S1673.4 Préparer les fruits de mer	28
S1673.5 Préparer la viande et la volaille.....	31
S1673.6 Préparer les fruits et les légumes	35
S1673.7 Préparer les féculents et les céréales.....	40
S1673.8 Préparer les salades et les vinaigrettes	44
S1673.9 Préparer les œufs et les produits laitiers	49
S1673.10 Préparer les sandwichs et les hors-d'œuvre	53
S1673.11 Préparer des repas pour des régimes spéciaux	56
S1673.12 Démontrer les compétences professionnelles	59
S1673.13 Appliquer les pratiques et les techniques de travail sécuritaires	61
S1674 Théorie alimentaire d'établissement.....	64
S1674.1 Préparer les fonds	65
S1674.2 Préparer les soupes	68
S1674.3 Préparer les sauces de base	71
S1674.4 Préparer les fruits de mer	74
S1674.5 Préparer la viande et la volaille.....	76
S1674.6 Préparer les fruits et les légumes	79
S1674.7 Préparer les féculents et les céréales.....	82
S1674.8 Préparer les salades et les vinaigrettes	85

Cuisinier d'établissement

S1674.9 Préparer les œufs et les produits laitiers	88
S1674.10 Préparer les sandwichs et les hors-d'œuvre	92
S1674.11 Préparer des repas pour des régimes spéciaux	95
S1674.12 Démontrer les compétences professionnelles	98
S1674.13 Appliquer les pratiques et les techniques de travail.....	100
S1675 Techniques de boulangerie-pâtisserie d'établissement.....	103
S1675.1 Préparer les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts	104
S1675.2 Préparer des produits de boulangerie, des pâtisseries et des desserts pour des régimes spéciaux.....	109
S1675.3 Démontrer les compétences professionnelles	112
S1675.4 Appliquer les pratiques et les techniques de travail sécuritaires	114
S1676 Communications professionnelles.....	117
S1676.1 Communiquer en milieu de travail	118
ANNEXE A : Liste des outils et de l'équipement	120

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/ 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.

Maintenu avec transfert vers Métiers spécialisés Ontario 2011 (V100)

Préface

Ce programme d'étude pour le métier de cuisinier d'établissement 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 6 sujets obligatoires. Les tableaux pour le résumé des sujets obligatoires du programme (page 7) 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)* et ses règlements, veuillez consulter la [Loi de 2021 ouvrant des perspectives dans les métiers spécialisés, L.O. 2021, chap. 28 - Projet de loi 288 \(ontario.ca\)](#)

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. Toutefois, toutes les agences doivent respecter les heures au niveau du sujet obligatoire.

Équipement suggéré pour les Agences de formation par l'apprentissage

La liste des outils, présentée à la page 121, ne mentionne pas de quantités minimales, car il est entendu que les Agences de formation par l'apprentissage sont les mieux placées pour déterminer les besoins en fonction de la méthode de livraison.

Équipement de protection individuelle et équipement de sécurité : Le choix de l'équipement de protection individuelle (ÉPI) est à la discrétion de l'agence de formation par l'apprentissage, qui doit satisfaire aux règlements sur la santé et la sécurité de l'Ontario.

Résumé des sujets obligatoires du programme

Numéro	Sujets obligatoires	Heures totales	Heures de théorie	Heures de pratique
S1671	Hygiène, sécurité et équipement	15	15	0
S1672	Nutrition	60	30	30
S1673	Techniques culinaires d'établissement	165	0	165
S1674	Théorie alimentaire d'établissement	45	45	0
S1675	Techniques de boulangerie-pâtisserie d'établissement	45	15	30
S1676	Communications professionnelles	30	30	0
	Total	360	135	225

Numéro :	S1671		
Titre :	Hygiène, sécurité et équipement		
Durée :	Totale : 15 heures	Théorie : 15 heures	Pratique : 0 heure
Préalables :	Aucun		
Contenu :	S1671.1	Démontrer les compétences professionnelles	
	S1671.2	Appliquer des pratiques et des techniques de travail sécuritaires	
Évaluations :	Devoir relatif à la théorie sous-jacente à l'application Au moins un test à mi-parcours et un examen final Tests éclairés périodiques		

Numéro :	S1671.1
Titre :	Démontrer les compétences professionnelles
Renvoi aux normes de formation :	U5631; U5633

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la compréhension des pratiques et des techniques de travail sécuritaires, ainsi que des compétences professionnelles particulières prévues par les codes, les lois et les règlements municipaux, provinciaux et nationaux en matière de santé et de sécurité.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 1.2.1 Démontrer une connaissance pratique de l'utilisation et de l'entretien des petits articles de cuisine.
- Décrire l'utilisation, le nettoyage et le rangement appropriés des petits articles de cuisine
 - Concevoir des procédures en cas de bris, y compris le signalement.
 - Identifier les outils de cuisine, y compris les couteaux, les outils à main et les ustensiles de cuisson
 - Décrire l'utilisation sécuritaire des couteaux, y compris l'affûtage et l'aiguisage
- 1.2.2 Démontrer une connaissance pratique de la préparation des aliments à l'aide de méthodes de cuisson à la chaleur humide et de cuisson à la chaleur sèche pour la production d'aliments en grande quantité.
- Utiliser et comprendre la terminologie exacte des méthodes de cuisson à la chaleur humide et de cuisson à la chaleur sèche
 - Décrire les techniques et les méthodes de production d'aliments en grande quantité
 - Démontrer la compréhension des recettes pour la production en grande quantité
 - Décrire la présentation et l'ordre d'un service de type buffet
 - Sélectionner et utiliser l'équipement et les outils appropriés pour la production d'aliments en grande quantité
 - Sélectionner les poids, les mesures et les conversions adéquats, selon les besoins
 - Connaître les méthodes de cuisson appropriées pour réaliser la recette spécifiée

- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments, conformément au *Code d'hygiène national*, à la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et à la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments* de l'Ontario, et aux procédures de sécurité

1.2.3 Démontrer une connaissance pratique du refroidissement des aliments, en utilisant des méthodes de refroidissement pour les grandes quantités.

- Utiliser un appareil de refroidissement rapide, comme requis
- Préparer un bain de glace pour refroidir les aliments
- Décrire les procédures de refroidissement des produits alimentaires, y compris le transfert de récipients chauds à des récipients froids, le remuage et le portionnement

1.2.4 Démontrer une connaissance pratique de l'entreposage des aliments cuits et des aliments non cuits.

- Expliquer l'importance d'entreposer les aliments crus séparément des aliments cuits
- Décrire les façons de conserver les aliments afin de minimiser la contamination croisée
- Connaître les températures d'entreposage adéquates pour la viande, le poisson, les produits laitiers et les légumes

1.2.5 Démontrer une connaissance de la conservation des aliments pour le service.

- Connaître les températures adéquates pour la conservation des aliments chauds et des aliments froids
- Comprendre et utiliser les procédures de consignation standardisées

Numéro :	S1671.2
Titre :	Appliquer les pratiques et les techniques de travail sécuritaires
Renvoi aux normes de formation :	U5631; U5633

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la compréhension des pratiques et des techniques de travail sécuritaires, ainsi que des compétences professionnelles particulières prévues par les codes, les lois et les règlements municipaux, provinciaux et nationaux en matière de santé et de sécurité.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 1.1.1 Démontrer une connaissance pratique des principes de manipulation sécuritaire des aliments.
- Décrire les façons de manipuler sécuritairement les aliments
 - Définir les contaminants non alimentaires : contaminants chimiques, contaminants viraux ou autres contaminants
 - Énumérer les types de bactéries causant les maladies d'origine alimentaire
 - Décrire les symptômes des maladies d'origine alimentaire et leur mode de transmission
 - Discuter des mesures de contrôle de l'industrie pour les maladies d'origine alimentaire
 - Décrire trois (3) maladies d'origine alimentaire spécifiques
- 1.1.2 Démontrer une connaissance pratique du principe d'hygiène personnelle.
- Définir « hygiène personnelle »
 - Discuter de l'importance de l'hygiène personnelle
 - Expliquer les raisons qui justifient l'hygiène personnelle
 - Explorer les moyens de maintenir l'hygiène personnelle
- 1.1.3 Identifier et définir les termes du *Code d'hygiène* national, ainsi que de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments* de l'Ontario.
- Décrire les services gouvernementaux d'inspection des aliments et leurs secteurs de réglementation

- 1.1.4 Démontrer une connaissance pratique de la bonne tenue des locaux.
- Maintenir la sécurité et la propreté de l'aire de travail
 - Discuter des moyens de minimiser les blessures
 - Discuter de la santé et de la sécurité au travail
 - Identifier les exigences en matière de sécurité et de salubrité
 - Concevoir un calendrier de nettoyage et démontrer la communication des procédures sécuritaires
 - Discuter des moyens de minimiser les blessures, y compris l'ergonomie
 - Concevoir un programme de lutte antiparasitaire intégrée (LAI)
- 1.1.5 Démontrer une connaissance pratique des systèmes de livraison de repas et des procédures relatives à l'isolement.
- Décrire les différents types de systèmes de livraison de repas pour les établissements, tels que les hôpitaux (y compris les unités d'isolement), les foyers de soins de longue durée, les écoles et les activités à grande échelle
 - Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments, conformément au *Code d'hygiène* national et aux procédures de sécurité
 - Démontrer une connaissance de l'analyse des risques aux points critiques (HACCP)
- 1.1.6 Démontrer la compréhension de la sélection, de l'entretien et du port des vêtements de protection.
- 1.1.7 Démontrer l'entretien des outils et de l'équipement de cuisine.
- Identifier, faire fonctionner et nettoyer les principaux types d'équipement utilisés pour la cuisine d'établissement
 - Sélectionner l'équipement adéquat en fonction de la tâche à accomplir
- 1.1.8 Démontrer une connaissance pratique de la réception et de l'entreposage des aliments périssables et des aliments non périssables.
- Décrire les pratiques sanitaires pour le transport des aliments
 - Décrire la réception, l'entreposage et la manipulation appropriés des aliments potentiellement dangereux
 - Minimiser l'exposition des marchandises reçues aux risques potentiels (physiques, chimiques et biologiques)

- 1.1.9 Démontrer une connaissance pratique de la fonction de gestion de base.
- Démontrer une compréhension des politiques et des procédures relatives à la gestion de la qualité totale
- 1.1.10 Démontrer une connaissance pratique du maintien des aliments aux températures recommandées.
- Indiquer les températures adéquates en Fahrenheit et en Celsius pour minimiser la croissance des agents pathogènes
 - Indiquer les températures adéquates pour la préparation, la cuisson, la conservation et le réchauffage des aliments
 - Discuter des principes de contrôle de la température
- 1.1.11 Décrire la gestion des urgences, conformément aux procédures d'urgence de l'établissement et à la législation gouvernementale.
- Décrire l'importance des procédures d'urgence et de la formation nécessaire, et en discuter
 - Explorer les procédures de planification des situations d'urgence
 - Énumérer les différents types d'urgence, ainsi que la manière de les planifier et de s'y entraîner (cause et réponse)
 - Énumérer et décrire l'évaluation des situations d'urgence (documentation et langage)
 - Démontrer les protocoles de gestion des épidémies de maladies d'origine alimentaire

Structure de l'évaluation			
Évaluation de la théorie	Projets (optionnels)	Tests éclair (optionnels)	Évaluation finale
20 %	20 %	10 %	50 %

Numéro :	S1672
Titre :	Nutrition
Durée :	Totale : 60 heures Théorie : 30 heures Pratique : 30 heures
Préalables :	Aucun
Contenu :	S1672.1 Préparer des repas pour des régimes spéciaux
Évaluations :	Devoir Test de mi-parcours Examen final Tests éclairs périodiques

Numéro :	S1672.1
Titre :	Préparer des repas pour des régimes spéciaux
Renvoi aux normes de formation :	U5631; U5633; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer une connaissance pratique de la nutrition pour la préparation de repas pour régimes spéciaux dans divers établissements de travail.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 2.1.1 Démontrer la préparation de repas pour les régimes thérapeutiques, y compris les régimes diabétiques ou à énergie contrôlée, sans gluten, hypoallergéniques, sans lactose, faibles en gras, faibles en sel et adaptés aux maladies rénales, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Décrire les types de diabète et leurs différences
 - Décrire les raisons qui justifient les régimes faibles en calorie, sans lactose, faibles en gras, faibles en sel, et adaptés aux maladies rénales
 - Décrire les principales différences entre les besoins nutritionnels des régimes thérapeutiques et des régimes ordinaires
 - Démontrer une connaissance pratique des fondements de la nutrition de base
 - Démontrer une connaissance pratique du Guide alimentaire canadien
 - Expliquer l'IMC (indice de masse corporelle)
 - Définir « recette standardisée de régime thérapeutique »
 - Lire et interpréter diverses recettes standardisées de régimes thérapeutiques
 - Comprendre les risques d'une mauvaise interprétation des recettes standardisées de régimes thérapeutiques

2.1.2 Démontrer la préparation de repas pour la texturation (y compris les textures régulière, tendre, molle, hachée et en purée) à l'aide de mélangeurs, de mixeurs, de hachoirs et de robots culinaires, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Définir « texturation » par rapport aux produits alimentaires
- Démontrer une connaissance pratique du fonctionnement, du nettoyage, de l'installation et du rangement sécuritaires des mélangeurs, des mixeurs, des hachoirs et des robots culinaires, conformément aux spécifications des produits
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments, conformément au *Code d'hygiène national*, à la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et à la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments* de l'Ontario, et aux procédures de sécurité
- Comprendre l'importance des différents types de texturation pour les régimes thérapeutiques
- Connaître le type de texturation requis pour les différents régimes thérapeutiques
- Décrire les procédures de préparation pour la texturation d'une variété de recettes de régimes thérapeutiques
- Effectuer les calculs adéquats pour ajuster les recettes et convertir les recettes, comme spécifié
- Discuter des préoccupations relatives à la préparation des repas pour les personnes âgées, les personnes ayant des intolérances alimentaires, les nourrissons, les personnes présentant un trouble de l'alimentation et les femmes enceintes

2.1.3 Démontrer la préparation de la consistance des liquides en ajoutant les ingrédients spécifiés (y compris le miel, le nectar et le pouding) et en se servant de mélangeurs, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Démontrer une connaissance pratique de la préparation des liquides selon les spécifications et les besoins
- Démontrer une connaissance pratique de l'utilisation et du nettoyage sécuritaires des mélangeurs pour la préparation des liquides en cuisine d'établissement
- Comprendre les exigences nutritionnelles de la préparation des liquides pour une variété de régimes thérapeutiques
- Effectuer les calculs adéquats pour ajuster les recettes et convertir les recettes, comme spécifié

2.1.4 Identifier les pratiques culturelles, religieuses et ethniques de préparation des repas pour divers régimes, conformément aux régimes thérapeutiques standardisés.

- Décrire les exigences et les restrictions alimentaires pour une variété de groupes culturels, religieux et ethniques
- Démontrer une connaissance pratique de la préparation de recettes standardisées selon des exigences alimentaires culturelles, religieuses et ethniques particulières
- Connaître les exigences particulières de préparation pour les groupes culturels, religieux et ethniques
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments pour les régimes d'une variété de groupes culturels, religieux et ethniques, conformément aux régimes thérapeutiques standardisés

Structure de l'évaluation			
Examen de mi-parcours	Devoir (optionnel)	Tests éclairs (optionnels)	Évaluation finale
20 %	20 %	10 %	50 %

Numéro :	S1673
Titre :	Techniques culinaires d'établissement
Durée :	Totale : 165 heures Théorie : 0 heure Pratique : 165 heures
Préalables :	Aucun
Contenu :	S1673.1 Préparer les fonds S1673.2 Préparer les soupes S1673.3 Préparer les sauces de base S1673.4 Préparer les fruits de mer S1673.5 Préparer la viande et la volaille S1673.6 Préparer les fruits et les légumes S1673.7 Préparer les féculents et les céréales S1673.8 Préparer les salades et les vinaigrettes S1673.9 Préparer les œufs et les produits laitiers S1673.10 Préparer les sandwiches et les hors-d'œuvre S1673.11 Préparer des repas pour des régimes spéciaux S1673.12 Démontrer les compétences professionnelles S1673.13 Appliquer les pratiques et les techniques de travail sécuritaires
Évaluations :	Démonstration devant l'instructeur Laboratoire de cuisine Examen pratique final

Numéro : S1673.1

Titre : Préparer les fonds

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5634; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer sa capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe et à préparer les fonds en utilisant des applications et des techniques culinaires pratiques pour la préparation et le service des aliments dans un établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 3.1.1 Démontrer la capacité d'identifier et de sélectionner les ingrédients pour garantir la qualité des fonds.
- Définir « mirepoix »
 - Connaître les bons ingrédients composant la mirepoix
 - Ajuster la quantité de mirepoix en fonction du rendement souhaité de la recette
 - Sélectionner les bons ingrédients pour la recette requise
- 3.1.2 Démontrer la préparation des ingrédients selon les normes du régime thérapeutique.
- Couper la mirepoix selon les spécifications requises
 - Blanchir les os selon les spécifications requises
 - Brunir les os selon les spécifications requises
 - Sélectionner les poids adéquats des ingrédients pour les recettes requises
 - Utiliser le bon rapport liquide/mirepoix
- 3.1.3 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes.
- Comprendre, interpréter et ajuster les recettes de fonds en fonction des spécifications
 - Convertir le rendement total d'une recette en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
 - Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa

3.1.4 Démontrer la préparation des fonds blancs selon les normes du régime thérapeutique.

- Blanchir les os, comme requis
- Utiliser le bon rapport os/mirepoix pour obtenir le rendement requis
- Écumer efficacement le fond pour en retirer les impuretés et les graisses
- Laisser mijoter pendant la durée nécessaire pour obtenir le corps et la saveur voulus
- Filtrer le fond à la passoire de manière sécuritaire et efficace
- Éliminer les déchets et nettoyer la marmite, conformément aux normes d'hygiène de l'industrie
- Refroidir rapidement le fond à l'aide de systèmes et de procédures de refroidissement acceptés par l'industrie
- Entreposer de manière appropriée, conformément aux normes de manipulation des aliments en vigueur dans l'industrie

3.1.5 Démontrer la préparation des fonds bruns selon les normes du régime thérapeutique.

- Brunir les os et la mirepoix dans l'ordre établi
- Brunir les os et la mirepoix pour obtenir la couleur adéquate
- Utiliser le bon rapport os/mirepoix pour obtenir le rendement requis
- Écumer efficacement le fond pour en retirer les impuretés et les graisses
- Laisser mijoter pendant la durée nécessaire pour obtenir le corps et la saveur voulus
- Filtrer le fond à la passoire de manière sécuritaire et efficace
- Éliminer les déchets et nettoyer la marmite, conformément aux normes d'hygiène de l'industrie
- Refroidir rapidement le fond à l'aide de systèmes de refroidissement acceptés par l'industrie
- Entreposer de manière appropriée, conformément aux normes de manipulation des aliments en vigueur dans l'industrie

- 3.1.6 Démontrer la préparation des fonds de légumes selon les normes du régime thérapeutique.
- Préparer la mirepoix selon les spécifications requises
 - Utiliser le bon rapport liquide/mirepoix pour obtenir le rendement requis
 - Contrôler correctement la température tout au long du processus de cuisson
 - Écumer efficacement le fond pour en retirer les impuretés et les graisses
 - Filtrer le fond à la passoire de manière sécuritaire et efficace
 - Éliminer les déchets et nettoyer la marmite, conformément aux normes d'hygiène de l'industrie
 - Refroidir rapidement le fond à l'aide de systèmes de refroidissement acceptés par l'industrie
 - Entreposer de manière appropriée, conformément aux normes de manipulation des aliments en vigueur dans l'industrie
- 3.1.7 Démontrer les connaissances spécifiques pour sélectionner l'équipement et les outils selon les spécifications des recettes.
- Sélectionner une marmite de taille appropriée en fonction du rendement requis
 - Sélectionner les petits articles de cuisine appropriés pour la tâche requise
 - Installer un bain de glace ou une station de refroidissement appropriée pour refroidir les fonds sécuritairement
 - Sélectionner et utiliser l'équipement et les outils pour la préparation des aliments en petite quantité ou en grande quantité

Numéro : S1673.2

Titre : Préparer les soupes

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5635; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer sa capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe et à préparer les soupes en utilisant des applications et des techniques culinaires pratiques pour la préparation et le service des aliments dans un établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

3.2.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes, conformément aux recettes des régimes thérapeutiques.

- Comprendre, interpréter et ajuster les recettes de soupe en fonction du régime thérapeutique spécifié
- Convertir le rendement total d'une recette de soupe en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
- Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
- Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
- Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste pour la production des soupes
- Décrire les principales catégories de soupes
- Ajuster avec précision la taille des portions pour les entrées et les plats principaux, conformément aux recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste

3.2.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille, selon les spécifications des recettes.

- Sélectionner une marmite de taille appropriée en fonction du rendement requis
- Sélectionner les petits articles de cuisine appropriés pour la tâche requise
- Installer un bain de glace ou une station de refroidissement appropriée pour refroidir les soupes sécuritairement

- Sélectionner l'équipement et les outils appropriés pour la préparation des soupes en petite quantité ou en grande quantité
- Nettoyer les outils et l'équipement, conformément aux normes de l'industrie et de la province en matière de santé et de sécurité

3.2.3 Identifier et sélectionner les ingrédients pour garantir la qualité des soupes.

- Sélectionner les ingrédients adaptés à la production de soupes pour le régime thérapeutique spécifié
- Identifier les ingrédients d'une recette qui ne conviennent pas au régime thérapeutique spécifié
- Remplacer les ingrédients inappropriés par des ingrédients appropriés lors de la préparation de recettes de soupes conformes aux régimes thérapeutiques
- Identifier les ingrédients requis pour préparer les potages clairs, les soupes aux légumes, les consommés, les potages crème, les soupes en purée, les bisques, les chaudrées et les autres potages
- Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste lors de la sélection des ingrédients pour les recettes requises, tout en respectant les politiques et les procédures de l'établissement

3.2.4 Démontrer la préparation des ingrédients, conformément aux recettes thérapeutiques standardisées.

- Laver les ingrédients, conformément aux normes de manipulation des aliments et aux normes d'hygiène de l'industrie
- Peler, parer et couper les ingrédients pour les soupes
- Réduire le gaspillage lors de la préparation des ingrédients pour les soupes
- Mesurer et peser adéquatement les ingrédients pour la préparation des soupes
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les ingrédients des soupes

3.2.5 Démontrer la préparation de soupes de base, conformément aux recettes standardisées.

- Décrire et identifier trois (3) catégories de soupes de base : les potages clairs, les potages liés et les soupes en purée, ainsi que les soupes de spécialité ou les soupes pour régimes spéciaux
- Cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour obtenir une cuisson uniforme
- Préparer les potages clairs selon les recettes standardisées des régimes thérapeutiques requis
- Préparer les potages liés (y compris les potages crème) selon les spécifications

- Préparer des soupes de spécialité, des soupes de différentes nationalités et des soupes adaptées à des régimes spéciaux, selon les spécifications
- Préparer les soupes de base selon le rendement requis de la recette
- Utiliser l'agent épaississant approprié pour obtenir une viscosité adéquate

3.2.6 Démontrer la préparation des potages crème en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme et pour s'assurer que le potage crème est prêt dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Décrire et identifier les principales caractéristiques des potages à base de crème
- Cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour obtenir une cuisson uniforme
- Préparer les potages crème selon les recettes standardisées des régimes thérapeutiques requis
- Préparer les potages crème selon le rendement requis de la recette
- Utiliser l'agent épaississant approprié pour obtenir une viscosité adéquate

3.2.7 Démontrer la préparation des soupes en purée en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme et pour s'assurer que la purée est prête dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Décrire et identifier les principales caractéristiques des soupes en purée
- Cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour obtenir une cuisson uniforme
- Préparer les soupes en purée selon les recettes standardisées des régimes thérapeutiques requis
- Préparer les soupes en purée selon le rendement requis de la recette thérapeutique
- Utiliser l'agent épaississant approprié pour obtenir une viscosité adéquate, comme spécifié

- 3.2.8 Démontrer la préparation des potages clairs en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme et pour s'assurer que le potage clair est prêt dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Décrire et identifier les principales caractéristiques des soupes purées
 - Cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour obtenir une cuisson uniforme
 - Préparer les des soupes purées selon les recettes standardisées des régimes thérapeutiques requis
 - Préparer les des soupes purées selon le rendement requis de la recette thérapeutique
 - Utiliser l'agent épaississant approprié pour obtenir une viscosité adéquate, comme spécifié
- 3.2.9 Démontrer comment finir les soupes, tel que nécessaire, en les servant au moyen des procédures de service appropriées, et en ajoutant les garnitures requises, dans les délais adéquats et à la bonne température, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Conserver les soupes à la bonne température en vue du service
 - Servir les soupes à la bonne température
 - Préparer la garniture appropriée pour la finition des soupes
 - Servir ou emballer des quantités de soupe adéquates pour le service
 - Sélectionner, utiliser et nettoyer les outils et l'équipement appropriés pour le service des soupes
 - Utiliser des méthodes de cuisson en vrac et des méthodes multi-étapes pour conserver et présenter les soupes

Numéro : S1673.3

Titre : Préparer les sauces de base

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5636; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer sa capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe et à préparer les sauces en utilisant des applications et des techniques culinaires pratiques pour la préparation et le service des aliments dans un établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 3.3.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes pour préparer les sauces, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Interpréter et ajuster les recettes de sauce en fonction du régime thérapeutique spécifié
 - Convertir le rendement total d'une recette de sauce en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
 - Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
 - Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production des sauces
 - Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste afin de respecter les spécifications requises pour la production des sauces
 - Connaître les recettes des sauces mères
 - Connaître les recettes des sauces froides et des vinaigrettes
- 3.3.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille, selon les spécifications des recettes.
- Sélectionner une marmite de taille appropriée en fonction du rendement requis
 - Sélectionner les petits articles de cuisine appropriés pour la production des sauces
 - Installer un bain de glace ou une station de refroidissement appropriée pour refroidir les sauces sécuritairement
 - Sélectionner et utiliser l'équipement et les outils pour la préparation des sauces en petite quantité ou en grande quantité

- Nettoyer les outils et l'équipement, conformément aux normes de l'industrie et de la province en matière de santé et de sécurité

3.3.3 Identifier et sélectionner les ingrédients pour garantir que la qualité des sauces réponde aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Sélectionner les ingrédients adaptés à la production de sauces pour le régime thérapeutique spécifié, tout en respectant les politiques et les procédures de l'établissement
- Identifier les ingrédients d'une recette qui ne conviennent pas au régime thérapeutique spécifié
- Identifier les ingrédients requis pour préparer :
 - les sauces blanches et leurs dérivés - réduction
 - les sauces brunes et leurs dérivés - réduction
 - les sauces tomates et leurs dérivés
 - la glace
 - la mayonnaise et ses dérivés
 - la sauce hollandaise et ses dérivés
 - la vinaigrette et ses dérivés
- Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste lors de la sélection des ingrédients pour les recettes de sauce requises

3.3.4 Démontrer la préparation des ingrédients en les lavant, les pelant, les mesurant et les coupant, conformément aux recettes standardisées et aux fiches de production.

- Identifier les ingrédients à laver pour la production des sauces
- Laver les ingrédients nécessaires à la production des sauces, conformément aux normes d'hygiène et aux normes de manipulation des aliments de la province
- Peler les ingrédients nécessaires à la production des sauces, conformément aux spécifications de la recette ou de la fiche de production
- Peser ou mesurer les ingrédients pour la production des sauces, conformément aux spécifications de la recette ou de la fiche de production
- Couper les ingrédients des sauces, conformément aux spécifications de la recette ou de la fiche de production
- Réduire le gaspillage lors de la préparation des ingrédients pour les sauces
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les ingrédients

- 3.3.5 Démontrer la préparation d'agents épaississants, y compris le roux, en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi pour s'assurer que l'agent épaississant est uniforme et prêt pour un traitement ultérieur, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier les ingrédients nécessaires pour le roux, le beurre manié, l'amidon délayé, les légumes féculents et autres amidons nécessaires à l'épaississement des sauces
 - Peser ou mesurer les ingrédients requis pour le roux spécifié
 - Utiliser l'agent épaississant approprié pour obtenir la viscosité spécifiée
- 3.3.6 Démontrer la préparation des sauces (y compris les blanches, brunes, tomates, froides et chaudes) émulsionnées en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier les principales caractéristiques des sauces
 - Appliquer les techniques et les procédures culinaires appropriées pour la préparation des sauces
 - Cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour obtenir une cuisson uniforme
 - Préparer les sauces selon les recettes standardisées des régimes thérapeutiques
 - Préparer les sauces en fonction du rendement requis de la recette du régime thérapeutique
 - Utiliser l'agent épaississant approprié afin d'obtenir une viscosité adéquate pour la sauce spécifiée
 - Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les sauces
- 3.3.7 Démontrer comment finir les sauces, tel que nécessaire, en les servant au moyen des procédures de service appropriées, et en ajoutant les garnitures requises, dans les délais adéquats et à la bonne température, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Conserver les sauces à la bonne température en vue du service
 - Servir les sauces à la bonne température
 - Préparer la garniture appropriée pour la finition des sauces
 - Servir ou emballer des quantités de sauce adéquates pour le service, comme spécifié
 - Sélectionner, utiliser et nettoyer les outils et l'équipement appropriés pour le service des sauces
 - Utiliser des méthodes de cuisson en vrac et des méthodes multi-étapes pour conserver ou présenter les soupes

Numéro : S1673.4

Titre : Préparer les fruits de mer

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5637; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer sa capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe et à préparer les fruits de mer en utilisant des applications et des techniques culinaires pratiques pour la préparation et le service des aliments dans un établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 3.4.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes pour préparer les fruits de mer, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Déterminer les types de fruits de mer nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis
 - Déterminer la méthode de cuisson spécifiée
 - Interpréter et ajuster les recettes de fruits de mer en fonction du régime thérapeutique spécifié
 - Convertir le rendement total d'une recette de fruits de mer en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
 - Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
 - Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
 - Communiquer avec le responsable de la nutrition ou le diététiste afin de respecter les spécifications requises
 - Ajuster la taille des portions pour les entrées et les plats principaux

3.4.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille, selon les spécifications des recettes.

- Sélectionner l'équipement de taille appropriée en fonction du rendement requis
- Sélectionner les petits articles de cuisine appropriés, y compris les couteaux, pour la production des fruits de mer
- Installer un bain de glace ou une station de travail appropriée pour préparer ou refroidir les poissons et les fruits de mer sécuritairement
- Sélectionner et utiliser l'équipement et les outils pour la préparation des recettes en petite quantité ou en grande quantité
- Nettoyer les outils et l'équipement, conformément aux normes de l'industrie et de la province en matière de santé et de sécurité

3.4.3 Démontrer la sélection et la préparation des fruits de mer en les marinant ou les saumurant, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Identifier les produits de la mer couramment utilisés dans le domaine des services alimentaires
- Identifier les poissons et les fruits de mer à éviter pour les régimes thérapeutiques spécifiques et les allergies
- Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste lors de la sélection des fruits de mer pour les recettes standardisées des régimes thérapeutiques
- Identifier les fruits de mer frais en vérifiant l'odeur, l'aspect et le mouvement (s'ils sont vivants)
- Décongeler les fruits de mer, conformément au code de manipulation des aliments et au code d'hygiène de la province
- Préparer les poissons et les fruits de mer :
 - en écaillant les poissons
 - en préparant les poissons plats et les poissons ronds pour la cuisson
 - en filetant les poissons ronds et les poissons plats
 - en retirant les arêtes
 - en portionnant ou en coupant les filets
 - en décortiquant, en déveinant et en papillonnant les crevettes,
 - en nettoyant et en ébarbant les moules,
 - en préparant les homards vivants pour les faire bouillir ou sauter et en retirant la chair des homards,
 - en ouvrant les palourdes et les huîtres

- Cuire les fruits de mer selon la recette standardisée du régime thérapeutique en les faisant :
 - cuire au grilloir (salamandre), griller ou cuire au four
 - cuire à la vapeur, pocher, mijoter ou bouillir
 - sauter ou frire
 - mariner ou saler
- Entreposer les fruits de mer à la bonne température, conformément au code de manipulation des aliments et au code d'hygiène de la province
- Conserver les fruits de mer à la bonne température en vue du service
- Servir les fruits de mer à la bonne température
- Préparer la garniture appropriée pour la finition des plats de fruits de mer
- Servir ou emballer des portions appropriées, comme spécifié
- Sélectionner, utiliser et nettoyer les outils et l'équipement appropriés pour le service des fruits de mer
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour sélectionner et préparer les fruits de mer

Numéro : S1673.5

Titre : Préparer la viande et la volaille

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5638; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer sa capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe et à préparer la viande et la volaille en utilisant des applications et des techniques culinaires pratiques pour la préparation et le service des aliments dans un établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

3.5.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation de la viande et de la volaille, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Déterminer les types de viandes ou de volailles nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis
- Déterminer la méthode de cuisson appropriée
- Interpréter et ajuster les recettes de viande ou de volaille en fonction du régime thérapeutique spécifié
- Convertir le rendement total d'une recette de viande ou de volaille en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
- Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
- Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
- Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste afin de respecter les spécifications requises
- Ajuster la taille des portions pour les entrées et les plats principaux, comme requis

- 3.5.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille, selon les spécifications des recettes de régimes thérapeutiques.
- Sélectionner l'équipement de taille appropriée en fonction du rendement requis
 - Sélectionner les petits articles de cuisine appropriés pour la préparation de la viande et de la volaille
 - Installer un bain de glace ou une station de travail appropriée pour préparer ou refroidir la viande ou la volaille sécuritairement
 - Sélectionner l'équipement et les outils appropriés pour la préparation de la viande ou de la volaille en petite quantité ou en grande quantité
 - Nettoyer les outils et l'équipement, conformément aux normes de l'industrie et de la province en matière de santé et de sécurité
- 3.5.3 Identifier les coupes et évaluer la qualité ainsi que la fraîcheur en examinant la couleur, l'odeur, la texture et la teneur en matières grasses afin de garantir la qualité du produit, conformément aux régimes thérapeutiques standardisés.
- Identifier les coupes de bœuf et de veau couramment utilisées dans une cuisine d'établissement
 - Identifier les coupes de porc couramment utilisées dans une cuisine d'établissement
 - Identifier les coupes d'agneau couramment utilisées dans une cuisine d'établissement
 - Identifier les coupes de volaille couramment utilisées dans une cuisine d'établissement
 - Évaluer la qualité de la viande et de la volaille en :
 - Indiquant la catégorie de viande inspectée et approuvée (établissements agréés HACCP)
 - Évaluant la fermeté, la couleur, l'odeur, la texture et la teneur en matières grasses
- 3.5.4 Démontrer la préparation de la viande et de la volaille en les marinant, en les farcissant et en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi, conformément aux recettes des régimes thérapeutiques.
- Identifier les produits de viande et de volaille à éviter pour les régimes thérapeutiques spécifiques et les allergies
 - Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste lors de la sélection des viandes et des volailles
 - Décongeler la viande et la volaille, conformément au code de manipulation des aliments et au code d'hygiène de la province
 - Préparer la viande et la volaille en les marinant, en les farcissant et en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi

- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter la viande et la volaille

3.5.5 Démontrer comment cuire à la vapeur, bouillir, mijoter, braiser et pocher la viande et la volaille pour s'assurer que la viande ou la volaille est prête dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Identifier la méthode de cuisson appropriée (chaleur humide ou combinaison chaleur humide et chaleur sèche) pour le type de viande spécifié
- Appliquer la méthode appropriée (chaleur humide ou combinaison chaleur humide et chaleur sèche) pour cuire le type de viande spécifié
- Cuire la viande et la volaille à la bonne température
- Cuire la viande et la volaille de façon à obtenir la cuisson recommandée dans la période spécifiée
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour cuire à la vapeur, bouillir, mijoter, braiser et pocher la viande et la volaille

3.5.6 Démontrer comment cuire au grilloir (salamandre), rôtir, cuire au four et griller la viande et la volaille pour s'assurer que la viande ou la volaille est prête dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Identifier la méthode de cuisson à la chaleur sèche adaptée au type de viande spécifié
- Appliquer la méthode de chaleur sèche adaptée pour cuire la viande ou la volaille spécifiée
- Cuire la viande et la volaille à la bonne température
- Cuire la viande et la volaille de façon à obtenir la cuisson recommandée dans la période spécifiée
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour cuire au grilloir (salamandre), rôtir, cuire au four et griller la viande et la volaille

3.5.7 Démontrer comment sauter à feu vif la viande et la volaille pour s'assurer que la viande ou la volaille est prête dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Sélectionner la méthode appropriée pour faire sauter à feu vif la viande ou la volaille
- Faire sauter à feu vif la viande et la volaille dans l'ordre établi de façon à obtenir la cuisson recommandée dans la période spécifiée

3.5.8 Démontrer comment finir la viande et la volaille.

- Conserver la viande et la volaille à la bonne température en vue du service
- Servir la viande et la volaille à la bonne température
- Préparer la garniture appropriée pour la finition des plats de viande et des plats de volaille
- Servir ou emballer des portions appropriées de viande ou de volaille, comme spécifié
- Sélectionner, utiliser et nettoyer les outils et l'équipement appropriés pour le service de la viande et de la volaille
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour finir, conserver et présenter la viande et la volaille

Numéro : S1673.6

Titre : Préparer les fruits et les légumes

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5639; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer sa capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe et à préparer les fruits et les légumes en utilisant des applications et des techniques culinaires pratiques pour la préparation et le service des aliments dans un établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

3.6.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation des fruits et des légumes, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Déterminer les types de fruits ou de légumes nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis
- Déterminer la méthode de cuisson appropriée
- Interpréter et ajuster les recettes de fruits ou de légumes en fonction du régime thérapeutique spécifié
- Convertir le rendement total d'une recette de fruits ou de légumes en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
- Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
- Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
- Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste afin de respecter les spécifications requises pour la production des recettes de régimes thérapeutiques à base de fruits ou de légumes
- Connaître et ajuster adéquatement la taille des portions pour les entrées et les plats principaux ou suivre les recommandations du responsable de la nutrition ou du diététiste

- 3.6.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille, selon les spécifications des recettes.
- Sélectionner l'équipement de taille appropriée en fonction de la méthode de cuisson requise
 - Sélectionner les petits articles de cuisine appropriés pour la production des fruits et des légumes
 - Installer un bain de glace ou une station de travail appropriée pour préparer ou refroidir les fruits ou les légumes sécuritairement
 - Sélectionner et utiliser l'équipement et les outils appropriés pour la préparation de recettes en petite quantité ou en grande quantité
 - Nettoyer les outils et l'équipement, conformément aux normes de la province en matière de santé et de sécurité
- 3.6.3 Identifier et sélectionner les fruits et les légumes en tenant compte des variétés, et évaluer la qualité ainsi que la fraîcheur en examinant la couleur, l'aspect, la fermeté et l'odeur, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier une variété de fruits frais couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Identifier une variété de produits fruitiers précuisinés couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Identifier une variété de légumes frais couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Identifier une variété de produits légumiers précuisinés couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Sélectionner les fruits ou les légumes frais ainsi que les produits fruitiers ou légumiers précuisinés spécifiés
 - Reconnaître les fruits et les légumes d'une fraîcheur optimale en examinant la couleur, la fermeté, l'aspect et l'odeur
- 3.6.4 Préparer les fruits et les légumes en les lavant et en les pelant, conformément aux recettes thérapeutiques standardisées.
- Identifier les fruits et les légumes à éviter pour les régimes thérapeutiques spécifiques et les allergies
 - Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste lors de la sélection des fruits et des légumes
 - Remplacer les ingrédients inappropriés par des ingrédients appropriés ou inoffensifs lors de la préparation de recettes à base de fruits et de légumes, en accord avec le responsable de la nutrition ou le diététiste, et conformément aux politiques et aux procédures de l'établissement

- Décongeler les produits fruitiers ou légumiers précuisinés adéquatement et conformément au code de manipulation des aliments et au code d'hygiène de la province
- Laver les fruits et les légumes
- Peler les fruits et les légumes
- Égrainer les fruits et les légumes
- Parer les fruits et les légumes
- Évider les fruits et les légumes
- Faire tremper les haricots secs
- Couper et dénoyauter les avocats
- Utiliser de l'eau acidulée pour préserver la couleur, lorsque nécessaire
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les fruits et les légumes

3.6.5 Couper les fruits et les légumes pour leur donner la forme désirée, conformément aux recettes thérapeutiques standardisées.

- Couper les tiges et les fleurons des brocolis et des choux-fleurs
- Couper une variété de fruits et de légumes uniformément en :
 - julienne
 - brunoise
 - bâtons
 - petits dés
 - gros dés
 - macédoine
 - paysanne
- Minimiser le gaspillage lors de la préparation des légumes

3.6.6 Blanchir, bouillir, mijoter, braiser et pocher les plats de fruits et les plats de légumes à des températures et pendant des durées prédéterminées pour obtenir chaque fois une constance en matière de couleur, de saveur, de croquant et de tendreté afin de garantir une qualité maximale, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Identifier la méthode de cuisson appropriée (chaleur humide ou combinaison chaleur humide et chaleur sèche) pour le type de fruits ou légumes spécifiés
- Appliquer la méthode appropriée (chaleur humide ou combinaison chaleur humide et chaleur sèche) pour cuire les fruits ou les légumes
- Cuire les fruits et les légumes à la bonne température de façon à obtenir la cuisson recommandée dans la période spécifiée

- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour blanchir, bouillir, mijoter, braiser et pocher les fruits et les légumes

3.6.7 Glacer, rôtir, griller et cuire au four les plats de fruits et les plats de légumes à des températures et pendant des durées prédéterminées pour obtenir chaque fois une constance en matière de couleur, de saveur, de croquant et de tendreté afin de garantir une qualité maximale, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Identifier la méthode de cuisson à la chaleur sèche appropriée pour le type de fruits ou de légumes
- Appliquer la méthode de chaleur sèche appropriée pour cuire les fruits ou les légumes
- Cuire les fruits et les légumes à la bonne température de façon à obtenir la cuisson recommandée dans la période spécifiée
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour glacer, rôtir, griller et cuire au four les fruits et les légumes

3.6.8 Faire sauter à feu vif les plats de fruits et les plats de légumes à des températures et pendant des durées prédéterminées pour obtenir chaque fois une constance en matière de couleur, de saveur, de croquant et de tendreté afin de garantir une qualité maximale, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Sélectionner la méthode appropriée pour faire sauter à feu vif les fruits ou les légumes
- Faire sauter à feu vif les fruits ou les légumes dans l'ordre établi de façon à obtenir la cuisson recommandée dans la période spécifiée
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour faire sauter à feu vif les plats de fruits et les plats de légumes

3.6.9 Finir les fruits et les légumes avec les garnitures et les sauces requises à des températures et des durées spécifiées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Conserver les plats de fruits et les plats de légumes à la bonne température en vue du service
- Servir les fruits et les légumes à la bonne température
- Préparer la garniture appropriée pour la finition des plats de fruits et des plats de légumes
- Servir ou emballer des portions appropriées de fruits ou de légumes, comme spécifié
- Sélectionner, utiliser et nettoyer les outils et l'équipement appropriés pour le service des plats de fruits et des plats de légumes
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour conserver, servir et présenter les fruits et les légumes

Numéro : S1673.7

Titre : Préparer les féculents et les céréales

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5640; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer sa capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe et à préparer les féculents et les céréales en utilisant des applications et des techniques culinaires pratiques pour la préparation et le service des aliments dans un établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 3.7.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation des féculents et des céréales, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Déterminer les types de féculents ou de céréales nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis
 - Déterminer la méthode de cuisson appropriée pour les féculents ou les céréales, selon la recette
 - Interpréter et ajuster les recettes de féculents ou de céréales en fonction du régime thérapeutique spécifié
 - Convertir le rendement total d'une recette de féculents ou de céréales en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
 - Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
 - Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
 - Travailler efficacement avec le responsable de la nutrition ou le diététiste afin de respecter les spécifications requises pour la production
 - Ajuster la taille des portions pour les entrées et les plats principaux afin de répondre aux spécifications

- 3.7.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille pour préparer les féculents et les céréales selon les spécifications des recettes.
- Sélectionner l'équipement de taille appropriée en fonction de la méthode de cuisson spécifiée
 - Sélectionner les petits articles de cuisine appropriés pour la préparation des aliments
 - Installer un bain de glace ou une station de travail appropriée pour préparer ou refroidir les produits sécuritairement
 - Sélectionner l'équipement et les outils appropriés pour la préparation des recettes en petite quantité ou en grande quantité
 - Nettoyer les outils et l'équipement, conformément aux normes de la province en matière de santé et de sécurité
- 3.7.3 Identifier et sélectionner les féculents et les céréales en tenant compte des variétés et des formes, et évaluer la qualité en examinant la couleur, la texture, la taille et la propreté du produit, conformément aux recettes thérapeutiques standardisées.
- Identifier une variété de féculents frais couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Identifier une variété de produits féculents précuisinés couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Identifier une variété de céréales couramment utilisées dans une cuisine d'établissement
 - Identifier une variété de produits céréaliers précuisinés couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Sélectionner les féculents frais ou les céréales fraîches ainsi que les produits féculents ou les produits céréaliers précuisinés spécifiés
 - Reconnaître les féculents et les céréales d'une fraîcheur optimale en examinant la couleur, la fermeté, l'aspect, l'emballage et l'odeur
- 3.7.4 Démontrer la préparation des ingrédients en les lavant, en les coupant, en les mesurant et en leur donnant la forme désirée dans l'ordre établi, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier les féculents et les céréales à éviter pour les régimes thérapeutiques spécifiques et les allergies
 - Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste lors de la sélection des féculents et des céréales
 - Décongeler les produits féculents ou les produits céréaliers précuisinés, conformément au code de manipulation des aliments et au code d'hygiène de la province

- Peser les féculents et les céréales
- Laver les féculents et les céréales
- Rincer les féculents et les céréales
- Faire tremper les féculents et les céréales
- Peler les féculents
- Parer les féculents
- Faire tremper les haricots secs
- Mesurer et donner la forme désirée aux produits féculents et aux produits céréaliers, selon la recette
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les féculents et les céréales

3.7.5 Démontrer la cuisson des féculents et des céréales en utilisant les méthodes appropriées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Faire bouillir, cuire au four, gratiner, sauter et poêler les pommes de terre
- Faire bouillir et cuire au four les pâtes
- Faire mijoter, cuire à la vapeur, utiliser les méthodes risotto et pilaf, et faire bouillir les céréales
- Préparer les plats de pommes de terre : duchesse, en purée, rôties, et leurs dérivés
- Préparer les plats de riz : risotto, pilaf et bouillis
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour cuire les féculents et les céréales

3.7.6 Démontrer comment cuire, cuire au four et farcir les plats de pâtes de base, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Appliquer les méthodes de cuisson appropriées pour une variété de plats de pâtes : pâtes farcies, pâtes étagées et pâtes de base
- Préparer les plats de pâtes : pâtes cuites, nouilles, pâtes farcies et dumplings (gnocchis)
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour cuire, cuire au four et farcir les plats de pâtes de base

3.7.7 Démontrer comment finir les féculents et ajouter les garnitures aux plats requis à la température et au temps spécifiés, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Conserver les féculents et les céréales à la bonne température en vue du service
- Servir les féculents et les céréales à la bonne température
- Préparer la garniture appropriée pour la finition des plats de féculents et des plats de céréales
- Servir ou emballer des portions appropriées de féculents ou de céréales, comme spécifié
- Sélectionner, utiliser et nettoyer les outils et l'équipement appropriés pour le service des féculents et des céréales
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour conserver et présenter les plats de féculents et les plats de céréales

Numéro : S1673.8

Titre : Préparer les salades et les vinaigrettes

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5641; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer sa capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe et à préparer les salades et les vinaigrettes en utilisant des applications et des techniques culinaires pratiques pour la préparation et le service des aliments dans un établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

3.8.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation des salades et des vinaigrettes, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Déterminer les types de fruits ou de légumes nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis pour la préparation des salades
- Déterminer la méthode de cuisson appropriée, comme prescrit dans la recette
- Interpréter et ajuster les recettes de salade ou de vinaigrette en fonction du régime thérapeutique spécifié
- Convertir le rendement total d'une recette de salade ou de vinaigrette en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
- Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
- Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
- Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste afin de respecter les spécifications requises pour la production des salades et des vinaigrettes des recettes de régimes thérapeutiques
- Ajuster la taille des portions pour les entrées et les plats principaux, selon les spécifications du diététiste ou du superviseur de la cuisine

3.8.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille pour préparer les salades et les vinaigrettes selon les spécifications des recettes.

- Sélectionner l'équipement de taille appropriée en fonction de la méthode de cuisson spécifiée
- Sélectionner les petits articles de cuisine appropriés pour la production des aliments
- Installer un bain de glace ou une station de travail appropriée pour préparer ou refroidir les produits sécuritairement
- Sélectionner l'équipement et les outils appropriés pour la préparation de recettes en petite quantité ou en grande quantité
- Nettoyer les outils et l'équipement, conformément aux normes de la province en matière de santé et de sécurité

3.8.3 Identifier et sélectionner les ingrédients des salades et des vinaigrettes en tenant compte des variétés et des formes, et évaluer la qualité et la fraîcheur en examinant la couleur, l'aspect, la fermeté, le croquant et l'odeur, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Identifier une variété d'ingrédients frais pour salades et vinaigrettes couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
- Identifier une variété de produits de salades et de vinaigrettes précuisinés couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
- Sélectionner les ingrédients frais et les produits précuisinés pour les salades et les vinaigrettes, comme requis
- Sélectionner la quantité appropriée d'ingrédients pour les salades et les vinaigrettes de façon à répondre aux spécifications de la recette
- Reconnaître les ingrédients et les produits de salades et de vinaigrettes d'une fraîcheur optimale en examinant la couleur, la fermeté, l'aspect, le croquant, l'emballage et l'odeur
- Entreposer les ingrédients et les produits de salades et de vinaigrettes de façon à assurer une fraîcheur optimale et pour répondre au code de manipulation des aliments et au code d'hygiène de la province

3.8.4 Démontrer la préparation des ingrédients des salades et des vinaigrettes en les lavant, en les pelant, en les coupant, en les mélangeant, en les cuisant ou en les marinant, et en utilisant l'équipement et les outils requis, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Décongeler les produits précuisinés pour les salades et les vinaigrettes, conformément au code de manipulation des aliments et au code d'hygiène de la province
- Peser et mesurer les ingrédients des salades et des vinaigrettes
- Laver les ingrédients des salades et des vinaigrettes
- Rincer les ingrédients des salades et des vinaigrettes
- Faire tremper les ingrédients des salades et des vinaigrettes
- Peler les ingrédients des salades et des vinaigrettes
- Parer les ingrédients des salades et des vinaigrettes
- Préparer les ingrédients des salades : en julienne, en chiffonnade, en bâtons, en brunoise, en petits dés, en gros dés, en macédoine, en paysanne, en tourney, déchiquetés et finement hachés
- Mélanger les ingrédients des salades (simples et composées) pour répondre aux spécifications de la recette
- Mesurer et donner la forme désirée aux produits féculents et aux produits céréaliers, comme spécifié dans la recette
- Faire mariner les ingrédients des salades, conformément aux spécifications de la recette
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les salades et les vinaigrettes

3.8.5 Démontrer la préparation des salades simples (y compris avec des laitues, des légumes et des légumineuses), conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Définir « salade simple »
- Préparer une variété de légumes feuillus pour salades en coupant la laitue romaine, les légumes à feuilles rouges et les légumes à feuilles vertes; en retirant le cœur de la laitue iceberg avant de couper celle-ci; en retirant les nervures épaisses des épinards et du chou frisé; en lavant et en séchant les légumes feuillus
- Préparer une variété de légumes pour salades en les apprêtant crus, en les blanchissant, en les rôtissant ou en les marinant
- Préparer les légumineuses pour salades en les trempant, en les bouillant, en les marinant, en les arrosant de vinaigrette, en les mélangeant et en les assaisonnant

- Préparer des salades simples en petite quantité ou en grande quantité
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les salades simples

3.8.6 Démontrer la préparation des salades composées (y compris avec du poisson, de la viande, des légumes, des céréales et des fruits), conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Définir « salade composée »
- Préparer les poissons (les produits frais et les produits précuisinés) pour les salades en les préparant en ceviche, en les saumurant, en les marinant, en les pochant, en les cuisant à la vapeur et en les mélangeant
- Préparer les viandes pour les salades en les effilochant, en les mélangeant, en les rôtissant, en les faisant saisir ou en les marinant
- Préparer les légumes pour les salades en les apprêtant crus, en les blanchissant, en les rôtissant ou en les marinant
- Préparer les fruits pour les salades en les apprêtant crus, en les marinant ou en les mélangeant
- Préparer les céréales pour les salades en les bouillant ou en les cuisant à la vapeur
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les salades composées

3.8.7 Démontrer la préparation de la vinaigrette en combinant les ingrédients et en les malaxant, en les mélangeant et en les émulsionnant pour obtenir la texture et la consistance requises, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Malaxer les vinaigrettes pour obtenir des émulsions permanentes et semi-permanentes
- Définir « émulsion »
- Utiliser des méthodes de préparation en vrac ou en grande quantité pour préparer les vinaigrettes pour salades

3.8.8 Démontrer comment finir les salades avec les vinaigrettes et les garnitures requises, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Mélanger la salade comme requis pour finir le produit selon les spécifications
- Conserver les plats de salades et les vinaigrettes à la bonne température en vue du service
- Servir les salades et les vinaigrettes à la bonne température
- Préparer la garniture appropriée pour la finition des plats de salades et des vinaigrettes
- Servir ou emballer des portions appropriées de salades et de vinaigrettes, comme spécifié
- Sélectionner, utiliser et nettoyer les outils et l'équipement appropriés pour le service des féculents/céréales
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour conserver et présenter les salades et les vinaigrettes

Numéro : S1673.9

Titre : Préparer les œufs et les produits laitiers

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5642; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer sa capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe et à préparer les œufs et les produits laitiers en utilisant des applications et des techniques culinaires pratiques pour la préparation et le service des aliments dans un établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

3.9.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation des œufs et des produits laitiers, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Déterminer les types d'œufs ou de produits laitiers nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis pour la préparation
- Déterminer la méthode de cuisson appropriée, selon la recette
- Interpréter et ajuster les recettes d'œufs ou de produits laitiers en fonction du régime thérapeutique spécifié
- Convertir le rendement total d'une recette d'œufs ou de produits laitiers en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
- Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
- Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
- Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste afin de respecter les spécifications requises pour la production des recettes thérapeutiques standardisées à base d'œufs ou de produits laitiers
- Ajuster la taille des portions pour les entrées et les plats principaux, comme spécifié

- 3.9.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille pour préparer les œufs et les produits laitiers selon les spécifications des recettes.
- Sélectionner l'équipement de taille appropriée en fonction de la méthode de cuisson spécifiée
 - Sélectionner les petits articles de cuisine appropriés pour la préparation des aliments
 - Installer un bain de glace ou une station de travail appropriée pour préparer ou refroidir les produits sécuritairement
 - Sélectionner l'équipement et les outils appropriés pour la préparation des recettes en petite quantité ou en grande quantité
 - Nettoyer les outils et l'équipement, conformément aux normes de la province en matière de santé et de sécurité
- 3.9.3 Identifier et sélectionner les œufs et les produits laitiers en tenant compte de la taille, de la catégorie, du type, de la variété, de la teneur en matières grasses, de la teneur en humidité, de l'odeur et de la fermeté, et évaluer la qualité en examinant la couleur, la texture et l'aspect, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier une variété d'œufs et de produits laitiers frais couramment utilisés dans une cuisine d'établissement : taille, catégorie, type, variété, teneur en matières grasses, teneur en humidité
 - Identifier une variété d'œufs et de produits laitiers précuisinés couramment utilisés dans une cuisine d'établissement : taille, catégorie, type, variété, teneur en matières grasses, teneur en humidité
 - Sélectionner des œufs et des produits laitiers frais ainsi que des œufs et des produits laitiers précuisinés, comme requis
 - Sélectionner la quantité appropriée d'œufs ou de produits laitiers de façon à répondre aux spécifications de la recette
 - Reconnaître les œufs et les produits laitiers d'une fraîcheur optimale en examinant la couleur, la fermeté, la texture, l'aspect, l'emballage et l'odeur
 - Entreposer les œufs et les produits laitiers de façon à assurer une fraîcheur optimale et pour répondre au code de manipulation des aliments et au code d'hygiène de la province

3.9.4 Démontrer la préparation des œufs et des produits laitiers en les coupant, en les hachant, en les râpant, en les tranchant, en les coupant en dés, en les émiettant, en les pelant, en les séparant, en les faisant fondre, en les taillant, en les fouettant, en les mesurant et en les pesant, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Décongeler les œufs et les produits laitiers précuisinés, conformément au code de manipulation des aliments et au code d'hygiène de la province
- Peser et mesurer les œufs et les produits laitiers
- Préparer les œufs et les produits laitiers en les râpant, en les émiettant, en les hachant, en les tranchant, en les coupant en dés, en les pelant, en les séparant, en les faisant fondre, en les taillant et en les fouettant
- Mélanger les œufs ou les produits laitiers (frais ou précuisinés) de façon à répondre aux spécifications de la recette
- Donner la forme désirée aux œufs et aux produits laitiers de façon à répondre aux spécifications du responsable de la nutrition ou du diététiste
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour couper, hacher, râper, trancher, couper en dés, émietter, peler, délier, faire fondre, tailler, fouetter, mesurer et peser les œufs et les produits laitiers

3.9.5 Démontrer la préparation des plats d'œufs et de produits laitiers (y compris les œufs frits, brouillés, en omelette, en quiche, pochés et bouillis) à des températures et pendant des durées prédéterminées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Préparer les œufs frits, bouillis, pochés, brouillés et à la crème pour la production en grande quantité et en petite quantité
- Cuire les œufs à la bonne température de façon à obtenir la cuisson recommandée dans la période spécifiée
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les omelettes et les quiches et pour faire frire, brouiller, pocher et bouillir les œufs et les produits laitiers

3.9.6 Démontrer la préparation des plats déjeuners (y compris les crêpes minces, les pains dorés, les gaufres et les crêpes américaines) à des températures et pendant des durées prédéterminées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Préparer les crêpes minces, les pains dorés, les crêpes américaines et les gaufres pour la production en grande quantité et en petite quantité
- Cuire les plats déjeuners à la bonne température de façon à obtenir la cuisson recommandée dans la période spécifiée
- Préparer les garnitures et les condiments pour les plats déjeuners de façon à répondre aux spécifications et pour la production en grande quantité et en petite quantité
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les pains dorés, les crêpes minces, les gaufres et les crêpes américaines

3.9.7 Démontrer comment finir les œufs et les produits laitiers avec les garnitures requises à des températures et pendant des durées prédéterminées pour maintenir l'aspect, le goût et la texture du produit, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Conserver les plats d'œufs et de produits laitiers à la bonne température en vue du service
- Servir les œufs et les produits laitiers à la bonne température
- Préparer la garniture appropriée pour la finition des plats d'œufs et de produits laitiers
- Servir ou emballer des portions appropriées d'œufs et de produits laitiers, comme spécifié
- Sélectionner, utiliser et nettoyer les outils et l'équipement appropriés pour le service des féculents/céréales
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour conserver et présenter les œufs et les produits laitiers

Numéro : S1673.10

Titre : Préparer les sandwichs et les hors-d'œuvre

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5644; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer sa capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe et à préparer les sandwichs et les hors-d'œuvre en utilisant des applications et des techniques culinaires pratiques pour la préparation et le service des aliments dans un établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 3.10.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de réparation des sandwichs et des hors-d'œuvre, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Déterminer les types d'ingrédients nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis pour la préparation des sandwichs et des hors-d'œuvre
 - Déterminer la méthode de cuisson appropriée, selon la recette
 - Interpréter et ajuster les recettes de sandwichs et de hors-d'œuvre en fonction du régime thérapeutique spécifié
 - Convertir le rendement total d'une recette de sandwichs ou de hors-d'œuvre en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
 - Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
 - Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
 - Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste afin de respecter les spécifications requises pour la production des recettes de sandwichs et de hors-d'œuvre, conformément aux régimes thérapeutiques standardisés
 - Ajuster la taille des portions pour les entrées et les plats principaux, telle que spécifiée par le diététiste ou le gestionnaire des services alimentaires

- 3.10.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille pour préparer les sandwichs et les hors-d'œuvre selon les spécifications des recettes.
- Sélectionner l'équipement de taille appropriée en fonction de la méthode de cuisson requise
 - Sélectionner les petits articles de cuisine appropriés pour la production des aliments
 - Installer un bain de glace ou une station de travail appropriée pour préparer ou refroidir les produits sécuritairement
 - Sélectionner l'équipement et les outils appropriés pour la préparation de recettes en petite quantité ou en grande quantité
 - Nettoyer les outils et l'équipement, conformément aux normes de la province en matière de santé et de sécurité
- 3.10.3 Identifier et sélectionner les ingrédients pour préparer les sandwichs et les hors-d'œuvre, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier une variété d'ingrédients frais pour sandwichs et hors-d'œuvre couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Identifier une variété de produits et d'ingrédients précuisinés pour sandwichs et hors-d'œuvre couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Sélectionner les ingrédients frais ainsi que les ingrédients précuisinés spécifiés
 - Sélectionner la quantité appropriée d'ingrédients pour sandwichs et hors-d'œuvre de façon à répondre aux spécifications de la recette
 - Reconnaître les ingrédients pour sandwichs et hors-d'œuvre d'une fraîcheur optimale en examinant la couleur, la fermeté, la texture, l'aspect, l'emballage, l'odeur et les autres caractéristiques
 - Entreposer les ingrédients pour sandwichs et hors-d'œuvre de façon à assurer une fraîcheur optimale et pour répondre au code de manipulation des aliments et au code d'hygiène de la province

3.10.4 Démontrer la préparation des sandwichs chauds, des sandwichs froids et des wraps (y compris les sandwichs de base, de fantaisie et de type ouvert), conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Décrire différents styles de sandwichs chauds : de base fermés, grillés, paninis, Monte Cristo, ouverts, pizzas, calzones, wraps, tacos, quésadillas, burritos
- Décrire les principaux types de sandwichs froids : fermés, de base, étagés, en bouchées, ouverts
- Préparer la mise en place de l'assemblage des sandwichs pour la production en grande quantité et en petite quantité : préparer les garnitures, les ingrédients, les tartinades et les pains
- Assembler une variété de sandwichs chauds et de sandwichs froids pour la production en grande quantité et en petite quantité
- Entreposer les sandwichs (au besoin) à la bonne température
- Communiquer avec le diététiste ou le superviseur de la cuisine pour préparer les sandwichs chauds, les sandwichs froids et les wraps selon les spécifications requises
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les sandwichs chauds, les sandwichs froids et les wraps

3.10.5 Démontrer comment assembler, finir et présenter les sandwichs et les hors-d'œuvre avec les garnitures requises et pour le service à la bonne température, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Conserver les sandwichs et les hors-d'œuvre à la bonne température en vue du service
- Servir les sandwichs et les hors-d'œuvre à la bonne température
- Préparer la garniture appropriée pour la finition des plats de sandwichs et des plats de hors-d'œuvre
- Servir ou emballer des portions appropriées de sandwichs ou de hors-d'œuvre, comme spécifié
- Sélectionner, utiliser et nettoyer les outils et l'équipement appropriés pour le service des sandwichs et des hors-d'œuvre
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour assembler, finir et présenter les sandwichs et les hors-d'œuvre

Numéro :	S1673.11
Titre :	Préparer des repas pour des régimes spéciaux
Renvoi aux normes de formation :	U5631; U5633; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer une connaissance pratique de la nutrition pour la préparation de repas pour régimes spéciaux dans divers établissements de travail.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 3.11.1 Démontrer la préparation de repas pour les régimes alimentaires thérapeutiques, y compris les régimes diabétiques ou à énergie contrôlée, sans gluten, hypoallergéniques, sans lactose, faibles en gras, faibles en sel, et adaptés aux maladies rénales, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Décrire les types de diabète et leurs différences
 - Décrire les raisons qui justifient les régimes faibles en calorie, sans lactose, faibles en gras, faibles en sel, et adaptés aux maladies rénales
 - Décrire les principales différences entre les besoins nutritionnels des régimes thérapeutiques et des régimes ordinaires
 - Démontrer une connaissance pratique des fondements de la nutrition de base
 - Démontrer une connaissance pratique du Guide alimentaire canadien
 - Expliquer l'IMC (indice de masse corporelle)
 - Définir « recette standardisée de régime thérapeutique »
 - Lire et interpréter diverses recettes standardisées de régimes thérapeutiques
 - Comprendre les risques d'une mauvaise interprétation des recettes standardisées de régimes thérapeutiques

3.11.2 Démontrer la préparation de repas pour la texturation (y compris les textures régulière, tendre, molle, hachée et en purée) à l'aide de mélangeurs, de mixeurs, de hachoirs et de robots culinaires, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Définir « texturation » par rapport aux produits alimentaires
- Démontrer une connaissance pratique du fonctionnement, du nettoyage, de l'installation et du rangement sécuritaires des mélangeurs, des mixeurs, des hachoirs et des robots culinaires, conformément aux spécifications des produits
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments, conformément au *Code d'hygiène* national et aux procédures de sécurité
- Comprendre l'importance des différents types de texturation pour les régimes thérapeutiques
- Connaître le type de texturation requis pour les différents régimes thérapeutiques
- Décrire les procédures de préparation pour la texturation d'une variété de recettes de régimes thérapeutiques
- Effectuer les calculs adéquats pour ajuster les recettes et convertir les recettes, comme spécifié
- Discuter des préoccupations relatives à la préparation des repas pour les personnes âgées, les personnes ayant des intolérances alimentaires, les nourrissons, les personnes présentant un trouble de l'alimentation et les femmes enceintes

3.11.3 Démontrer la préparation de la consistance des liquides en ajoutant les ingrédients spécifiés (y compris le miel, le nectar et le pouding) et en se servant de mélangeurs, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Démontrer une connaissance pratique de la préparation des liquides selon les spécifications et les besoins
- Démontrer une connaissance pratique de l'utilisation et du nettoyage sécuritaires des mélangeurs pour la préparation des liquides en cuisine d'établissement
- Comprendre les exigences nutritionnelles de la préparation des liquides pour une variété de régimes thérapeutiques
- Effectuer les calculs adéquats pour ajuster les recettes et convertir les recettes, comme spécifié

3.11.4 Identifier les pratiques culturelles, religieuses et ethniques de préparation des repas pour divers régimes, conformément aux régimes thérapeutiques standardisés.

- Décrire les exigences et les restrictions alimentaires pour une variété de groupes culturels, religieux et ethniques
- Démontrer une connaissance pratique de la préparation de recettes standardisées selon des exigences alimentaires culturelles, religieuses et ethniques particulières
- Connaître les exigences particulières de préparation pour les groupes culturels, religieux et ethniques
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments selon les pratiques d'une variété de groupes culturels, religieux et ethniques, conformément aux régimes thérapeutiques standardisés

Numéro : S1673.12

Titre : Démontrer les compétences professionnelles

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5633

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la compréhension des pratiques et des techniques de travail sécuritaires, ainsi que des compétences professionnelles particulières prévues par les codes, les lois et les règlements municipaux, provinciaux et nationaux en matière de santé et de sécurité.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 3.12.1 Démontrer une connaissance pratique de l'utilisation et de l'entretien des petits articles de cuisine.
- Décrire l'utilisation, le nettoyage et le rangement appropriés des petits articles de cuisine
 - Concevoir des procédures en cas de bris, y compris le signalement
 - Identifier les outils de cuisine, y compris les couteaux, les outils à main et les ustensiles de cuisson
 - Décrire l'utilisation sécuritaire des couteaux, y compris l'affûtage et l'aiguisage
- 3.12.2 Démontrer une connaissance pratique de la préparation des aliments à l'aide de méthodes de cuisson à la chaleur humide et de cuisson à la chaleur sèche pour la production d'aliments en grande quantité.
- Utiliser et comprendre la terminologie exacte des méthodes de cuisson à la chaleur humide et de cuisson à la chaleur sèche
 - Décrire les techniques et les méthodes de production d'aliments en grande quantité
 - Démontrer la compréhension des recettes pour la production en grande quantité
 - Décrire la présentation et l'ordre d'un service de type buffet
 - Sélectionner et utiliser l'équipement et les outils appropriés pour la production d'aliments en grande quantité
 - Sélectionner les poids, les mesures et les conversions appropriés, comme requis

- Connaître les méthodes de cuisson appropriées pour réaliser la recette spécifiée
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments, conformément au *Code d'hygiène national*, ainsi qu'à la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments* de l'Ontario

3.12.3 Démontrer une connaissance pratique du refroidissement des aliments en utilisant des méthodes de refroidissement pour les grandes quantités.

- Utiliser un appareil de refroidissement rapide, comme requis
- Préparer un bain de glace pour refroidir les aliments
- Décrire les procédures de refroidissement des produits alimentaires, y compris le transfert de récipients chauds à des récipients froids, le remuage et le portionnement

3.12.4 Démontrer une connaissance pratique de l'entreposage des aliments cuits et non cuits.

- Expliquer l'importance d'entreposer les aliments crus séparément des aliments cuits
- Décrire les façons de conserver les aliments afin de minimiser la contamination croisée
- Connaître les températures d'entreposage adéquates pour la viande, le poisson, les produits laitiers et les légumes

3.12.5 Démontrer une connaissance de la conservation des aliments pour le service.

- Connaître les températures adéquates pour la conservation des aliments chauds et des aliments froids
- Comprendre et utiliser les procédures de consignment standardisées

Numéro :	S1673.13
Titre :	Appliquer les pratiques et les techniques de travail sécuritaires
Renvoi aux normes de formation :	U5631; U5633

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la compréhension des pratiques et des techniques de travail sécuritaires, ainsi que des compétences professionnelles particulières prévues par les codes, les lois et les règlements municipaux, provinciaux et nationaux en matière de santé et de sécurité.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 3.13.1 Démontrer une connaissance pratique des principes de manipulation sécuritaire des aliments.
- Décrire les façons de manipuler sécuritairement les aliments
 - Définir les contaminants non alimentaires : contaminants chimiques, contaminants viraux ou autres contaminants
 - Énumérer les types de bactéries causant les maladies d'origine alimentaire
 - Décrire les symptômes des maladies d'origine alimentaire et leur mode de transmission
 - Discuter des mesures de contrôle spécifiques à l'industrie pour les maladies d'origine alimentaire
 - Décrire trois (3) maladies d'origine alimentaire spécifiques
- 3.13.2 Démontrer une connaissance pratique du principe d'hygiène personnelle.
- Définir « hygiène personnelle »
 - Discuter de l'importance de l'hygiène personnelle
 - Expliquer les raisons qui justifient l'hygiène personnelle
 - Explorer les moyens de maintenir l'hygiène personnelle
- 3.13.3 Identifier et définir les termes du *Code d'hygiène* national, ainsi que de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments* de l'Ontario.
- Décrire les services gouvernementaux d'inspection des aliments et leurs secteurs de réglementation

- 3.13.4 Démontrer une connaissance pratique de la bonne tenue des locaux.
- Maintenir la sécurité et la propreté de l'aire de travail
 - Discuter des moyens de minimiser les blessures
 - Discuter de la santé et de la sécurité au travail
 - Identifier les exigences en matière de sécurité et de salubrité
 - Concevoir un calendrier de nettoyage et démontrer la communication des procédures sécuritaires
 - Concevoir un programme de lutte antiparasitaire intégrée (LAI)
- 3.13.5 Démontrer une connaissance pratique des systèmes de livraison de repas et des procédures relatives à l'isolement.
- Décrire les différents types de systèmes de livraison de repas pour les établissements, tels que les hôpitaux (y compris les unités d'isolement), les foyers de soins de longue durée, les écoles et les activités à grande échelle
 - Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments, conformément au *Code d'hygiène* national et aux procédures de sécurité
 - Démontrer une connaissance de l'analyse des risques aux points critiques (HACCP)
- 3.13.6 Démontrer la compréhension de la sélection, de l'entretien et du port des vêtements de protection.
- 3.13.7 Démontrer l'entretien des outils et de l'équipement de cuisine.
- Identifier, faire fonctionner et nettoyer les principaux types d'équipement utilisés pour la cuisine d'établissement
 - Sélectionner l'équipement adéquat en fonction de la tâche à accomplir
- 3.13.8 Démontrer une connaissance pratique de la réception et de l'entreposage des aliments périssables et des aliments non périssables.
- Décrire les pratiques sanitaires pour le transport des aliments
 - Décrire la réception, l'entreposage et la manipulation appropriés des aliments potentiellement dangereux
 - Minimiser l'exposition des marchandises reçues aux risques potentiels (physiques, chimiques et biologiques)
- 3.13.9 Démontrer une connaissance pratique de la fonction de gestion de base.
- Démontrer une compréhension des politiques et des procédures relatives à la gestion de la qualité totale

- 3.13.10 Démontrer une connaissance pratique du maintien des aliments aux températures recommandées.
- Indiquer les températures adéquates en Fahrenheit et en Celsius pour minimiser la croissance des agents pathogènes
 - Indiquer les températures adéquates pour la préparation, la cuisson, la conservation et le réchauffage des aliments
 - Discuter des principes de contrôle de la température

- 3.13.11 Décrire le but de la gestion des urgences, conformément aux procédures d'urgence de l'établissement et à la législation gouvernementale.
- Décrire l'importance des procédures d'urgence et de la formation nécessaire, et en discuter
 - Explorer les procédures de planification des situations d'urgence
 - Énumérer les différents types d'urgence, ainsi que la manière de les planifier et de s'y entraîner (cause et réponse)
 - Énumérer et décrire l'évaluation des situations d'urgence (documentation et langage)
 - Démontrer les protocoles de gestion des épidémies de maladies d'origine alimentaire

Structure de l'évaluation		
Sécurité et équipement (hygiène)	Laboratoire de cuisine et travail d'équipe	Évaluation finale
25 %	25 %	50 %

Numéro :	S1674
Titre :	Théorie alimentaire d'établissement
Durée :	Totale : 45 heures Théorie : 45 heures Pratique : 0 heure
Préalables :	Aucun
Contenu :	S1674.1 Préparer les fonds S1674.2 Préparer les soupes S1674.3 Préparer les sauces de base S1674.4 Préparer les fruits de mer S1674.5 Préparer la viande et la volaille S1674.6 Préparer les fruits et les légumes S1674.7 Préparer les féculents et les céréales S1674.8 Préparer les salades et les vinaigrettes S1674.9 Préparer les œufs et les produits laitiers S1674.10 Préparer les sandwiches et les hors-d'œuvre S1674.11 Préparer des repas pour des régimes spéciaux S1674.12 Démontrer les compétences professionnelles S1674.13 Appliquer les pratiques et les techniques de travail sécuritaires
Évaluations :	Projet de groupe Examen de mi-parcours Apprentissage et recherches en ligne (optionnels) Examen pratique final Tests éclairés (optionnels)

Numéro : S1674.1

Titre : Préparer les fonds

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5634; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la connaissance de la réception, de l'entreposage, de la manutention et de la préparation des aliments, ainsi que des techniques culinaires pour la préparation et le service en cuisine d'établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

4.1.1 Identifier et sélectionner les ingrédients pour garantir la qualité des fonds.

- Définir « mirepoix »
- Connaître les bons ingrédients composant la mirepoix
- Ajuster la quantité de mirepoix en fonction du rendement souhaité de la recette
- Identifier les bons ingrédients pour la recette requise

4.1.2 Démontrer la préparation des ingrédients selon les normes du régime thérapeutique.

- Définir « mirepoix »
- Définir et utiliser le terme « blanchir »
- Définir et utiliser les termes « brun » et « brunir »
- Sélectionner les poids adéquats des ingrédients pour les recettes requises
- Connaître le bon rapport liquide/mirepoix
- Communiquer avec le diététiste ou le superviseur de la cuisine pour préparer les fonds, conformément aux normes du régime thérapeutique requis
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les fonds

- 4.1.3 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes.
- Comprendre, interpréter et ajuster les recettes de fonds en fonction des spécifications
 - Convertir le rendement total d'une recette en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
 - Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
- 4.1.4 Démontrer la préparation des fonds blancs selon les normes du régime thérapeutique.
- Connaître la procédure adéquate pour la préparation des fonds blancs
 - Utiliser le bon rapport os/mirepoix pour obtenir le rendement requis
 - Expliquer et utiliser les termes « écumer », « mijoter », « corps », « saveur », « gélatinisation » et « passer (à la passoire) »
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les fonds blancs
- 4.1.5 Démontrer la préparation des fonds bruns selon les normes du régime thérapeutique.
- Connaître la procédure adéquate pour la préparation des fonds bruns
 - Utiliser le bon rapport os/mirepoix pour obtenir le rendement requis
 - Définir les termes « écumer », « mijoter », « corps », « saveur », « gélatinisation » et « passer (à la passoire) »
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les fonds bruns
- 4.1.6 Démontrer la préparation des fonds de légumes selon les normes du régime thérapeutique.
- Connaître la procédure adéquate pour la préparation des fonds de légumes
 - Utiliser le bon rapport liquide/mirepoix pour obtenir le rendement requis
 - Définir les termes « écumer », « mijoter », « corps », « saveur », « gélatinisation » et « passer (à la passoire) »
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les fonds de légumes

4.1.7 Démontrer les connaissances spécifiques pour sélectionner l'équipement et les outils selon les spécifications des recettes.

- Sélectionner une marmite de taille appropriée en fonction du rendement requis
- Sélectionner les petits articles de cuisine appropriés pour la tâche requise
- Installer un bain de glace ou une station de refroidissement appropriée pour refroidir les fonds sécuritairement
- Identifier l'équipement et les outils pour la préparation des aliments en petite quantité ou en grande quantité

Numéro : S1674.2

Titre : Préparer les soupes

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5635; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la connaissance de la réception, de l'entreposage, de la manutention et de la préparation des aliments, ainsi que des techniques culinaires pour la préparation et le service en cuisine d'établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

4.2.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes, conformément aux recettes de régimes thérapeutiques.

- Ajuster les recettes de soupe en fonction du régime thérapeutique spécifié
- Convertir le rendement total d'une recette de soupe en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
- Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
- Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
- Décrire les principales catégories de soupes
- Ajuster avec précision la taille des portions pour les entrées et les plats principaux

4.2.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille, selon les spécifications des recettes.

- Sélectionner une marmite de taille appropriée en fonction du rendement requis
- Identifier les petits articles de cuisine appropriés pour la tâche requise
- Identifier l'équipement et les outils adéquats pour la préparation des soupes en petite quantité ou en grande quantité

4.2.3 Identifier et sélectionner les ingrédients pour garantir la qualité des soupes.

- Sélectionner les ingrédients adaptés à la production de soupes pour un régime thérapeutique spécifié
- Identifier les ingrédients d'une recette qui ne conviennent pas au régime thérapeutique spécifié
- Reconnaître les ingrédients inappropriés lors de la préparation de recettes de soupes conformes aux régimes thérapeutiques
- Identifier les ingrédients requis pour préparer les potages clairs, les soupes aux légumes, les consommés, les potages crème, les soupes en purée, les bisques, les chaudrées et les autres potages

4.2.4 Démontrer la préparation des ingrédients, conformément aux recettes thérapeutiques standardisées.

- Décrire la procédure de lavage des aliments répondant aux normes de l'industrie en matière de manipulation des aliments et d'hygiène
- Expliquer les termes « peler », « parer » et « couper »
- Démontrer comment mesurer ou peser les ingrédients pour la préparation des soupes
- Communiquer avec le diététiste ou le superviseur de la cuisine pour préparer les bouillons selon les normes du régime thérapeutique requis
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les ingrédients des soupes

4.2.5 Démontrer la préparation de soupes de base, conformément aux recettes standardisées.

- Décrire et identifier trois (3) catégories de soupes de base : les potages clairs, les potages liés et les soupes en purée, ainsi que les soupe de spécialité ou les soupes pour régimes spéciaux
- Décrire comment cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour obtenir une cuisson uniforme
- Connaître les procédures de préparation des potages clairs, des potages liés (y compris les potages crème), des soupes de spécialité, des soupes de différentes nationalités, des soupes adaptées à des régimes spéciaux et des soupes de base, selon le rendement requis de la recette
- Décrire les types d'agents épaississants utilisés pour la production des soupes
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les soupes de base

- 4.2.6 Démontrer la préparation des potages crème en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme et pour s'assurer que le potage crème est prêt dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Décrire et identifier les principales caractéristiques des potages à base de crème
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les potages crème
- 4.2.7 Démontrer la préparation des soupes en purée en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme et pour s'assurer que la purée est prête dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Décrire et identifier les principales caractéristiques des soupes en purée
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les soupes en purée
- 4.2.8 Démontrer la préparation des potages clairs en faisant cuire les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme et pour s'assurer que le potage clair est prêt dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Décrire et identifier les principales caractéristiques des potages clairs
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les potages clairs
- 4.2.9 Démontrer comment finir les soupes, tel que nécessaire, en les servant au moyen des procédures de service appropriées, et en ajoutant les garnitures requises, dans les délais adéquats et à la bonne température, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Connaître les bonnes températures pour conserver et pour servir les soupes
 - Décrire les garnitures utilisées pour finir les soupes
 - Connaître les tailles des portions standardisées pour la cuisine d'établissement
 - Identifier les types d'emballages utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour conserver et présenter les soupes

Numéro : S1674.3

Titre : Préparer les sauces de base

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5636; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la connaissance de la réception, de l'entreposage, de la manutention et de la préparation des aliments, ainsi que des techniques culinaires pour la préparation et le service en cuisine d'établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 4.3.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes pour préparer les sauces, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Interpréter et ajuster les recettes de sauce en fonction du régime thérapeutique spécifié
 - Convertir le rendement total d'une recette de sauce en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
 - Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
 - Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production des sauces
 - Connaître les recettes des sauces mères
 - Connaître les recettes des sauces froides et des vinaigrettes
- 4.3.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille, selon les spécifications des recettes.
- Sélectionner une marmite de taille appropriée en fonction du rendement requis
 - Identifier les petits articles de cuisine appropriés pour la production des sauces
 - Identifier l'équipement et les outils adéquats pour la préparation des aliments en petite quantité ou en grande quantité

- 4.3.3 Identifier et sélectionner les ingrédients pour garantir que la qualité des sauces réponde aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier les ingrédients adaptés à la production de sauces
 - Identifier les ingrédients d'une recette qui ne conviennent pas au régime thérapeutique spécifié
 - Identifier les ingrédients requis pour préparer :
 - les sauces blanches et leurs dérivés - réduction
 - les sauces brunes et leurs dérivés - réduction
 - les sauces tomates et leurs dérivés
 - la glace
 - la mayonnaise et ses dérivés
 - la sauce hollandaise et ses dérivés
 - la vinaigrette et ses dérivés
- 4.3.4 Démontrer la préparation des ingrédients en les lavant, en les pelant, en les mesurant et en les coupant, conformément aux recettes standardisées et aux fiches de production.
- Décrire la procédure de lavage des aliments requise pour la production des sauces
 - Peser ou mesurer les ingrédients pour la production des sauces, conformément aux spécifications de la recette ou de la fiche de production
 - Décrire les différentes coupes de légumes utilisées dans la préparation des sauces
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les ingrédients des sauces
- 4.3.5 Démontrer la préparation d'agents épaississants, y compris le roux, en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi pour s'assurer que l'agent épaississant est uniforme et prêt pour un traitement ultérieur, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier les ingrédients nécessaires pour le roux, le beurre manié, l'amidon délayé, les légumes féculents et les autres amidons nécessaires à l'épaississement des sauces
 - Peser ou mesurer les ingrédients requis pour le roux spécifié
 - Utiliser l'agent épaississant approprié pour obtenir la viscosité spécifiée par le responsable de la nutrition ou le diététiste

4.3.6 Démontrer la préparation des sauces émulsionnées (y compris les sauces blanches, les sauces brunes, les sauces aux tomates, les sauces froides et les sauces chaudes) en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi pour assurer une cuisson uniforme, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Identifier les principales caractéristiques des sauces
- Identifier les techniques et les procédures culinaires appropriées pour la préparation des sauces
- Connaître l'agent épaississant approprié pour obtenir une viscosité adéquate pour les sauces

4.3.7 Démontrer comment finir, appliquer et servir les sauces selon le plat, dans les délais adéquats et à la bonne température, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Conserver et servir les sauces à la bonne température
- Décrire les garnitures utilisées pour finir les sauces
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour conserver et présenter les soupes
- Connaître les tailles des portions standardisées pour la cuisine d'établissement
- Identifier les types d'emballages utilisés dans une cuisine d'établissement
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour finir, appliquer et servir les sauces

Numéro : S1674.4

Titre : Préparer les fruits de mer

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5637; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la connaissance de la réception, de l'entreposage, de la manutention et de la préparation des aliments, ainsi que des techniques culinaires pour la préparation et le service en cuisine d'établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 4.4.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes pour préparer les fruits de mer, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Déterminer les types de fruits de mer nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis
 - Déterminer la méthode de cuisson spécifiée
 - Interpréter et ajuster les recettes de fruits de mer en fonction du régime thérapeutique spécifié
 - Convertir le rendement total d'une recette de fruits de mer en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
 - Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
 - Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
 - Ajuster la taille des portions pour les entrées et les plats principaux
- 4.4.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille, selon les spécifications des recettes.
- Identifier l'équipement de taille appropriée en fonction du rendement requis
 - Identifier les petits articles de cuisine appropriés, y compris les couteaux, pour la production des fruits de mer
 - Identifier l'équipement et les outils adéquats pour la préparation des recettes en petite quantité ou en grande quantité
- 4.4.3 Démontrer la sélection et la préparation des fruits de mer en les marinant ou en les saumurant, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Identifier les produits de la mer couramment utilisés dans le domaine des services alimentaires
- Identifier les poissons et les fruits de mer à éviter pour les régimes thérapeutiques spécifiques et les allergies
- Identifier les fruits de mer frais en vérifiant l'odeur, l'aspect et le mouvement (s'ils sont vivants)
- Expliquer comment décongeler les fruits de mer, conformément au code de manipulation des aliments et au code d'hygiène de la province
- Décrire comment préparer les poissons et les fruits de mer :
 - en écaillant les poissons
 - en préparant les poissons plats et les poissons ronds pour la cuisson
 - en filetant les poissons ronds et les poissons plats
 - en retirant les arêtes
 - en portionnant ou en coupant les filets
 - en décortiquant, en déveinant et en papillonnant les crevettes,
 - en nettoyant et en ébarbant les moules,
 - en préparant les homards vivants pour les faire bouillir ou sauter et en retirant la chair des homards,
 - en ouvrant les palourdes et les huîtres
- Cuire les fruits de mer selon la recette standardisée du régime thérapeutique en les faisant :
 - cuire au grilloir (salamandre), griller, ou cuire au four
 - cuire à la vapeur, pocher, mijoter ou bouillir
 - sauter ou frire
 - mariner ou saler
- Connaître les températures adéquates pour entreposer, conserver et servir les produits de la mer
- Décrire les garnitures servant à finir les plats de fruits de mer
- Connaître les tailles des portions standardisées pour la cuisine d'établissement ou les tailles déterminées par le responsable de la nutrition ou le diététiste
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et utiliser les fruits de mer

Numéro : S1674.5

Titre : Préparer la viande et la volaille

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5638; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la connaissance de la réception, de l'entreposage, de la manutention et de la préparation des aliments, ainsi que des techniques culinaires pour la préparation et le service en cuisine d'établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

4.5.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation de la viande et de la volaille, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Déterminer les types de viandes ou de volailles nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis
- Déterminer la méthode de cuisson appropriée
- Interpréter et ajuster les recettes de viande ou de volaille en fonction du régime thérapeutique spécifié
- Convertir le rendement total d'une recette de viande ou de volaille en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
- Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
- Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
- Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste afin de respecter les spécifications requises
- Ajuster la taille des portions pour les entrées et les plats principaux, comme requis

4.5.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille, selon les spécifications des recettes de régimes thérapeutiques.

- Identifier l'équipement de taille appropriée en fonction du rendement requis
- Identifier les petits articles de cuisine appropriés pour la préparation de la viande et de la volaille
- Identifier l'équipement et les outils appropriés pour la préparation de la viande ou de la volaille en petite quantité ou en grande quantité

- 4.5.3 Identifier les coupes et évaluer la qualité ainsi que la fraîcheur en examinant la couleur, l'odeur, la texture et la teneur en matières grasses afin de garantir la qualité du produit, conformément aux régimes thérapeutiques standardisés.
- Identifier les coupes de bœuf et de veau couramment utilisées dans une cuisine d'établissement
 - Identifier les coupes de porc couramment utilisées dans une cuisine d'établissement
 - Identifier les coupes d'agneau couramment utilisées dans une cuisine d'établissement
 - Identifier les coupes de volaille couramment utilisées dans une cuisine d'établissement
 - Évaluer la qualité de la viande et de la volaille en examinant la fermeté, la couleur, l'odeur, la texture et la teneur en matières grasses, et utiliser de la viande inspectée et approuvée (établissements agréés HACCP)
- 4.5.4 Démontrer la préparation de la viande et de la volaille en les marinant, en les farcissant et en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi, conformément aux recettes des régimes thérapeutiques.
- Identifier les viandes et les volailles à éviter pour les régimes thérapeutiques spécifiques et les allergies
 - Expliquer comment décongeler correctement les produits de viande et les produits de volaille
 - Définir « mariner », « farcir » et « ajouter les ingrédients dans l'ordre établi »
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les plats de viande et les plats de volaille en les marinant, en les farcissant et en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi
- 4.5.5 Démontrer comment cuire à la vapeur, bouillir, mijoter, braiser et pocher la viande et la volaille pour s'assurer que la viande ou la volaille est prête dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier la méthode de cuisson appropriée (chaleur humide ou combinaison chaleur humide et chaleur sèche) pour le type de viande spécifié
 - Identifier la méthode appropriée (chaleur humide ou combinaison chaleur humide et chaleur sèche) pour cuire le type de viande ou de volaille spécifié
 - Connaître les bonnes températures pour cuire la viande et la volaille de façon à obtenir la cuisson recommandée

- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour cuire à la vapeur, bouillir, mijoter, braiser et pocher la viande et la volaille

4.5.6 Démontrer comment cuire au grilloir (salamandre), rôtir, cuire au four et griller la viande et la volaille pour s'assurer que la viande ou la volaille est prête dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Identifier la méthode de cuisson à la chaleur sèche adaptée au type de viande spécifié
- Identifier la méthode de chaleur sèche adaptée pour cuire le type de viande ou de volaille spécifié
- Connaître les bonnes températures pour cuire la viande et la volaille de façon à obtenir la cuisson recommandée
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour cuire au grilloir (salamandre), rôtir, cuire au four et griller la viande et la volaille

4.5.7 Démontrer comment sauter à feu vif la viande et la volaille pour s'assurer que la viande ou la volaille est prête dans la période spécifiée, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Expliquer la méthode à utiliser pour faire sauter à feu vif la viande ou la volaille
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour faire sauter à feu vif la viande et la volaille

4.5.8 Démontrer comment finir la viande et la volaille.

- Connaître les bonnes températures pour conserver et pour servir la viande et la volaille
- Décrire les garnitures servant à finir les plats de viande et les plats de volaille
- Connaître les tailles des portions standardisées pour la cuisine d'établissement
- Identifier les types d'emballages utilisés dans une cuisine d'établissement
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour conserver et pour servir les plats de viande et les plats de volaille

Numéro : S1674.6

Titre : Préparer les fruits et les légumes

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5639; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la connaissance de la réception, de l'entreposage, de la manutention et de la préparation des aliments, ainsi que des techniques culinaires pour la préparation et le service en cuisine d'établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

4.6.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation des fruits et des légumes, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Déterminer les types de fruits ou de légumes nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis
- Déterminer la méthode de cuisson appropriée
- Interpréter et ajuster les recettes de fruits ou de légumes en fonction du régime thérapeutique spécifié
- Convertir le rendement total d'une recette de fruits ou de légumes en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
- Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
- Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
- Ajuster la taille des portions pour les entrées et les plats principaux afin de répondre aux spécifications

4.6.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille, selon les spécifications des recettes.

- Identifier l'équipement de taille appropriée en fonction de la méthode de cuisson requise
- Identifier les petits articles de cuisine appropriés pour la production des fruits et des légumes
- Identifier l'équipement et les outils appropriés pour la préparation de recettes en petite quantité ou en grande quantité

- 4.6.3 Identifier et sélectionner les fruits et les légumes en tenant compte des variétés, et évaluer la qualité ainsi que la fraîcheur en examinant la couleur, l'aspect, la fermeté et l'odeur, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier une variété de fruits frais et de fruits précuisinés couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Identifier une variété de légumes frais et de légumes précuisinés couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Reconnaître les fruits et les légumes d'une fraîcheur optimale en examinant la couleur, la fermeté, l'aspect et l'odeur
- 4.6.4 Démontrer la préparation des fruits et des légumes en les lavant et en les pelant, conformément aux recettes thérapeutiques standardisées.
- Identifier les fruits et les légumes à éviter pour les régimes thérapeutiques spécifiques et les allergies
 - Expliquer les procédures à suivre pour laver, peler, égrainer, évider et parer les fruits et les légumes
 - Expliquer les procédures à suivre pour réhydrater les produits de haricots secs
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les fruits et les légumes en les lavant et en les pelant
- 4.6.5 Démontrer comment couper les fruits et les légumes pour leur donner la forme désirée, conformément aux recettes thérapeutiques standardisées.
- Décrire les coupes en : fleurons, julienne, brunoise, bâtons, petits dés, gros dés, macédoine, paysanne
- 4.6.6 Démontrer comment blanchir, bouillir, mijoter, braiser et pocher les plats de fruits et les plats de légumes à des températures et pendant des durées prédéterminées pour obtenir chaque fois une constance en matière de couleur, de saveur, de croquant, de tendreté et de qualité, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier la méthode de cuisson appropriée (chaleur humide ou combinaison chaleur humide et chaleur sèche) pour le type de fruits ou légumes spécifiés
 - Identifier les méthodes appropriées (chaleur humide ou combinaison chaleur humide et chaleur sèche) pour cuire les fruits et les légumes
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour blanchir, bouillir, mijoter, braiser et pocher les fruits et les légumes

- 4.6.7 Démontrer comment glacer, rôtir, griller et cuire au four les fruits et les légumes à des températures et pendant des durées prédéterminées pour obtenir chaque fois une constance en matière de couleur, de saveur, de croquant, de tendreté et de qualité, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier la méthode de cuisson à la chaleur sèche appropriée pour le type de fruits ou de légumes
 - Connaître les températures de cuisson adéquates de façon à obtenir la cuisson recommandée des fruits et des légumes
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour glacer, rôtir, griller et cuire au four les fruits et les légumes
- 4.6.8 Démontrer comment faire sauter à feu vif les plats de fruits et les plats de légumes à des températures et pendant des durées prédéterminées pour obtenir chaque fois une constance en matière de couleur, de saveur, de croquant, de tendreté et de qualité, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Décrire la méthode appropriée pour faire sauter à feu vif les fruits ou les légumes
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour faire sauter à feu vif les fruits et les légumes
- 4.6.9 Démontrer comment finir les fruits et les légumes avec les garnitures et les sauces requises à des températures et des durées spécifiées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Connaître les bonnes températures pour conserver et pour servir les fruits et les légumes
 - Décrire les garnitures servant à finir les plats de fruits et les plats de légumes
 - Connaître les tailles des portions standardisées pour la cuisine d'établissement
 - Identifier les types d'emballages utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour conserver et présenter les fruits et les légumes

Numéro : S1674.7

Titre : Préparer les féculents et les céréales

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5640; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la connaissance de la réception, de l'entreposage, de la manutention et de la préparation des aliments, ainsi que des techniques culinaires pour la préparation et le service en cuisine d'établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 4.7.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation des féculents et des céréales, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Déterminer les types de féculents ou de céréales nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis
 - Déterminer la méthode de cuisson appropriée pour les féculents ou les céréales, selon la recette
 - Interpréter et ajuster les recettes de féculents ou de céréales en fonction du régime thérapeutique spécifié
 - Convertir le rendement total d'une recette de féculents ou de céréales en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
 - Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
 - Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
 - Ajuster la taille des portions pour les entrées et les plats principaux afin de répondre aux spécifications

- 4.7.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille pour préparer les féculents et les céréales selon les spécifications des recettes.
- Identifier l'équipement de taille appropriée en fonction de la méthode de cuisson spécifiée
 - Identifier les petits articles de cuisine appropriés pour la préparation des aliments
 - Identifier l'équipement et les outils appropriés pour la préparation des recettes en petite quantité ou en grande quantité
- 4.7.3 Identifier et sélectionner les féculents et les céréales en tenant compte des variétés et des formes, et évaluer la qualité en examinant la couleur, la texture, la taille et la propreté du produit, conformément aux recettes thérapeutiques standardisées.
- Identifier une variété de féculents frais et de féculents précuisinés couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Identifier une variété de céréales fraîches et de céréales précuisinées couramment utilisées dans une cuisine d'établissement
 - Reconnaître les féculents et les céréales d'une fraîcheur optimale en examinant la couleur, la fermeté, l'aspect, l'emballage et l'odeur
- 4.7.4 Démontrer la préparation des ingrédients en les lavant, en les coupant, en les mesurant et en leur donnant la forme désirée dans l'ordre établi, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier les féculents et les céréales à éviter pour les régimes thérapeutiques spécifiques et les allergies
 - Expliquer les procédures à suivre pour peser, laver, rincer, faire tremper, peler et parer les féculents
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les féculents et les céréales

4.7.5 Démontrer la cuisson des féculents et des céréales en utilisant les méthodes appropriées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Expliquer comment cuire les pommes de terre en les faisant bouillir, cuire au four, gratiner, sauter ou frire à la poêle
- Expliquer comment cuire les pâtes en les faisant bouillir ou cuire au four
- Expliquer comment cuire les céréales en les faisant mijoter, cuire à la vapeur, à la façon risotto, à la façon pilaf ou bouillir
- Décrire les plats de pommes de terre : duchesse, en purée, rôties, et leurs dérivés
- Décrire les plats de riz : risotto, pilaf et bouillis
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer et cuire les féculents et les céréales

4.7.6 Démontrer comment cuire, cuire au four et farcir les plats de pâtes de base, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Identifier les méthodes de cuisson appropriées pour une variété de plats de pâtes : pâtes farcies, pâtes étagées et pâtes de base
- Décrire les plats de pâtes : pâtes cuites, nouilles, pâtes farcies et dumplings (gnocchis)
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour cuire, cuire au four et farcir les plats de pâtes de base

4.7.7 Démontrer comment finir les féculents et ajouter les garnitures aux plats requis à la température et au temps spécifiés, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Connaître les bonnes températures pour conserver et pour servir les féculents et les céréales
- Décrire les garnitures servant à finir les plats de féculents et les plats de céréales
- Connaître les tailles des portions standardisées pour la cuisine d'établissement
- Identifier les types d'emballages utilisés dans une cuisine d'établissement
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour conserver et présenter les féculents et les céréales

Numéro : S1674.8

Titre : Préparer les salades et les vinaigrettes

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5641; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la connaissance de la réception, de l'entreposage, de la manutention et de la préparation des aliments, ainsi que des techniques culinaires pour la préparation et le service en cuisine d'établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

4.8.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation des salades et des vinaigrettes, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Déterminer les types de fruits ou de légumes nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis pour la préparation des salades
- Déterminer la méthode de cuisson appropriée, comme prescrit dans la recette
- Interpréter et ajuster les recettes de salade ou de vinaigrette en fonction du régime thérapeutique spécifié
- Convertir le rendement total d'une recette de salade ou de vinaigrette en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
- Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
- Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
- Ajuster la taille des portions pour les entrées et les plats principaux selon les spécifications

4.8.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille pour préparer les salades et les vinaigrettes selon les spécifications des recettes.

- Identifier l'équipement de taille appropriée en fonction de la méthode de cuisson spécifiée
- Identifier les petits articles de cuisine appropriés pour la préparation des aliments
- Identifier l'équipement et les outils appropriés pour la préparation des recettes en petite quantité ou en grande quantité

- 4.8.3 Identifier et sélectionner les ingrédients des salades et des vinaigrettes en tenant compte des variétés et des formes, et évaluer la qualité et la fraîcheur en examinant la couleur, l'aspect, la fermeté, le croquant et l'odeur, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier une variété d'ingrédients frais pour salades et vinaigrettes couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Identifier une variété de produits de salades et de vinaigrettes précuisinés couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Reconnaître les ingrédients et les produits de salades et de vinaigrettes d'une fraîcheur optimale en examinant la couleur, la fermeté, l'aspect, le croquant, l'emballage et l'odeur
 - Expliquer comment entreposer les ingrédients des salades et des vinaigrettes
- 4.8.4 Démontrer la préparation des ingrédients des salades et des vinaigrettes en les lavant, en les pelant, en les coupant, en les mélangeant, en les cuisant ou en les marinant, et en utilisant l'équipement et les outils requis, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Expliquer comment peser, mesurer, rincer, faire tremper, peler et parer les ingrédients
 - Expliquer comment préparer les ingrédients des salades : en julienne, en chiffonnade, en bâtons, en brunoise, en petits dés, en gros dés, en macédoine, en paysanne, en tourney, déchiquetés et finement hachés
 - Décrire les salades simples et les salades composées les plus courantes
 - Définir les termes « mariner » et « marinade »
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les ingrédients des salades et des vinaigrettes
- 4.8.5 Démontrer la préparation des salades simples (y compris avec des laitues, des légumes et des légumineuses), conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Définir « salade simple »
 - Expliquer comment préparer une variété de légumes pour salades en les apprêtant crus, en les blanchissant, en les rôtissant ou en les marinant
 - Expliquer comment préparer les légumineuses pour salades en les trempant, en les bouillant, en les marinant, en les arrosant de vinaigrette, en les mélangeant et en les assaisonnant
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les salades simples

- 4.8.6 Démontrer la préparation des salades composées (y compris avec du poisson, de la viande, des légumes, des céréales et des fruits), conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Définir « salade composée »
 - Expliquer comment préparer les poissons (les produits frais et les produits précuisinés) pour les salades en les préparant en ceviche, en les saumurant, en les marinant, en les pochant, en les cuisant à la vapeur et en les mélangeant
 - Expliquer comment préparer les viandes pour les salades en les effilochant, en les mélangeant, en les rôtissant, en les faisant saisir ou en les marinant
 - Expliquer comment préparer les légumes pour les salades en les apprêtant crus, en les blanchissant, en les rôtissant ou en les marinant
 - Expliquer comment préparer les fruits pour les salades en les apprêtant crus, en les marinant et en les mélangeant
 - Expliquer comment préparer les céréales pour les salades en les bouillant ou en les cuisant à la vapeur
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les salades composées
- 4.8.7 Démontrer la préparation de la vinaigrette en combinant les ingrédients et en les malaxant, en les mélangeant et en les émulsionnant pour obtenir la texture et la consistance requises, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Définir « émulsion »
 - Expliquer la procédure à suivre pour créer une émulsion
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les vinaigrettes
- 4.8.8 Démontrer comment finir les salades avec les vinaigrettes et les garnitures requises, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Connaître les bonnes températures pour conserver et pour servir les salades et les vinaigrettes
 - Décrire les garnitures servant à finir les salades et les vinaigrettes
 - Connaître les tailles des portions standardisées pour la cuisine d'établissement
 - Identifier les types d'emballages utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, conserver et présenter les salades

Numéro : S1674.9

Titre : Préparer les œufs et les produits laitiers

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5642; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la connaissance de la réception, de l'entreposage, de la manutention et de la préparation des aliments, ainsi que des techniques culinaires pour la préparation et le service en cuisine d'établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 4.9.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation des œufs et des produits laitiers, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Déterminer les types d'œufs ou de produits laitiers nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis pour la préparation
 - Déterminer la méthode de cuisson appropriée, selon la recette
 - Interpréter et ajuster les recettes d'œufs ou de produits laitiers en fonction du régime thérapeutique spécifié
 - Convertir le rendement total d'une recette d'œufs ou de produits laitiers en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
 - Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
 - Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
 - Ajuster la taille des portions pour les entrées et les plats principaux, comme spécifié
- 4.9.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille pour préparer les œufs et les produits laitiers selon les spécifications des recettes.
- Identifier l'équipement de taille appropriée en fonction de la méthode de cuisson spécifiée
 - Identifier les petits articles de cuisine appropriés pour la préparation des aliments

4.9.3 Identifier et sélectionner les œufs et les produits laitiers en tenant compte de la taille, la catégorie, le type, la variété, la teneur en matières grasses, la teneur en humidité, l'odeur et la fermeté, et évaluer la qualité en examinant la couleur, la texture et l'aspect, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Identifier une variété d'œufs et de produits laitiers frais couramment utilisés dans une cuisine d'établissement : taille, catégorie, type, variété, teneur en matières grasses, teneur en humidité
- Identifier une variété d'œufs et de produits laitiers précuisinés couramment utilisés dans une cuisine d'établissement : taille, catégorie, type, variété, teneur en matières grasses, teneur en humidité
- Reconnaître les œufs et les produits laitiers d'une fraîcheur optimale en examinant la couleur, la fermeté, la texture, l'aspect, l'emballage et l'odeur

4.9.4 Démontrer la préparation des œufs et des produits laitiers en les coupant, en les hachant, en les râpant, en les tranchant, en les coupant en dés, en les émiettant, en les pelant, en les séparant, en les faisant fondre, en les taillant, en les fouettant, en les mesurant et en les pesant, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Décrire comment peser et mesurer les œufs et les produits laitiers
- Décrire les termes utilisés pour préparer les œufs et les produits laitiers : râper, émietter, haché, trancher, couper en dés, peler, délier, faire fondre, tailler, fouetter
- Expliquer comment mélanger les œufs ou les produits laitiers (frais ou précuisinés) de façon à répondre aux spécifications de la recette ou aux spécifications du responsable de la nutrition ou du diététiste
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour couper, hacher, râper, trancher, couper en dés, émietter, peler, délier, faire fondre, tailler, fouetter, mesurer et peser les œufs et les produits laitiers

4.9.5 Démontrer la préparation des plats d'œufs et de produits laitiers (y compris les œufs frits, brouillés, en omelette, en quiche, pochés et bouillis) à des températures et pendant des durées prédéterminées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Décrire les préparations et les procédures suivantes pour la production de petites quantités et de grandes quantités d'œufs : frits, bouillis, pochés, brouillés et à la crème
- Indiquer les températures adéquates pour cuire les œufs de façon à obtenir la cuisson recommandée
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les œufs frits, brouillés, en omelette, en quiche, pochés et bouillis
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les œufs et les produits laitiers

4.9.6 Démontrer la préparation des plats déjeuners (y compris les crêpes minces, les pains dorés, les gaufres et les crêpes américaines) à des températures et pendant des durées prédéterminées, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Expliquer comment préparer les crêpes minces, les pains dorés, les crêpes américaines et les gaufres pour la production en grande quantité et en petite quantité
- Indiquer les températures adéquates pour cuire les plats déjeuners de façon à obtenir la cuisson recommandée
- Décrire les garnitures et les condiments pour les plats déjeuners de façon à répondre aux spécifications et pour la production en grande quantité et en petite quantité
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les crêpes minces, les pains dorés, les crêpes américaines et les gaufres

4.9.7 Démontrer comment finir les œufs et les produits laitiers avec les garnitures requises à des températures et pendant des durées prédéterminées pour maintenir l'aspect, le goût et la texture du produit, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Connaître les bonnes températures pour conserver et pour servir salades/assaisonnements
- Décrire les garnitures servant à finir les salades/assaisonnements
- Connaître les tailles des portions standardisées pour la cuisine d'établissement
- Identifier les types d'emballages utilisés dans une cuisine d'établissement
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour conserver et présenter les œufs et les produits laitiers

Numéro : S1674.10

Titre : Préparer les sandwichs et les hors-d'œuvre

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5644; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la connaissance de la réception, de l'entreposage, de la manutention et de la préparation des aliments, ainsi que des techniques culinaires pour la préparation et le service en cuisine d'établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

4.10.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de réparation des sandwichs et des hors-d'œuvre, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Déterminer les types d'ingrédients nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis pour la préparation des sandwichs et des hors-d'œuvre
- Déterminer la méthode de cuisson appropriée, selon la recette
- Ajuster les recettes de sandwichs et de hors-d'œuvre en fonction du régime thérapeutique spécifié
- Convertir le rendement total d'une recette de sandwichs ou de hors-d'œuvre en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
- Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
- Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
- Ajuster la taille des portions pour les entrées et les plats principaux, comme spécifié

4.10.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille pour préparer les sandwichs et les hors-d'œuvre selon les spécifications des recettes.

- Identifier l'équipement de taille appropriée en fonction de la méthode de cuisson requise
- Identifier les petits articles de cuisine appropriés pour la production des aliments
- Identifier l'équipement et les outils appropriés pour la préparation de recettes en petite quantité ou en grande quantité

- 4.10.3 Identifier et sélectionner les ingrédients pour préparer les sandwichs et les hors-d'œuvre, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Décrire les lois et les règlements relatifs à la manipulation des aliments, ainsi que le *Code d'hygiène*
 - Identifier une variété d'ingrédients frais pour sandwichs et hors-d'œuvre couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Identifier une variété de produits et d'ingrédients précuisinés pour sandwichs et hors-d'œuvre couramment utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Reconnaître les ingrédients pour sandwichs et hors-d'œuvre d'une fraîcheur optimale en examinant la couleur, la fermeté, la texture, l'aspect, l'emballage et l'odeur
 - Entreposer les ingrédients pour sandwichs et hors-d'œuvre de façon à assurer une fraîcheur optimale et pour répondre aux réglementations de la province relatives à la manipulation des aliments

- 4.10.4 Démontrer la préparation des sandwichs chauds, des sandwichs froids et des wraps (y compris les sandwichs de base, de fantaisie et ouverts), conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Décrire différents styles de sandwichs chauds : de base fermés, grillés, paninis, Monte Cristo, ouverts, pizzas, calzones, wraps, tacos, quesadillas, burritos
- Décrire les principaux types de sandwichs froids : fermés, de base, étagé, en bouchées, ouverts
- Décrire la mise en place de l'assemblage des sandwichs pour la production en grande quantité et en petite quantité : préparer les garnitures, les ingrédients, les tartinades et les pains
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les sandwichs chauds, les sandwichs froids et les wraps

- 4.10.5 Démontrer comment assembler, finir et présenter les sandwichs et les hors-d'œuvre avec les garnitures requises et pour le service à la bonne température, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Connaître les bonnes températures pour conserver les sandwichs et les hors-d'œuvre
 - Identifier les types de garnitures adéquates pour la finition des plats de sandwichs et des plats de hors-d'œuvre
 - Connaître les tailles des portions standardisées pour la cuisine d'établissement
 - Identifier les types d'emballages utilisés dans une cuisine d'établissement
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour finir et présenter les sandwichs et les hors-d'œuvre

Numéro : S1674.11

Titre : Préparer des repas pour des régimes spéciaux

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5633; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer une connaissance pratique de la nutrition pour la préparation de repas pour régimes spéciaux dans divers établissements de travail.

Résultats d'apprentissage et contenu

4.11.1 Démontrer la préparation de repas pour les régimes alimentaires thérapeutiques, y compris les régimes diabétiques ou à énergie contrôlée, sans gluten, hypoallergéniques, sans lactose, faibles en gras, faibles en sel et adaptés aux maladies rénales, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Décrire les types de diabète et leurs différences
- Décrire les raisons qui justifient les régimes faibles en calorie, sans lactose, faibles en gras, faibles en sel et adaptés aux maladies rénales
- Décrire les principales différences entre les besoins nutritionnels des régimes thérapeutiques et des régimes ordinaires
- Démontrer une connaissance pratique des fondements de la nutrition de base
- Démontrer une connaissance pratique du Guide alimentaire canadien
- Expliquer l'IMC (indice de masse corporelle)
- Définir « recette standardisée de régime thérapeutique »
- Lire et interpréter diverses recettes standardisées de régimes thérapeutiques
- Comprendre les risques d'une mauvaise interprétation des recettes standardisées de régimes thérapeutiques

4.11.2 Démontrer la préparation de repas pour la texturation (y compris les textures régulière, tendre, molle, hachée et en purée) à l'aide de mélangeurs, de mixeurs, de hachoirs et de robots culinaires, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Définir « texturation » par rapport aux produits alimentaires
- Démontrer une connaissance pratique du fonctionnement, du nettoyage, de l'installation et du rangement sécuritaires des mélangeurs, des mixeurs, des hachoirs et des robots culinaires, conformément aux spécifications des produits
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments, conformément au *Code d'hygiène* national et aux procédures de sécurité
- Comprendre l'importance des différents types de texturation pour les régimes thérapeutiques
- Connaître le type de texturation requis pour les différents régimes thérapeutiques
- Décrire les procédures de préparation pour la texturation d'une variété de recettes de régimes thérapeutiques
- Effectuer les calculs adéquats pour ajuster les recettes et convertir les recettes, comme spécifié
- Discuter des préoccupations relatives à la préparation des repas pour les personnes âgées, les personnes ayant des intolérances alimentaires, les nourrissons, les personnes présentant un trouble de l'alimentation et les femmes enceintes

4.11.3 Démontrer la préparation de la consistance des liquides en ajoutant les ingrédients spécifiés (y compris le miel, le nectar et le pouding) et en se servant de mélangeurs, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Démontrer une connaissance pratique de la préparation des liquides selon les spécifications et les besoins
- Démontrer une connaissance pratique de l'utilisation et du nettoyage sécuritaires des mélangeurs pour la préparation des liquides en cuisine d'établissement
- Comprendre les exigences nutritionnelles de la préparation des liquides pour une variété de régimes thérapeutiques
- Effectuer les calculs adéquats pour ajuster les recettes et convertir les recettes, comme spécifié

- 4.11.4 Identifier les pratiques culturelles, religieuses et ethniques de préparation des repas pour divers régimes, conformément aux régimes thérapeutiques standardisés.
- Décrire les exigences et les restrictions alimentaires pour une variété de groupes culturels, religieux et ethniques
 - Démontrer une connaissance pratique de la préparation de recettes standardisées selon des exigences alimentaires culturelles, religieuses et ethniques particulières
 - Connaître les exigences particulières de préparation pour les groupes culturels, religieux et ethniques
 - Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments selon les pratiques d'une variété de groupes culturels, religieux et ethniques, conformément aux régimes thérapeutiques standardisés

Numéro :	S1674.12
Titre :	Démontrer les compétences professionnelles
Renvoi aux normes de formation :	U5631; U5633

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la compréhension des pratiques et des techniques de travail sécuritaires, ainsi que des compétences professionnelles particulières prévues par les codes, les lois et les règlements municipaux, provinciaux et nationaux en matière de santé et de sécurité.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 4.12.1 Démontrer une connaissance pratique de l'utilisation et de l'entretien des petits articles de cuisine.
- Décrire l'utilisation, le nettoyage et le rangement appropriés des petits articles de cuisine
 - Concevoir des procédures en cas de bris, y compris le signalement
 - Identifier les outils de cuisine, y compris les couteaux, les outils à main et les ustensiles de cuisson
 - Décrire l'utilisation sécuritaire des couteaux, y compris l'affûtage et l'aiguisage
- 4.12.2 Démontrer une connaissance pratique de la préparation des aliments à l'aide de méthodes de cuisson à la chaleur humide et de cuisson à la chaleur sèche pour la production d'aliments en grande quantité.
- Utiliser et comprendre la terminologie exacte des méthodes de cuisson à la chaleur humide et de cuisson à la chaleur sèche
 - Décrire les techniques et les méthodes de production d'aliments en grande quantité
 - Démontrer la compréhension des recettes pour la production en grande quantité
 - Décrire la présentation et l'ordre d'un service de type buffet
 - Sélectionner et utiliser l'équipement et les outils appropriés pour la production d'aliments en grande quantité
 - Sélectionner les poids, les mesures et les conversions appropriés, comme requis
 - Connaître les méthodes de cuisson appropriées pour réaliser la recette spécifiée

- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments, conformément au *Code d'hygiène* national, aux règlements provinciaux et aux procédures de sécurité

4.12.3 Démontrer une connaissance pratique du refroidissement des aliments, en utilisant des méthodes de refroidissement pour les grandes quantités.

- Utiliser un appareil de refroidissement rapide, comme requis
- Préparer un bain de glace pour refroidir les aliments
- Décrire les procédures de refroidissement des produits alimentaires, y compris le transfert de récipients chauds à des récipients froids, le remuage et le portionnement

4.12.4 Démontrer une connaissance pratique de l'entreposage des aliments cuits et non cuits.

- Expliquer l'importance d'entreposer les aliments crus séparément des aliments cuits
- Décrire les façons de conserver les aliments afin de minimiser la contamination croisée
- Connaître les températures d'entreposage adéquates pour la viande, le poisson, les produits laitiers et les légumes

4.12.5 Démontrer une connaissance de la conservation des aliments pour le service.

- Connaître les températures adéquates pour la conservation des aliments chauds et des aliments froids
- Comprendre et utiliser les procédures de consignation standardisées

Numéro : S1674.13

Titre : Appliquer les pratiques et les techniques de travail

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5633

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la compréhension des pratiques et des techniques de travail sécuritaires, ainsi que des compétences professionnelles particulières prévues par les codes, les lois et les règlements municipaux, provinciaux et nationaux en matière de santé et de sécurité.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 4.13.1 Démontrer une connaissance pratique des principes de manipulation sécuritaire des aliments.
- Décrire les façons de manipuler sécuritairement les aliments
 - Définir les contaminants non alimentaires : contaminants chimiques, contaminants viraux ou autres contaminants
 - Énumérer les types de bactéries causant les maladies d'origine alimentaire
 - Décrire les symptômes des maladies d'origine alimentaire et leur mode de transmission
 - Discuter des mesures de contrôle spécifiques à l'industrie pour les maladies d'origine alimentaire
 - Décrire trois (3) maladies d'origine alimentaire spécifiques
- 4.13.2 Démontrer une connaissance pratique du principe d'hygiène personnelle.
- Définir « hygiène personnelle »
 - Discuter de l'importance de l'hygiène personnelle
 - Expliquer les raisons qui justifient l'hygiène personnelle
 - Explorer les moyens de maintenir l'hygiène personnelle
- 4.13.3 Identifier et définir les termes du *Code d'hygiène* national, ainsi que de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments* de l'Ontario.
- Décrire les services gouvernementaux d'inspection des aliments et leurs secteurs de réglementation

- 4.13.4 Démontrer une connaissance pratique de la bonne tenue des locaux.
- Maintenir la sécurité et la propreté de l'aire de travail
 - Discuter des moyens de minimiser les blessures
 - Discuter de la santé et de la sécurité au travail
 - Identifier les exigences en matière de sécurité et de salubrité
 - Concevoir un calendrier de nettoyage et démontrer la communication des procédures sécuritaires
 - Concevoir un programme de lutte antiparasitaire intégrée (LAI)
- 4.13.5 Démontrer une connaissance pratique des systèmes de livraison de repas et des procédures relatives à l'isolement.
- Décrire les différents types de systèmes de livraison de repas pour les établissements, tels que les hôpitaux (y compris les unités d'isolement), les foyers de soins de longue durée, les écoles et les activités à grande échelle
 - Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments, conformément au *Code d'hygiène* national et aux procédures de sécurité
 - Démontrer une connaissance de l'analyse des risques aux points critiques (HACCP)
- 4.13.6 Démontrer la compréhension de la sélection, de l'entretien et du port des vêtements de protection.
- 4.13.7 Démontrer l'entretien des outils et de l'équipement de cuisine.
- Identifier, faire fonctionner et nettoyer les principaux types d'équipement utilisés pour la cuisine d'établissement
 - Sélectionner l'équipement adéquat en fonction de la tâche à accomplir
- 4.13.8 Démontrer une connaissance pratique de la réception et de l'entreposage des aliments périssables et des aliments non périssables.
- Décrire les pratiques sanitaires pour le transport des aliments
 - Décrire la réception, l'entreposage et la manipulation appropriés des aliments potentiellement dangereux
 - Minimiser l'exposition des marchandises reçues aux risques potentiels (physiques, chimiques et biologiques)
- 4.13.9 Démontrer une connaissance pratique de la fonction de gestion de base.
- Démontrer une compréhension des politiques et des procédures relatives à la gestion de la qualité totale

- 4.13.10 Démontrer une connaissance pratique du maintien des aliments aux températures recommandées.
- Indiquer les températures adéquates en Fahrenheit et en Celsius pour minimiser la croissance des agents pathogènes
 - Indiquer les températures adéquates pour la préparation, la cuisson, la conservation et le réchauffage des aliments
 - Discuter des principes de contrôle de la température

- 4.13.11 Décrire la gestion des urgences, conformément aux procédures d'urgence de l'établissement et à la législation gouvernementale.
- Décrire l'importance des procédures d'urgence et de la formation nécessaire, et en discuter
 - Explorer les procédures de planification des situations d'urgence
 - Énumérer les différents types d'urgence, ainsi que la manière de les planifier et de s'y entraîner (cause et réponse)
 - Énumérer et décrire l'évaluation des situations d'urgence (documentation et langage)
 - Démontrer les protocoles de gestion des épidémies de maladies d'origine alimentaire

Structure de l'évaluation		
Projet de groupe	Examen de mi-parcours	Évaluation finale
25 %	25 %	50 %

Numéro :	S1675
Titre :	Techniques de boulangerie-pâtisserie d'établissement
Durée :	Totale : 45 heures Théorie : 15 heures Pratique : 30 heures
Préalables :	Aucun
Contenu :	S1675.1 Préparer les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts
	S1675.2 Préparer des produits de boulangerie, des pâtisseries et des desserts pour des régimes spéciaux
	S1675.3 Démontrer les compétences professionnelles
	S1675.4 Appliquer les pratiques et les techniques de travail sécuritaires
Évaluations :	Démonstration devant l'instructeur Laboratoire de boulangerie et de pâtisserie Examen théorique final

Numéro : S1675.1

Titre : Préparer les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5632; U5633; U5643; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de travailler efficacement au sein d'une équipe et de démontrer une connaissance pratique de la préparation, de la production et du service des produits de boulangerie, des pâtisseries et des desserts dans un établissement, conformément aux normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

5.1.1 Démontrer la capacité de lire et d'interpréter les recettes en déterminant la quantité, le volume, les ingrédients et la méthode de préparation des produits de boulangerie, des pâtisseries et des desserts, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Déterminer les ingrédients nécessaires, ainsi que le poids ou le volume requis, pour la préparation des produits de boulangerie, des pâtisseries et des desserts
- Déterminer la méthode de cuisson appropriée, selon la recette
- Interpréter et ajuster les recettes en fonction du régime thérapeutique spécifié
- Convertir le rendement total d'une recette en quantités ou en rendements supérieurs ou inférieurs
- Calculer les conversions de quantités impériales en quantités métriques, et vice versa
- Lire et utiliser les fiches de production pour respecter les délais de production
- Suivre les directives du responsable de la nutrition ou du diététiste afin de respecter les spécifications requises
- Ajuster la taille des portions pour les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts, comme spécifié

- 5.1.2 Démontrer la capacité de sélectionner l'équipement et les outils par type et par taille pour préparer les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts selon les spécifications des recettes.
- Sélectionner l'équipement de taille appropriée en fonction de la méthode de cuisson spécifiée
 - Sélectionner les petits articles de cuisine appropriés pour la préparation des aliments
 - Sélectionner l'équipement et les outils appropriés pour la préparation des recettes en petite quantité ou en grande quantité
 - Nettoyer les outils et l'équipement, conformément aux normes de la province en matière de santé et de sécurité
- 5.1.3 Identifier et sélectionner les ingrédients pour les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts selon l'utilisation requise et les spécifications de la recette, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Identifier une variété d'ingrédients couramment utilisés pour la boulangerie et la pâtisserie en cuisine d'établissement
 - Sélectionner les ingrédients frais ainsi que les ingrédients précuisinés, comme requis
 - Sélectionner la quantité appropriée d'ingrédients de façon à répondre aux spécifications de la recette
 - Entreposer les ingrédients de façon à assurer une fraîcheur optimale et pour répondre au code provincial de manipulation des aliments et au *Code d'hygiène* national
- 5.1.4 Démontrer la préparation des produits de boulangerie, des pâtisseries et des desserts en mesurant, en faisant fondre, en roulant, en pétrissant et en faisant lever les ingrédients dans l'ordre établi, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Préparer les ingrédients pour la pâte à tarte : peser, mesurer
 - Préparer l'équipement pour les tartes, les tartelettes et les flans : préparer les fonds de tarte, les moules en forme de couronne et les plaques à pâtisserie
 - Préparer les garnitures des tartes, des tartelettes et des flans pour obtenir la texture appropriée
 - Pocher les ingrédients selon les spécifications pour les desserts
 - Faire fondre et tempérer le chocolat selon les spécifications
 - Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour mesurer, faire fondre, rouler, pocher, pétrir et faire lever les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts

5.1.5 Démontrer la préparation des pains éclairs et des desserts (y compris les biscuits, les tartes, les tartelettes, les flans, les poudings de pain perdu et les poudings au riz) en faisant cuire au four, pocher, mijoter, sauter, cuire à la vapeur et bouillir les ingrédients dans l'ordre établi à des températures et pendant des durées prédéterminées pour garantir une apparence, une texture, une saveur, une couleur et une qualité maximales, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Préparer la pâte à tarte de base : peser, mélanger, rouler, cuire à blanc et finir
- Préparer l'équipement pour les tartes, les tartelettes et les flans : fond de tarte, les moules en forme de couronne et les plaques à pâtisserie
- Préparer les garnitures des tartes, des tartelettes et des flans pour obtenir la texture appropriée
- Assembler les tartes, les tartelettes et les flans en petite et en grande quantité
- Cuire les tartes, les tartelettes et les flans selon les spécifications
- Chauffer ou cuire les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts selon les spécifications
- Pocher les ingrédients selon les spécifications
- Faire fondre et tempérer le chocolat selon les spécifications
- Préparer la pâte à biscuits : peser ou mesurer, mélanger, préparer la poche à douille/les portions
- Préparer l'équipement pour la pâte à biscuits : poche à douille, plaque à pâtisserie, cuillère à portion
- Préparer la poche à douille/portionner la pâte à biscuits pour répondre aux spécifications
- Cuire la pâte à biscuits pour obtenir la cuisson recommandée
- Préparer les pâtisseries éponges : peser et mesurer, fouetter, mélanger
- Cuire les pâtisseries éponges : doigt de dame, roulé à la gelée, génoise
- Préparer la pâte à choux pour obtenir la consistance requise : peser, mesurer, cuire, cuire au four (et congeler)
- Préparer les outils et l'équipement pour la préparation de la pâte à choux
- Assembler les produits réalisés avec de la pâte à choux : profiteroles, éclairs
- Préparer les ingrédients pour les pains éclairs : peser, tamiser, mélanger, prélever les portions à la cuillère/portionner
- Préparer l'équipement et les outils pour la préparation des pains éclairs : moules à muffin, plaques à pâtisserie, cuillère à portionner, bols, appareil Hobart
- Cuire les pains éclairs selon les spécifications
- Préparer les ingrédients pour les desserts : mijoter, pocher, bouillir, sauter et cuire à la vapeur

- Rouler et couper des produits à pâte feuilletée selon les spécifications
- Cuire les produits à pâte feuilletée selon les spécifications
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les pains éclairs et les desserts

5.1.6 Démontrer la préparation des crèmes et des poudings (y compris les crèmes pâtisseries, les sauces aux fruits et les crèmes cuites au four) en ajoutant les ingrédients dans l'ordre établi à des températures et pendant des durées prédéterminées pour garantir une apparence, une texture, une saveur, une couleur et une qualité maximales, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Préparer les ingrédients pour la crème pâtissière : mesurer
- Préparer les ingrédients pour les sauces aux fruits (chaudes et froides) : mesurer
- Préparer les ingrédients pour la crème pâtissière et la crème bavaroise
- Cuire les crèmes pâtisseries jusqu'à ce qu'elles atteignent la consistance spécifiée
- Faire prendre les crèmes par réfrigération, comme spécifié
- Cuire les ingrédients pour les sauces aux fruits jusqu'à la viscosité requise
- Réduire les fruits en purée pour les coulis, selon les spécifications
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer les crèmes et les poudings

5.1.7 Démontrer comment finir les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts en les glaçant, en les décorant et en utilisant les méthodes, l'équipement et les outils requis, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Laisser refroidir correctement les produits de boulangerie
- Présenter les produits de boulangerie en utilisant des présentations contemporaines sur des plateaux et à la carte
- Finir les produits de boulangerie en veillant à l'uniformité du produit
- Décorer les biscuits selon les spécifications de la recette
- Glacer, remplir et assembler les produits réalisés avec de la pâte à choux, les produits de boulangerie et les desserts
- Glacer les gâteaux pour répondre aux spécifications
- Garnir les desserts et les produits de boulangerie pour répondre aux spécifications
- Décrire les méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour finir les produits de boulangerie, les pâtisseries et les desserts

Numéro : S1675.2

Titre : Préparer des produits de boulangerie, des pâtisseries et des desserts pour des régimes spéciaux

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5633; U5643; U5645

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer une connaissance pratique de la nutrition pour la préparation de repas pour régimes spéciaux dans divers établissements de travail.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 5.2.1 Démontrer la préparation de repas pour les régimes alimentaires thérapeutiques, y compris les régimes diabétiques ou à énergie contrôlée, sans gluten, hypoallergéniques, sans lactose, faibles en gras, faibles en sel et adaptés aux maladies rénales, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.
- Décrire les types de diabète et leurs différences
 - Décrire les raisons qui justifient les régimes faibles en calorie, sans lactose, faibles en gras, faibles en sel et adaptés aux maladies rénales
 - Décrire les principales différences entre les besoins nutritionnels des régimes thérapeutiques et des régimes ordinaires
 - Démontrer une connaissance pratique des fondements de la nutrition de base
 - Démontrer une connaissance pratique du Guide alimentaire canadien
 - Expliquer l'IMC (indice de masse corporelle)
 - Définir « recette standardisée de régime thérapeutique »
 - Lire et interpréter diverses recettes standardisées de régimes thérapeutiques
 - Comprendre les risques d'une mauvaise interprétation des recettes standardisées de régimes thérapeutiques

5.2.2 Démontrer la préparation de repas pour la texturation (y compris les textures régulière, tendre, molle, hachée et en purée) à l'aide de mélangeurs, de mixeurs, de hachoirs et de robots culinaires, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Définir « texturation » par rapport aux produits alimentaires
- Démontrer une connaissance pratique du fonctionnement, du nettoyage, de l'installation et du rangement sécuritaires des mélangeurs, des mixeurs, des hachoirs et des robots culinaires, conformément aux spécifications des produits
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments, conformément au *Code d'hygiène* national et aux procédures de sécurité
- Comprendre l'importance des différents types de texturation pour les régimes thérapeutiques
- Connaître le type de texturation requis pour les différents régimes thérapeutiques
- Décrire les procédures de préparation pour la texturation d'une variété de recettes de régimes thérapeutiques
- Effectuer les calculs adéquats pour ajuster les recettes et convertir les recettes, comme spécifié
- Discuter des préoccupations relatives à la préparation des repas pour les personnes âgées, les personnes ayant des intolérances alimentaires, les nourrissons, les personnes présentant un trouble de l'alimentation et les femmes enceintes

5.2.3 Démontrer la préparation de la consistance des liquides en ajoutant les ingrédients spécifiés (y compris le miel, le nectar et le pouding) et en se servant de mélangeurs, conformément aux recettes standardisées des régimes thérapeutiques.

- Démontrer une connaissance pratique de la préparation des liquides selon les spécifications et les besoins
- Démontrer une connaissance pratique de l'utilisation et du nettoyage sécuritaires des mélangeurs pour la préparation des liquides en cuisine d'établissement
- Comprendre les exigences nutritionnelles de la préparation des liquides pour une variété de régimes thérapeutiques
- Effectuer les calculs adéquats pour ajuster les recettes et convertir les recettes, comme spécifié

5.2.4 Identifier les pratiques culturelles, religieuses et ethniques de préparation des repas pour divers régimes, conformément aux régimes thérapeutiques standardisés.

- Décrire les exigences et les restrictions alimentaires pour une variété de groupes culturels, religieux et ethniques
- Démontrer une connaissance pratique de la préparation de recettes standardisées selon des exigences alimentaires culturelles, religieuses et ethniques particulières
- Connaître les exigences particulières de préparation pour les groupes culturels, religieux et ethniques
- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments selon les pratiques d'une variété de groupes culturels, religieux et ethniques, conformément aux régimes thérapeutiques standardisés

Numéro : S1675.3

Titre : Démontrer les compétences professionnelles

Renvoi aux normes de formation : U5631; U5633

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la compréhension des pratiques et des techniques de travail sécuritaires, ainsi que des compétences professionnelles particulières prévues par les codes, les lois et les règlements municipaux, provinciaux et nationaux en matière de santé et de sécurité.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 5.3.1 Démontrer une connaissance pratique de l'utilisation et de l'entretien des petits articles de cuisine.
- Décrire l'utilisation, le nettoyage et le rangement appropriés des petits articles de cuisine
 - Concevoir des procédures en cas de bris, y compris le signalement
 - Identifier les outils de cuisine, y compris les couteaux, les outils à main et les ustensiles de cuisson
 - Décrire l'utilisation sécuritaire des couteaux, y compris l'affûtage et l'aiguisage
- 5.3.2 Démontrer une connaissance pratique de la préparation des aliments à l'aide de méthodes de cuisson à la chaleur humide et de cuisson à la chaleur sèche pour la production d'aliments en grande quantité.
- Utiliser et comprendre la terminologie exacte des méthodes de cuisson à la chaleur humide et de cuisson à la chaleur sèche
 - Décrire les techniques et les méthodes de production d'aliments en grande quantité
 - Démontrer la compréhension des recettes pour la production en grande quantité
 - Décrire la présentation et l'ordre d'un service de type buffet
 - Sélectionner et utiliser l'équipement et les outils appropriés pour la production d'aliments en grande quantité
 - Sélectionner les poids, les mesures et les conversions appropriés, comme requis
 - Connaître les méthodes de cuisson appropriées pour réaliser la recette spécifiée

- Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments, conformément au *Code d'hygiène* national et aux procédures de sécurité

5.3.3 Démontrer une connaissance pratique du refroidissement des aliments en utilisant des méthodes de refroidissement pour les grandes quantités.

- Utiliser un appareil de refroidissement rapide, comme requis
- Préparer un bain de glace pour refroidir les aliments
- Décrire les procédures de refroidissement des produits alimentaires, y compris le transfert de récipients chauds à des récipients froids, le remuage et le portionnement

5.3.4 Démontrer une connaissance pratique de l'entreposage des aliments cuits et non cuits.

- Expliquer l'importance d'entreposer les aliments crus séparément des aliments cuits
- Décrire les façons de conserver les aliments afin de minimiser la contamination croisée
- Connaître les températures d'entreposage adéquates pour la viande, le poisson, les produits laitiers et les légumes

5.3.5 Démontrer une connaissance de la conservation des aliments pour le service.

- Connaître les températures adéquates pour la conservation des aliments chauds et des aliments froids
- Comprendre et utiliser les procédures de consignation standardisées

Numéro :	S1675.4
Titre :	Appliquer les pratiques et les techniques de travail sécuritaires
Renvoi aux normes de formation :	U5631; U5633

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer la compréhension des pratiques et des techniques de travail sécuritaires, ainsi que des compétences professionnelles particulières prévues par les codes, les lois et les règlements municipaux, provinciaux et nationaux en matière de santé et de sécurité.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 5.4.1 Démontrer une connaissance pratique des principes de manipulation sécuritaire des aliments.
- Décrire les façons de manipuler sécuritairement les aliments
 - Définir les contaminants non alimentaires : contaminants chimiques, contaminants viraux ou autres contaminants
 - Énumérer les types de bactéries causant les maladies d'origine alimentaire
 - Décrire les symptômes des maladies d'origine alimentaire et leur mode de transmission
 - Discuter des mesures de contrôle spécifiques à l'industrie pour les maladies d'origine alimentaire
 - Décrire trois (3) maladies d'origine alimentaire spécifiques
- 5.4.2 Démontrer une connaissance pratique du principe d'hygiène personnelle.
- Définir « hygiène personnelle »
 - Discuter de l'importance de l'hygiène personnelle
 - Expliquer les raisons qui justifient l'hygiène personnelle
 - Explorer les moyens de maintenir l'hygiène personnelle
- 5.4.3 Identifier et définir les termes du *Code d'hygiène* national, ainsi que de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments* de l'Ontario.
- Décrire les services gouvernementaux d'inspection des aliments et leurs secteurs de réglementation

- 5.4.4 Démontrer une connaissance pratique de la bonne tenue des locaux.
- Maintenir la sécurité et la propreté de l'aire de travail
 - Discuter des moyens de minimiser les blessures
 - Discuter de la santé et de la sécurité au travail
 - Identifier les exigences en matière de sécurité et de salubrité
 - Concevoir un calendrier de nettoyage et démontrer la communication des procédures sécuritaires
 - Concevoir un programme de lutte antiparasitaire intégrée (LAI)
- 5.4.5 Démontrer une connaissance pratique des systèmes de livraison de repas et des procédures relatives à l'isolement.
- Décrire les différents types de systèmes de livraison de repas pour les établissements, tels que les hôpitaux (y compris les unités d'isolement), les foyers de soins de longue durée, les écoles et les activités à grande échelle
 - Utiliser des méthodes de cuisson en vrac (classiques, cuisson-refroidissement, cuisson-congélation et multi-étapes) pour préparer, cuire, conserver et présenter les aliments, conformément au *Code d'hygiène* national et aux procédures de sécurité
 - Démontrer une connaissance de l'analyse des risques aux points critiques (HACCP)
- 5.4.6 Démontrer la compréhension de la sélection, de l'entretien et du port des vêtements de protection.
- 5.4.7 Démontrer l'entretien des outils et de l'équipement de cuisine.
- Identifier, faire fonctionner et nettoyer les principaux types d'équipement utilisés pour la cuisine d'établissement
 - Sélectionner l'équipement adéquat en fonction de la tâche à accomplir
- 5.4.8 Démontrer une connaissance pratique de la réception et de l'entreposage des aliments périssables et des aliments non périssables.
- Décrire les pratiques sanitaires pour le transport des aliments
 - Décrire la réception, l'entreposage et la manipulation appropriés des aliments potentiellement dangereux
 - Minimiser l'exposition des marchandises reçues aux risques potentiels (physiques, chimiques et biologiques)
- 5.4.9 Démontrer une connaissance pratique de la fonction de gestion de base.
- Démontrer une compréhension des politiques et des procédures relatives à la gestion de la qualité totale

- 5.4.10 Démontrer une connaissance pratique du maintien des aliments aux températures recommandées.
- Indiquer les températures adéquates en Fahrenheit et en Celsius pour minimiser la croissance des agents pathogènes
 - Indiquer les températures adéquates pour la préparation, la cuisson, la conservation et le réchauffage des aliments
 - Discuter des principes de contrôle de la température

- 5.4.11 Décrire la gestion des urgences, conformément aux procédures d'urgence de l'établissement et à la législation gouvernementale.
- Décrire l'importance des procédures d'urgence et de la formation nécessaire, et en discuter
 - Explorer les procédures de planification des situations d'urgence
 - Énumérer les différents types d'urgence, ainsi que la manière de les planifier et de s'y entraîner (cause et réponse)
 - Énumérer et décrire l'évaluation des situations d'urgence (documentation et langage)
 - Démontrer les protocoles de gestion des épidémies de maladies d'origine alimentaire

Structure de l'évaluation		
Sécurité et équipement (hygiène)	Laboratoire de cuisson et travail d'équipe	Évaluation de la théorie
25 %	40 %	35 %

Numéro :	S1676
Titre :	Communications professionnelles
Durée :	Totale : 30 heures Théorie : 30 heures Pratique : 0 heure
Préalables :	None
Contenu :	S1676.1 Communiquer en milieu de travail
Évaluations :	Projet de groupe Devoir 1 Devoir 2 Examen final

Numéro :	S1676.1
Titre :	Communiquer en milieu de travail
Renvoi aux normes de formation :	U5632

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprentie ou l'apprenti sera en mesure de démontrer sa capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe ainsi qu'à sélectionner et à appliquer le mode de communication approprié dans un établissement, selon la situation et les normes requises.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 6.1.1 Démontrer une connaissance pratique de la rédaction de rapports et de correspondances.
- Ouvrir en ligne un document Word vierge
 - Créer un document, un rapport et une lettre en format Word
 - Utiliser le correcteur orthographique
 - Utiliser le dictionnaire analogique en ligne
 - Utiliser le correcteur grammatical
 - Insérer des graphiques, des photos ou des images et des hyperliens
 - Enregistrer un document dans un fichier informatique déterminé
 - Ouvrir un document enregistré
 - Réviser et modifier un texte
 - Joindre un document à un courriel
 - Joindre une pièce jointe à un courriel
 - Insérer des photos ou des images dans un document
 - Rédiger un courriel professionnel
 - Ouvrir une feuille de calcul de base
 - Insérer des données dans une feuille de calcul de base
 - Insérer des formules dans une feuille de calcul de base
 - Créer une feuille de calcul
 - Enregistrer une feuille de calcul dans un fichier déterminé
 - Prévisualiser et imprimer les fichiers sélectionnés
 - Ouvrir les pièces jointes reçues par courrier électronique
 - Faire la mise en forme des feuilles de calcul et des documents Word
 - Utiliser les outils logiciels de base : couper, coller, insérer, copier, insérer une colonne, insérer un tableau
 - Utiliser un langage professionnel pour la correspondance en milieu de travail

6.1.2 Communication interpersonnelle

- Identifier les différents types de rôles dans l'environnement de cuisine d'établissement (diététiste, superviseur de la cuisine, etc.)
- Parler de manière claire et concise
- Écouter attentivement
- Répéter pour faire valider l'information et s'assurer d'avoir bien compris
- Transmettre les informations et les opinions avec précision
- Comprendre les raisons justifiant certaines communications avec les différents collègues de travail ou superviseurs
- Respecter l'étiquette professionnelle en milieu de travail
- Savoir quand communiquer avec les collègues, le superviseur et le diététiste
- Respecter les politiques et les procédures du lieu de travail

6.1.3 Encadrer les collègues et assurer un rôle de mentor.

- Fournir des rétroactions constructives
- Transmettre des instructions de manière claire et précise
- Promouvoir les politiques et les procédures de l'établissement auprès des collègues
- Utiliser des techniques de communication verbale pour encadrer les collègues
- Utiliser des démonstrations pratiques lors de l'encadrement des collègues

Structure de l'évaluation			
Projet de groupe	Devoir 1	Devoir 2	Évaluation finale
25 %	25 %	25 %	25 %

ANNEXE A : Liste des outils et de l'équipement

Four électrique et au gaz	Casseroles répondant aux normes de l'industrie
Salamandre	Équipement de cuisson à conduction
Marmite à vapeur (pour grand volume)	Ordinateur, imprimante, équipement audiovisuel
Sauteuse braisière	Équipement d'entreposage pour aliments
Four à vapeur/four Combitherm	Petits ustensiles : fouet, spatule, couteaux, articles en acier, cuillères, spatule en caoutchouc, thermomètre, louche, cuillères en bois, etc.
Mélangeur à main (pour grande quantité)	Bol cutter
Robot culinaire (Robot Coupe)	Friteuse
Mélangeur de comptoir	Hachoir
Mixeurs commerciaux (pour grande quantité)	Lave-vaisselle
Appareils de mesure/balances de cuisine/ustensiles de portion	Équipement de transport : chariot à roulettes, chariot à étages (de type Queen Mary Trolley), chariot utilitaire
Tamis, tamis chinois, passoire	Équipement de nettoyage : vadrouille, seau, balai, etc.
Plaques à pâtisserie, rôissoires, plats d'hôtel	Logiciels informatiques : Excel, Word, logiciel de cuisine ou de nutrition
Bols à mélanger (y compris de grands bols pour les grands volumes)	Plaque à frire
Équipement manuel (pour grand volume) : palettes et fouet	Gril
Appareil Cryovac/machine à emballer	
Chaudrons répondant aux normes de l'industrie	



**Skilled
Trades**
Ontario

**Métiers
spécialisés**
Ontario

skilledtradesontario.ca