

842610

# Technologie culinaire 120

**New  Brunswick**

**Ministère de l'Éducation  
Direction des services pédagogiques  
2005**



## **Table des matières**

Remerciements .....	1
Introduction .....	3
RAG 1-Acquérir les habiletés interpersonnelles et la connaissance nécessaires pour participer à une formation future ou pouvoir occuper un emploi en restauration.....	5
RAG 2-Cerner et comprendre les difficultés en matière de salubrité et de sécurité en restauration.....	8
RAG 3-Faire la démonstration des procédures normalisées utilisées dans la préparation et le service des aliments. ....	12
RAG 4-Acquérir des aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire dans le cadre d'activités en entreprise.....	15
Annexe A .....	34
Annexe B.....	36
Annexe C .....	38
Annexe D .....	39
Annexe E.....	40
Annexe F .....	41
Annexe G .....	42
Annexe H .....	43

## Remerciements

Le ministère de l'Éducation exprime sa sincère gratitude aux membres du comité consultatif d'élaboration des programmes pour leur expertise et leurs idées dans l'élaboration de Technologie culinaire 120. Il convient par ailleurs de féliciter, pour leur engagement, les enseignants ayant pris part à l'initiative à titre pilote et ceux qui ont formulé des commentaires et suggestions.

Un merci tout spécial à :

- Carol Anne Underhill, école secondaire Miramichi Valley High School
- Kathy Gray, école secondaire Riverview High School
- Anne Gallant, école secondaire James M. Hill Memorial High School
- Marg Routledge, EFI, anciennement professeure d'économie domestique à l'UNB
- Sheila Carroll, école secondaire Miramichi Valley High School
- Jacinta Gallagher, école secondaire Harbour View High School
- Tracey Lee McCormack, école Blackville School
- Emily Daigle, école Bonar Law School
- Riba Riordon, école secondaire Bathurst High School





## Introduction

### Aperçu

Technologie culinaire 120 se veut la suite du cours Technologie culinaire 110. Les ensembles de compétences de 12<sup>e</sup> année comprennent un retour sur les compétences acquises en 11<sup>e</sup> année, plus : compétences en recherche d'emploi, gros équipement, maladies d'origine alimentaire et préparation des aliments. Les élèves sont encouragés à apprendre dans le cadre d'activités en entreprise. Il faut avoir suivi le cours Technologie 110 pour pouvoir suivre Technologie 120.

Les élèves continueront d'étudier la théorie rattachée à chaque compétence, puis seront incités à mettre ces compétences en pratique dans le cadre d'activités en entreprise.

La taille des groupes doit être déterminée dans une perspective de sécurité. Le ministère de l'Éducation du Nouveau-Brunswick recommande que le nombre d'inscrits dans tous les cours de formation professionnelle n'excède pas 18 à 20.

### Activités d'apprentissage

Tout au long du présent document, on fournit des suggestions d'activités et de projets d'enseignement et d'apprentissage. Des exemples de devoirs sont joints aux annexes C à E. Les élèves peuvent les faire seuls ou en groupes. Les enseignants sont encouragés à utiliser ces suggestions et à en formuler eux aussi. Les élèves continueront de compiler un livre de recettes personnel à mesure qu'ils progressent dans le cours, et sont incités à mettre en pratique la théorie qu'ils auront apprise dans le cadre d'activités en entreprise, par exemple en faisant fonctionner un petit café ou un restaurant.

**Remarque : Lors de l'enseignement relatif au RAG 4, l'enseignant pourrait concevoir un menu en se fondant sur la situation locale, sans se limiter aux éléments qui figurent dans le programme.**

### Préalable

Technologie culinaire 110

### Résultats d'apprentissage généraux

À l'issue du cours, les élèves auront atteint les résultats suivants :

- **RAG 1** Acquérir les habiletés interpersonnelles et la connaissance nécessaires pour participer à une formation future ou pouvoir occuper un emploi en restauration.
- **RAG 2** Cerner et comprendre les difficultés en matière de salubrité et de sécurité en restauration.
- **RAG 3** Faire la démonstration des procédures normalisées utilisées dans la préparation et le service des aliments.
- **RAG 4** Acquérir des aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire dans le cadre d'activités en entreprise.

### Durée

90 heures



**Code du cours**  
1037840





**RAG 1 : Acquérir les habiletés interpersonnelles et la connaissance nécessaires pour participer à une formation future ou pouvoir occuper un emploi en restauration**

<p align="center"><b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 1.1</b></p>	<p>Cerner des possibilités d'emploi et le niveau de compétence requis pour chacune.</p>
<p><b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.1.1</b></p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p>
<p align="center"><b>Concepts et contenu</b></p>	<p align="center"><b>Énoncés « Je peux... »</b></p>
<p><b>Concept :</b> Le secteur de la restauration</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Les possibilités d'emploi et niveau de compétence</u></li> <li>• Les possibilités post-secondaires et opportunités de carrières</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information.</li> <li>• Je peux comprendre le point de vue et l'ambiance de la discussion sur les sujets sociaux, professionnels ou académiques.</li> <li>• Je peux identifier les diverses opportunités d'emploi qu'offrent le secteur de la restauration.</li> <li>• Je peux identifier les compétences requises pour obtenir un emploi dans le secteur de la restauration.</li> </ul>
<p><b>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'enseignant examine les possibilités d'emploi en restauration.</li> <li>• Les élèves explorent différentes façons de trouver de l'emploi (réseautage).</li> <li>• L'enseignant aborde l'utilisation et la mise en page adéquates d'une lettre et d'un curriculum vitae.</li> <li>• L'enseignant explique en quoi consiste le processus d'entrevue.</li> <li>• Les élèves dressent une liste personnelle de possibilités de réseautage.</li> <li>• Les élèves trouvent une offre d'emploi. Ils écrivent ensuite une lettre de demande ou une lettre de présentation et un curriculum vitae pour le poste.</li> <li>• Les élèves simulent une entrevue.</li> <li>• Les élèves effectuent une recherche de service en restauration.</li> <li>• Devoir (annexe C).</li> </ul> <p><b>Ressources :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Culinary Essentials, chap. 2, section 2</li> <li>○ Exploring Professional Cooking, chap. 27</li> <li>○ Annexe C</li> </ul>	

<p align="center"><b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 1.2</b></p>	<p>Cerner des possibilités d'études postsecondaires dans ce domaine, ainsi que de carrières s'offrant à lui à l'issue de ces études.</p>
<p><b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.1.1 et 12.3.1</b></p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p> <p>Participer activement et encourager l'échange d'idées et d'opinions, avec aisance, sur des sujets concrets et abstraits, en utilisant des structures de phrases variées, un vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p>
<p align="center"><b>Concepts et contenu</b></p>	<p align="center"><b>Énoncés « Je peux... »</b></p>
<p><b>Concept :</b> Le secteur de la restauration</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les possibilités d'emploi et niveau de compétence</li> <li>• <u>Les possibilités post-secondaires et opportunités de carrières</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information.</li> <li>• Je peux comprendre en détail une variété d'émissions et de films, même si cela inclut des expressions en langage argotique et des expressions idiomatiques.</li> <li>• Je peux comprendre ce qui est dit en langage standard, soit de vive voix ou enregistré, même dans un environnement bruyant.</li> <li>• Je peux mener une entrevue de façon efficace avec un débit rapide. Je peux poser des questions de suivi de façon spontanée afin de trouver plus d'informations aux réponses intéressante.</li> <li>• Je peux identifier les diverses opportunités d'emploi qu'offrent le secteur de la restauration.</li> <li>• Je peux identifier les compétences requises pour obtenir un emploi dans le secteur de la restauration.</li> </ul>
<p><b>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'enseignant et les élèves invitent des gens de carrière à venir discuter de leur formation et de leur travail.</li> <li>• L'enseignant fournit une liste de site Web d'universités et de collèges, afin que les élèves puissent chercher et trouver les programmes offerts.</li> <li>• Les élèves réfléchissent à l'information obtenue des conférenciers, sur Internet, etc., et présentent un projet qui comprendra : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ le cheminement de carrière privilégié, la formation requise, les endroits où la formation susmentionnée est offerte, la durée du programme et le coût et les possibilités d'emploi par la suite.</li> </ul> </li> <li>• Activité de présentation visuelle (annexe D) – L'enseignant attribue des RAS précis aux différents groupes d'élèves, aux fins de recherche. Les élèves préparent une présentation créative pour faire connaître les résultats de leur recherche. Les présentations peuvent être élaborées en tenant compte de la population de l'école.</li> </ul> <p><b>Ressources :</b></p>	

- Culinary Essentials, chap. 1, section 3
- Répertoire d'emplois à l'adresse suivante : Guichet-emplois en restauration au : [www.crfa.ca.new-jobs.com](http://www.crfa.ca.new-jobs.com)
- Sites Web d'universités et de collèges
- Journaux locaux et provinciaux
- Annexe D

## RAG 2 : Cerner et comprendre les difficultés en matière de salubrité et de sécurité en restauration

<p><b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 2.1</b></p>	<p>Expliquer en quoi consiste le système HACCP de salubrité des aliments.</p>
<p><b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.1.1, 12.2.1 et 12.4.1</b></p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p> <p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions avec des arguments approfondis, sur des sujets abstraits et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p> <p>Se servir de stratégies appropriées pour gérer la compréhension d'un texte selon sa complexité</p>
<p><b>Concepts et contenu</b></p>	<p><b>Énoncés « Je peux... »</b></p>
<p><b>Concept :</b> Sécurité et salubrité</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le système HACCP</u></li> <li>• Les maladies d'origine alimentaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information.</li> <li>• Je peux comprendre le point de vue et l'ambiance de la discussion sur les sujets sociaux, professionnels ou académiques.</li> <li>• Je peux faire des présentations claires et bien structurées en mettant l'accent sur les points principaux; je peux également répondre aux questions sur le contenu.</li> <li>• Je peux donner des descriptions claires, bien développées et détaillées sur une variété de sujets reliés à mes intérêts, développant et appuyant mes idées avec plusieurs points et exemples pertinents.</li> <li>• Je peux résumer les informations et les arguments provenant d'une variété de sources en mettant l'accent sur les points importants.</li> <li>• Je peux participer aux activités de lecture dans différents contextes afin d'arriver à une compréhension collective d'un texte.</li> <li>• Je peux lire et comprendre des textes informatifs traitant de thèmes qui ne me sont pas familiers (à condition que je puisse consulter des sources de référence de temps en temps).</li> <li>• Je peux comprendre des articles spécialisés hors de mon domaine d'expérience (à condition de pouvoir me référer aux sources de référence de temps en temps pour vérifier ma compréhension).</li> </ul>

- J'ai un vocabulaire étendu, ce qui veut dire que je peux lire avec un haut degré d'indépendance, en adaptant le style et la vitesse de lecture selon les différents textes et buts.
- Je peux identifier des dangers potentiels liés à la restauration.
- Je peux générer une liste de sécurité à appliquer en milieu de travail, en restauration.

**Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :**

- Les élèves déterminent la raison d'être du système HACCP.
- Les élèves cernent les dangers potentiels de la réception des aliments à l'élimination sur le lieu de travail en restauration.
- Les élèves se répartissent en équipes et choisissent un point critique du HACCP; ils montrent ensuite, dans le cadre d'une simulation, comment leur équipe pourrait éviter les dangers potentiels liés à ce point critique. Les élèves assurent la surveillance, la consignation et l'application de mesures correctives aux points critiques.

**Ressources :**

- Culinary Essentials, chap. 8, section 2
- Modèles de HACCP génériques au : [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)
- Avantage HACCP au [www.gov.on.ca](http://www.gov.on.ca)

<b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 2.2</b>	Définir les maladies d'origine alimentaire : salmonellose, staphylocoque, botulisme, E. coli, clostridium perfringens et autres.
<b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.2.2 et 12.3.1</b>	<p>Exprimer ses connaissances, ses idées, ses sentiments et justifier son opinion avec des arguments approfondis, sur des sujets abstraits et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p> <p>Participer activement et encourager l'échange d'idées et d'opinions, avec aisance, sur des sujets d'intérêts et d'actualité, en utilisant des structures de phrases variées, un vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p>
<b>Concepts et contenu</b>	<b>Énoncés « Je peux... »</b>
<p><b>Concept :</b> Sécurité et salubrité</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le système HACCP</li> <li>• <u>Les maladies d'origine alimentaire</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux présenter un problème de manière critique en pesant les avantages et les inconvénients de différentes solutions au problème.</li> <li>• Je peux participer aux activités de communications collectives en utilisant la technologie pour explorer et /ou résoudre des problèmes simples et accomplir des tâches simples.</li> <li>• Je peux identifier les maladies d'origine alimentaire (salmonellose, E. coli, etc.).</li> <li>• Je peux présenter les causes et effets de maladie d'origine alimentaire.</li> </ul>
<p><b>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'enseignant présente des études de cas pour opérer une sensibilisation aux types de maladies d'origine alimentaire et à leur gravité.</li> <li>• Les élèves étudient les types de maladies d'origine alimentaire, leurs symptômes, les aliments en cause, les causes et les effets. Ce peut être fait individuellement ou en groupe.</li> <li>• Les élèves préparent une présentation reposant sur leur recherche.</li> </ul> <p><b>Ressources :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Culinary Essentials, chap. 7, section 2</li> <li>○ Exploring Professional Cooking, chap. 6 <a href="http://www.gnb.ca/0053/foodsafety/index-f.asp">http://www.gnb.ca/0053/foodsafety/index-f.asp</a> <a href="http://www.foodborneillness.com">http://www.foodborneillness.com</a> [en anglais seulement]</li> </ul>	

<p align="center"><b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 2.3</b></p>	<p>Démontrer sa compétence dans l'application de toutes les procédures de sécurité et de salubrité en restauration.</p>
<p align="center"><b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.2.2 et 12.3.1</b></p>	<p>Exprimer ses connaissances, ses idées, ses sentiments et justifier son opinion avec des arguments approfondis, sur des sujets abstraits et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p> <p>Participer activement et encourager l'échange d'idées et d'opinions, avec aisance, sur des sujets d'intérêts et d'actualité, en utilisant des structures de phrases variées, un vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p>
<p align="center"><b>Concepts et contenu</b></p>	<p align="center"><b>Énoncés « Je peux... »</b></p>
<p><b>Concept :</b> Sécurité et salubrité</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le système HACCP</li> <li>• Les maladies d'origine alimentaire</li> <li>• <u>Procédures de sécurité et de salubrité en restauration</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux raconter en détail mes propres expériences, décrire les émotions que j'ai éprouvées et la manière dont j'ai réagi.</li> <li>• Je peux interagir avec aisance, de manière efficace et généralement correcte, à propos d'une gamme de sujets familiers.</li> <li>• Je peux interagir de façon appropriée lors de situations d'urgence (p. ex. appeler le 911 ou la police; demander de l'assistance médicale ou les premiers soins).</li> <li>• Je peux participer aux activités de communications collectives en utilisant la technologie pour explorer et /ou résoudre des problèmes simples et accomplir des tâches simples.</li> <li>• Je peux identifier des dangers potentiels liés à la restauration.</li> <li>• Je peux générer une liste de sécurité à appliquer en milieu de travail, en restauration.</li> </ul>
<p><b>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les élèves effectuent des recherches et préparent une démonstration sur l'utilisation et l'entretien d'un petit électroménager.</li> <li>• Les élèves dévoilent leur présentation. Les élèves mettent à jour leur Passeport Sécurité.</li> </ul> <p><b>Ressources :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Épreuve Passeport Sécurité au : <a href="http://www.passporttosafety.ca/">www.passporttosafety.ca/</a></li> <li>○ Petits électroménagers</li> </ul>	

### RAG 3 : Faire la démonstration des procédures normalisées utilisées dans la préparation et le service des aliments

<p><b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 3.1</b></p>	<p>Démontrer sa compétence dans l'application de procédures normalisées : recettes, mesure, contrôle des portions, contrôle des coûts, terminologie, outils, ustensiles et petits électroménagers et service aux tables.</p>
<p><b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.1.1, 12.4.1 et 12.4.2</b></p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p> <p>Se servir de stratégies appropriées pour gérer la compréhension d'un texte selon sa complexité</p> <p>Se servir de stratégies appropriées pour saisir le sens du vocabulaire et les éléments de la culture française d'un texte selon sa complexité</p>
<p><b>Concepts et contenu</b></p>	<p><b>Énoncés « Je peux... »</b></p>
<p><b>Concept :</b> Procédures normalisées en restauration</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Application de procédures normalisées en restauration</u></li> <li>• Utilisation, entretien et nettoyage de gros équipement au sein d'entreprises de restauration</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information.</li> <li>• Je peux lire et comprendre des textes informatifs traitant de thèmes qui ne me sont pas familiers (à condition que je puisse consulter des sources de référence de temps en temps).</li> <li>• Je peux comprendre des articles spécialisés hors de mon domaine d'expérience (à condition de pouvoir me référer aux sources de référence de temps en temps pour vérifier ma compréhension).</li> <li>• Je peux comprendre des instructions longues, complexes et détaillées dans mes domaines d'intérêt (à condition de pouvoir relire les passages difficiles).</li> <li>• Je peux comprendre des articles spécialisés hors de mon domaine d'expérience (à condition de pouvoir me référer aux sources de référence de temps en temps pour vérifier ma compréhension).</li> <li>• Je peux parcourir rapidement les textes longs et complexes reliés aux sujets d'intérêt pour y retrouver les détails pertinents.</li> <li>• Je peux utiliser la terminologie appropriée lors de production de recettes.</li> <li>• Je peux suivre le processus lors de production de recettes.</li> <li>• Je peux identifier les parties d'une recette et expliquer pourquoi elles sont importantes.</li> </ul>



**Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :**

- L'enseignant revient sur les procédures normalisées enseignées en 11e année.
- L'enseignant montre comment déterminer le coût des aliments et le prix de vente d'une recette ou d'un élément du menu.
- Les élèves calculent le coût d'une recette ou d'un élément donné d'un menu.
- Les élèves simulent, dans le cadre d'un jeu de rôle, les techniques adéquates en matière de service à la clientèle, montrant en quoi consistent le rôle et les tâches des serveurs.
- Les élèves appliquent les procédures normalisées adéquates tandis qu'ils s'exercent à préparer et à servir des aliments.
- Les élèves déterminent le prix de vente pour tout aliment qu'ils préparent et vendent.
- Les élèves évaluent le service à la clientèle offert par leurs pairs dans le cadre d'une simulation, utilisant pour ce faire une liste de vérification fournie par l'enseignant.

**Ressources :**

- Culinary Essentials, chap. 3, sections 1 et 2, chap. 10, section 1, chap. 13 et chap. 14
- Exploring Professional Cooking, chap. 4, 5 et 7
- Livres de recettes
- Magazines [www.cooking.com/recipes](http://www.cooking.com/recipes) , [www.epicurus.com](http://www.epicurus.com) , [www.recipes.com](http://www.recipes.com) [tous trois en anglais seulement]
- Ingrédients, outils et équipement en fonction des recettes à préparer

<p align="center"><b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 3.2</b></p>	<p>Déterminer l'utilisation des gros équipements dans les entreprises de restauration et savoir comment les entretenir et les nettoyer.</p>
<p><b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.3.1</b></p>	<p>Participer activement et encourager l'échange d'idées et d'opinions, avec aisance, sur des sujets concrets et abstraits, en utilisant des structures de phrases variées, un vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p>
<p align="center"><b>Concepts et contenu</b></p>	<p align="center"><b>Énoncés « Je peux... »</b></p>
<p><b>Concept :</b> Procédures normalisées en restauration</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Application de procédures normalisées en restauration</li> <li>• <u>Utilisation, entretien et nettoyage de gros équipement au sein d'entreprises de restauration</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux comprendre et échanger des informations et des conseils complexes dans des domaines assez familiers.</li> <li>• Je peux utiliser la terminologie appropriée lors d'utilisation d'équipements de restauration.</li> <li>• Je peux expliquer les règles de sécurité lors de l'utilisation d'équipement de restauration.</li> <li>• Je peux appliquer les règles de sécurité lors de l'utilisation d'équipement de restauration.</li> </ul>
<p><b>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'enseignant utilise les ressources disponibles pour expliquer/démontrer l'utilisation, l'entretien et le nettoyage de gros électroménagers.</li> <li>• Les élèves trouvent de l'équipement de restauration dans des catalogues ou au moyen d'autres ressources telles qu'Internet.</li> <li>• Les élèves préparent une liste de règles de sécurité à suivre lorsqu'on travaille avec de l'équipement de restauration. Les élèves préparent une affiche sur la sécurité à afficher sur le lieu de travail.</li> <li>• L'enseignant évalue la préparation des aliments tout au long du cours.</li> </ul> <p><b>Ressources :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Culinary Essentials, chap. 9 et chap. 10, section 1</li> <li>○ Exploring Professional Cooking, chap. 8 <a href="http://www.restaurantequipment.net/">http://www.restaurantequipment.net/</a> [en anglais seulement] Catalogues d'équipement</li> <li>○ Ingrédients, outils et équipement en fonction des recettes à préparer</li> </ul>	

## RAG 4 : Acquérir des aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire dans le cadre d'activités en entreprise

<b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 4.1</b>	Dresser une liste des postes utilisés dans la cuisine en restauration et les définir.
<b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.5.1</b>	Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique
<b>Concepts et contenu</b>	<b>Énoncés « Je peux... »</b>
<p><b>Concept :</b> Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Postes utilisés en cuisine</u></li> <li>• Aptitudes organisationnelle efficaces (aliments, temps, équipement, énergie et personnel)</li> <li>• Les potages</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du gril</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du grilloir</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien d'une friteuse</li> <li>• Les sandwiches</li> <li>• Les salades</li> <li>• Les fruits et les légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions.</li> <li>• Je peux identifier l'intention et choisir le type de texte en lien avec le public cible.</li> <li>• Je peux utiliser une étendue de langage et de structures de phrase pour exprimer des idées abstraites, ainsi que des événements et des questions d'actualité, en corrigeant la plupart des erreurs pendant le processus.</li> <li>• Je peux identifier des postes utilisés en cuisine.</li> <li>• Je peux créer un plan d'étage d'un restaurant.</li> </ul>
<p><b>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'enseignant traite des facteurs influant sur l'aménagement dans la conception d'une cuisine commerciale : type d'établissement de restauration, espace disponible, éléments du menu à préparer, nombre de repas à servir et organisation au sein des postes de travail.</li> <li>• Les élèves dessinent le plan d'étage d'un restaurant ou en copient un à partir de leur manuel (page 197) pour y situer les postes de travail.</li> <li>• Les élèves effectuent le devoir d'aménagement d'une cuisine en restauration – annexe E.</li> </ul> <p><b>Ressources :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Culinary Essentials, chap. 9</i></li> <li>○ <i>Annexe E</i></li> <li>○ <i>Exploring Professional Cooking, chap. 9</i></li> </ul>	

<p align="center"><b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 4.2</b></p>	<p>Simplifier le travail par l'utilisation efficiente des aliments, du temps, de l'équipement, de l'énergie et du personnel.</p>
<p><b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.2.1, 12.2.2 et 12.3.1</b></p>	<p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions avec des arguments approfondis, sur des sujets abstraits et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p> <p>Exprimer ses connaissances, ses idées, ses sentiments et justifier son opinion avec des arguments approfondis, sur des sujets abstraits et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p> <p>Participer activement et encourager l'échange d'idées et d'opinions, avec aisance, sur des sujets concrets et abstraits, en utilisant des structures de phrases variées, un vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p>
<p align="center"><b>Concepts et contenu</b></p>	<p align="center"><b>Énoncés « Je peux... »</b></p>
<p><b>Concept :</b> Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postes utilisés en cuisine</li> <li>• <u>Aptitudes organisationnelle efficientes (aliments, temps, équipement, énergie et personnel)</u></li> <li>• Les potages</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du gril</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du grilloir</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien d'une friteuse</li> <li>• Les sandwiches</li> <li>• Les salades</li> <li>• Les fruits et les légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux résumer les informations et les arguments provenant d'une variété de sources en mettant l'accent sur les points importants.</li> <li>• Je peux présenter un problème de manière critique en pesant les avantages et les inconvénients de différentes solutions au problème.</li> <li>• Je peux exprimer mes idées et mes opinions avec précision et argumenter de manière persuasive; je peux également réagir aux arguments complexes avancés par les autres.</li> <li>• Je peux expliquer pourquoi il est important de travailler en équipe, pour les bienfaits d'une entreprise.</li> </ul>
<p><b>Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'enseignant explique la terminologie nécessaire pour créer un environnement de travail efficace : simplification du travail, flux des travaux, horaires de production, gestion du temps et horaires de travail.</li> <li>• Les élèves étudient des exemples d'horaires de production fournis par l'enseignant.</li> <li>• Les élèves discutent de l'importance du travail d'équipe pour la réussite globale d'une entreprise.</li> </ul>	

- À partir du plan d'étage qu'ils ont dessiné, les élèves tracent le flux des travaux associé à un produit, de sa livraison au service.
- Les élèves expliquent comment l'aménagement d'une cuisine commerciale influe sur le flux des travaux. Les élèves préparent des horaires de travail et de production pour leurs menus.
- Les élèves effectuent des simulations destinées à montrer la nécessité du travail d'équipe.

**Ressources :**

- Culinary Essentials, chap. 9
- Exploring Professional Cooking, chap. 9

<p align="center"><b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 4.3</b></p>	<p>Définir, en ce qui a trait aux potages : les différents types et leur préparation.</p>
<p><b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.1.1, 12.2.1, 12.4.2, 12.5.1 et 12.5.3</b></p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p> <p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions avec des arguments approfondis, sur des sujets abstraits et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p> <p>Se servir de stratégies appropriées pour saisir le sens du vocabulaire et les éléments de la culture française d'un texte selon sa complexité</p> <p>Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique</p> <p>Écrire un texte en appliquant les traits d'écriture à partir de textes modèles</p>
<p align="center"><b>Concepts et contenu</b></p>	<p align="center"><b>Énoncés « Je peux... »</b></p>
<p><b>Concept :</b> Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postes utilisés en cuisine</li> <li>• Aptitudes organisationnelle efficaces (aliments, temps, équipement, énergie et personnel)</li> <li>• <u>Les potages</u></li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du gril</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du grilloir</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien d'une friteuse</li> <li>• Les sandwiches</li> <li>• Les salades</li> <li>• Les fruits et les légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information.</li> <li>• Je peux faire des présentations claires et bien structurées en mettant l'accent sur les points principaux; je peux également répondre aux questions sur le contenu.</li> <li>• Je peux donner des descriptions claires, bien développées et détaillées sur une variété de sujets reliés à mes intérêts, développant et appuyant mes idées avec plusieurs points et exemples pertinents.</li> <li>• Lorsque je fais une présentation, je peux spontanément me séparer de mon texte préparé et poursuivre les points qui intéressent davantage mon auditoire.</li> <li>• Je peux résumer les informations et les arguments provenant d'une variété de sources en mettant l'accent sur les points importants.</li> <li>• Je peux démontrer une ouverture envers les autres cultures, personnes, idées.</li> <li>• Je peux reconnaître comment cette culture est unique, les similitudes et les différences, sans porter de jugement de valeurs.</li> <li>• Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions.</li> <li>• Je peux écrire des textes clairs et détaillés sur une variété de sujets (reliés à mes</li> </ul>

intérêts), en synthétisant et en évaluant l'information et les arguments provenant de diverses sources.

- Je peux utiliser une étendue de langage et de structures de phrase pour exprimer des idées abstraites, ainsi que des événements et des questions d'actualité, en corrigeant la plupart des erreurs pendant le processus.
- Je peux identifier différents types de potages.

**Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :**

- L'enseignant aborde la préparation des types de potages : potage clair, potage lié et spécialité.
- Les élèves utilisent différentes ressources pour catégoriser les potages.
- Les élèves ajoutent deux recettes de potage à leur livre de recettes.
- Les enseignants font passer un test d'unité sur les potages.

**Ressources :**

- Culinary Essentials, chap. 21, section 1 [www.cooking.com/recipes](http://www.cooking.com/recipes) [en anglais seulement] [www.epicurus.com](http://www.epicurus.com) [en anglais seulement] [www.recipes.com](http://www.recipes.com) [en anglais seulement]

<p align="center"><b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 4.4</b></p>	<p>Utiliser et entretenir un gril : aliments se prêtant à la grillade, nettoyage, comparaison à d'autres méthodes de cuisson et sécurité.</p>
<p><b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.1.1, 12.2.1, 12.4.2, 12.5.1 et 12.5.3</b></p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p> <p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions avec des arguments approfondis, sur des sujets abstraits et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p> <p>Se servir de stratégies appropriées pour saisir le sens du vocabulaire et les éléments de la culture française d'un texte selon sa complexité</p> <p>Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique</p> <p>Écrire un texte en appliquant les traits d'écriture à partir de textes modèles</p>
<p align="center"><b>Concepts et contenu</b></p>	<p align="center"><b>Énoncés « Je peux... »</b></p>
<p><b>Concept :</b> Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postes utilisés en cuisine</li> <li>• Aptitudes organisationnelle efficaces (aliments, temps, équipement, énergie et personnel)</li> <li>• Les potages</li> <li>• <u>Utilisation sécuritaire et entretien du gril</u></li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du grilloir</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien d'une friteuse</li> <li>• Les sandwichs</li> <li>• Les salades</li> <li>• Les fruits et les légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information.</li> <li>• Je peux faire des présentations claires et bien structurées en mettant l'accent sur les points principaux; je peux également répondre aux questions sur le contenu.</li> <li>• Je peux donner des descriptions claires, bien développées et détaillées sur une variété de sujets reliés à mes intérêts, développant et appuyant mes idées avec plusieurs points et exemples pertinents.</li> <li>• Lorsque je fais une présentation, je peux spontanément me séparer de mon texte préparé et poursuivre les points qui intéressent davantage mon auditoire.</li> <li>• Je peux résumer les informations et les arguments provenant d'une variété de sources en mettant l'accent sur les points importants.</li> <li>• Je peux démontrer une ouverture envers les autres cultures, personnes, idées.</li> <li>• Je peux reconnaître comment cette culture est unique, les similitudes et les différences, sans porter de jugement de valeurs.</li> </ul>



- Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions.
- Je peux écrire des textes clairs et détaillés sur une variété de sujets (reliés à mes intérêts), en synthétisant et en évaluant l'information et les arguments provenant de diverses sources.
- Je peux utiliser une étendue de langage et de structures de phrase pour exprimer des idées abstraites, ainsi que des événements et des questions d'actualité, en corrigeant la plupart des erreurs pendant le processus.
- Je peux préparer différents aliments sur le gril.
- Je peux bien entretenir le gril (nettoyage après l'utilisation).

**Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :**

- L'enseignant traite des aliments se prêtant à la grillade.
- L'enseignant explique et démontre, dans la mesure du possible, comment nettoyer un gril.
- Les élèves préparent différents aliments sur le gril.
- Les élèves nettoient le gril après l'avoir utilisé.
- L'enseignant préparera des questions de test comparant la grillade à d'autres méthodes de cuisson.
- Les élèves effectueront une auto-évaluation de leur produit.

**Ressources :**

- Culinary Essentials, chap. 10 et chap. 15, section 2, ainsi que chap. 22, p. 502 à 504, chap. 23, p. 519 à 523 et chap. 24, p. 546 à 547.
- Exploring Professional Cooking, chap. 22 [www.cooking.com/recipes](http://www.cooking.com/recipes) [en anglais seulement]

<p align="center"><b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 4.5</b></p>	<p>Utiliser et entretenir un grilloir : aliments se prêtant à la cuisson au grilloir, contrôle de la température, degré de cuisson, comparaison à d'autres méthodes de cuisson, sécurité et salubrité.</p>
<p align="center"><b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.1.1, 12.2.1, 12.4.2, 12.5.1 et 12.5.3</b></p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p> <p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions avec des arguments approfondis, sur des sujets abstraits et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p> <p>Se servir de stratégies appropriées pour saisir le sens du vocabulaire et les éléments de la culture française d'un texte selon sa complexité</p> <p>Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique</p> <p>Écrire un texte en appliquant les traits d'écriture à partir de textes modèles</p>
<p align="center"><b>Concepts et contenu</b></p>	<p align="center"><b>Énoncés « Je peux... »</b></p>
<p><b>Concept :</b> Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postes utilisés en cuisine</li> <li>• Aptitudes organisationnelle efficaces (aliments, temps, équipement, énergie et personnel)</li> <li>• Les potages</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du gril</li> <li>• <u>Utilisation sécuritaire et entretien du grilloir</u></li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien d'une friteuse</li> <li>• Les sandwichs</li> <li>• Les salades</li> <li>• Les fruits et les légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information.</li> <li>• Je peux faire des présentations claires et bien structurées en mettant l'accent sur les points principaux; je peux également répondre aux questions sur le contenu.</li> <li>• Je peux donner des descriptions claires, bien développées et détaillées sur une variété de sujets reliés à mes intérêts, développant et appuyant mes idées avec plusieurs points et exemples pertinents.</li> <li>• Lorsque je fais une présentation, je peux spontanément me séparer de mon texte préparé et poursuivre les points qui intéressent davantage mon auditoire.</li> <li>• Je peux résumer les informations et les arguments provenant d'une variété de sources en mettant l'accent sur les points importants.</li> <li>• Je peux démontrer une ouverture envers les autres cultures, personnes, idées.</li> <li>• Je peux reconnaître comment cette culture est unique, les similitudes et les différences, sans porter de jugement de valeurs.</li> <li>• Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions.</li> </ul>

- Je peux écrire des textes clairs et détaillés sur une variété de sujets (reliés à mes intérêts), en synthétisant et en évaluant l'information et les arguments provenant de diverses sources.
- Je peux utiliser une étendue de langage et de structures de phrase pour exprimer des idées abstraites, ainsi que des événements et des questions d'actualité, en corrigeant la plupart des erreurs pendant le processus.
- Je peux appliquer les techniques de persillage de la viande.
- Je peux comparer la cuisson au grilloir à la grillade.
- Je peux préparer des aliments en utilisant un grilloir.
- Je peux évaluer mon produit en utilisant les normes établies.

**Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :**

- L'enseignant démontre le persillage de la viande.
- L'enseignant aborde les types d'aliments pouvant être cuits au grilloir.
- Les élèves comparent la cuisson au grilloir à la grillade. Les élèves préparent des aliments en utilisant un grilloir.
- L'enseignant illustre les degrés de cuisson pour différents produits alimentaires – hamburger, volaille, bœuf, poisson et porc, par exemple – dans une perspective de salubrité et de sécurité.
- Au moyen d'un diagramme représentant un thermomètre, les élèves illustrent les températures de cuisson sécuritaires pour différents aliments.
- Les élèves effectuent une auto-évaluation de leur produit.

**Ressources :**

- Culinary Essentials, chap. 8, p. 185 et chap. 15, section 2, ainsi que chap. 22, p. 502 à 504 et chap. 23, p. 519 à 523 et 546 à 547.
- Exploring Professional Cooking, chap. 23 [www.cooking.com/recipes](http://www.cooking.com/recipes) [en anglais seulement]

<p align="center"><b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 4.6</b></p>	<p>Définir, en ce qui a trait à la friture et aux friteuses : les types de friture, les gras, les aliments se prêtant à la friture, le blanchiment, le panage et la sécurité.</p>
<p><b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.1.1, 12.2.1, 12.4.2, 12.5.1 et 12.5.3</b></p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p> <p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions avec des arguments approfondis, sur des sujets abstraits et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p> <p>Se servir de stratégies appropriées pour saisir le sens du vocabulaire et les éléments de la culture française d'un texte selon sa complexité</p> <p>Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique</p> <p>Écrire un texte en appliquant les traits d'écriture à partir de textes modèles</p>
<p align="center"><b>Concepts et contenu</b></p>	<p align="center"><b>Énoncés « Je peux... »</b></p>
<p><b>Concept :</b> Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postes utilisés en cuisine</li> <li>• Aptitudes organisationnelle efficaces (aliments, temps, équipement, énergie et personnel)</li> <li>• Les potages</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du gril</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du grilloir</li> <li>• <u>Utilisation sécuritaire et entretien d'une friteuse</u></li> <li>• Les sandwichs</li> <li>• Les salades</li> <li>• Les fruits et les légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information.</li> <li>• Je peux faire des présentations claires et bien structurées en mettant l'accent sur les points principaux; je peux également répondre aux questions sur le contenu.</li> <li>• Je peux donner des descriptions claires, bien développées et détaillées sur une variété de sujets reliés à mes intérêts, développant et appuyant mes idées avec plusieurs points et exemples pertinents.</li> <li>• Lorsque je fais une présentation, je peux spontanément me séparer de mon texte préparé et poursuivre les points qui intéressent davantage mon auditoire.</li> <li>• Je peux résumer les informations et les arguments provenant d'une variété de sources en mettant l'accent sur les points importants.</li> <li>• Je peux démontrer une ouverture envers les autres cultures, personnes, idées.</li> <li>• Je peux reconnaître comment cette culture est unique, les similitudes et les différences, sans porter de jugement de valeurs.</li> </ul>

- Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions.
- Je peux écrire des textes clairs et détaillés sur une variété de sujets (reliés à mes intérêts), en synthétisant et en évaluant l'information et les arguments provenant de diverses sources.
- Je peux utiliser une étendue de langage et de structures de phrase pour exprimer des idées abstraites, ainsi que des événements et des questions d'actualité, en corrigeant la plupart des erreurs pendant le processus.
- Je peux appliquer les mesurer de sécurité lors de l'utilisation d'une friteuse.
- Je peux préparer des aliments frits.
- Je peux développer un livre de recettes.

**Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :**

- L'enseignant présente les types de gras utilisés dans les friteuses. Les élèves énumèrent des aliments frits qu'ils consomment et donnent le type de méthode de friture utilisée.
- L'enseignant montre comment paner un aliment et discute des raisons pour le faire.
- Les élèves préparent des aliments frits, si possible, en utilisant les techniques et les procédures de sécurité adéquates.
- Les élèves élaborent un tableau des différentes méthodes de friture et déterminent les aliments se prêtant à chacune. Les élèves démontrent qu'ils possèdent les compétences adéquates et appliquent les techniques appropriées en matière de sécurité pour ce qui est de la friture.
- Les élèves effectuent une auto-évaluation de leur produit.
- Les élèves décrivent les étapes de la confection de bâtonnets de mozzarella frits et les incluent dans leur livre de recettes.
- L'enseignant prépare un test d'unité sur la grillade, la cuisson au grilloir et la friture.

**Ressources :**

- Culinary Essentials, chap. 15, section 2 ainsi que chap. 22, p. 502 à 504, chap. 23, p. 519 à 523 et chap. 24, p. 546 à 547
- Exploring Professional Cooking, chap. 24 [www.cooking.com/recipes](http://www.cooking.com/recipes) [en anglais seulement]

<p align="center"><b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 4.7</b></p>	<p>Définir, en ce qui a trait aux sandwichs : les différents types, les pains, les tartinades, les garnitures et la production.</p>
<p><b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.1.1, 12.2.1, 12.4.2, 12.5.1 et 12.5.3</b></p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p> <p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions avec des arguments approfondis, sur des sujets abstraits et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p> <p>Se servir de stratégies appropriées pour saisir le sens du vocabulaire et les éléments de la culture française d'un texte selon sa complexité</p> <p>Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique</p> <p>Écrire un texte en appliquant les traits d'écriture à partir de textes modèles</p>
<p align="center"><b>Concepts et contenu</b></p>	<p align="center"><b>Énoncés « Je peux... »</b></p>
<p><b>Concept :</b> Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postes utilisés en cuisine</li> <li>• Aptitudes organisationnelle efficaces (aliments, temps, équipement, énergie et personnel)</li> <li>• Les potages</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du gril</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du grilloir</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien d'une friteuse</li> <li>• <u>Les sandwichs</u></li> <li>• Les salades</li> <li>• Les fruits et les légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information.</li> <li>• Je peux faire des présentations claires et bien structurées en mettant l'accent sur les points principaux; je peux également répondre aux questions sur le contenu.</li> <li>• Je peux donner des descriptions claires, bien développées et détaillées sur une variété de sujets reliés à mes intérêts, développant et appuyant mes idées avec plusieurs points et exemples pertinents.</li> <li>• Lorsque je fais une présentation, je peux spontanément me séparer de mon texte préparé et poursuivre les points qui intéressent davantage mon auditoire.</li> <li>• Je peux résumer les informations et les arguments provenant d'une variété de sources en mettant l'accent sur les points importants.</li> <li>• Je peux démontrer une ouverture envers les autres cultures, personnes, idées.</li> <li>• Je peux reconnaître comment cette culture est unique, les similitudes et les différences, sans porter de jugement de valeurs</li> <li>• Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions.</li> <li>• Je peux écrire des textes clairs et détaillés sur une variété de sujets (reliés à mes</li> </ul>

intérêts), en synthétisant et en évaluant l'information et les arguments provenant de diverses sources.

- Je peux utiliser une étendue de langage et de structures de phrase pour exprimer des idées abstraites, ainsi que des événements et des questions d'actualité, en corrigeant la plupart des erreurs pendant le processus.
- Je peux identifier les différents types de sandwiches.
- Je peux évaluer mon produit en utilisant les normes établies.

**Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :**

- L'enseignant décrit les types de sandwiches. Les élèves préparent différents sandwiches en utilisant différents pains.
- Les élèves préparent des garnitures convenables pour faire des sandwiches.
- Les élèves étudient les menus de restaurants pour voir quels types de sandwiches sont offerts.
- Les élèves ajoutent des recettes de garniture pour sandwich à leur livre de recettes.
- Les élèves utilisent les normes établies dans le texte pour effectuer une auto-évaluation de leur produit.

**Ressources :**

- Culinary Essentials, chap. 19
- Exploring Professional Cooking, chap. 11
- Différents exemples de menus [www.cooking.com/recipes](http://www.cooking.com/recipes) [en anglais seulement]

<p align="center"><b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 4.8</b></p>	<p>Définir, en ce qui a trait aux salades et aux sauces pour salade : les types de salades, les parties des salades, les types de sauce pour salade.</p>
<p><b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.1.1, 12.2.1, 12.4.2, 12.5.1 et 12.5.3</b></p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p> <p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions avec des arguments approfondis, sur des sujets abstraits et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p> <p>Se servir de stratégies appropriées pour saisir le sens du vocabulaire et les éléments de la culture française d'un texte selon sa complexité</p> <p>Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique</p> <p>Écrire un texte en appliquant les traits d'écriture à partir de textes modèles</p>
<p align="center"><b>Concepts et contenu</b></p>	<p align="center"><b>Énoncés « Je peux... »</b></p>
<p><b>Concept :</b> Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postes utilisés en cuisine</li> <li>• Aptitudes organisationnelle efficaces (aliments, temps, équipement, énergie et personnel)</li> <li>• Les potages</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du gril</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du grilloir</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien d'une friteuse</li> <li>• Les sandwichs</li> <li>• <u>Les salades</u></li> <li>• Les fruits et les légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information.</li> <li>• Je peux faire des présentations claires et bien structurées en mettant l'accent sur les points principaux; je peux également répondre aux questions sur le contenu.</li> <li>• Je peux donner des descriptions claires, bien développées et détaillées sur une variété de sujets reliés à mes intérêts, développant et appuyant mes idées avec plusieurs points et exemples pertinents.</li> <li>• Lorsque je fais une présentation, je peux spontanément me séparer de mon texte préparé et poursuivre les points qui intéressent davantage mon auditoire.</li> <li>• Je peux résumer les informations et les arguments provenant d'une variété de sources en mettant l'accent sur les points importants.</li> <li>• Je peux démontrer une ouverture envers les autres cultures, personnes, idées.</li> <li>• Je peux reconnaître comment cette culture est unique, les similitudes et les différences, sans porter de jugement de valeurs.</li> </ul>



- Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions.
- Je peux écrire des textes clairs et détaillés sur une variété de sujets (reliés à mes intérêts), en synthétisant et en évaluant l'information et les arguments provenant de diverses sources.
- Je peux utiliser une étendue de langage et de structures de phrase pour exprimer des idées abstraites, ainsi que des événements et des questions d'actualité, en corrigeant la plupart des erreurs pendant le processus.
- Je peux identifier les types et les parties de salades.
- Je peux préparer différents vinaigrettes (sauces) pour salades.

**Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :**

- L'enseignant traite des types et des parties de salades, ainsi que des sauces pour salades.
- Les élèves choisissent un type ou une partie de salade. Ils effectuent ensuite une recherche et préparent une affiche, un rapport écrit et une présentation sur leur sujet.
- L'enseignant évalue le projet de recherche et la démonstration des élèves.
- Les élèves ajoutent des recettes de salade et de sauce pour salade à leur livre de recettes.

**Ressources :**

- Culinary Essentials, chap. 18, section 2
- Exploring Professional Cooking, chap. 10 [www.cooking.com/recipes](http://www.cooking.com/recipes) [en anglais seulement]

<p align="center"><b>Technologie culinaire :</b> <b>Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 4.9</b></p>	<p>Définir, en ce qui a trait aux fruits et aux légumes : les classifications, les formes sur le marché et leurs préparations.</p>
<p><b>FILA : Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS) 12.1.1, 12.2.1, 12.4.2, 12.5.1 et 12.5.3</b></p>	<p>Se servir de stratégies d'écoute pour comprendre avec aisance le sens global et les détails essentiels d'un message complexe lié à des domaines concrets et abstraits, en intégrant des éléments de la culture francophone</p> <p>Présenter, sous différents formats, ses connaissances, ses idées, ses opinions avec des arguments approfondis, sur des sujets abstraits et d'actualité en utilisant des structures de phrases variées, du vocabulaire précis et des expressions de la culture francophone</p> <p>Se servir de stratégies appropriées pour saisir le sens du vocabulaire et les éléments de la culture française d'un texte selon sa complexité</p> <p>Rédiger des textes à propos d'un sujet d'intérêt et académique</p> <p>Écrire un texte en appliquant les traits d'écriture à partir de textes modèles</p>
<p align="center"><b>Concepts et contenu</b></p>	<p align="center"><b>Énoncés « Je peux... »</b></p>
<p><b>Concept :</b> Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise</p> <p><b>Contenu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postes utilisés en cuisine</li> <li>• Aptitudes organisationnelle efficaces (aliments, temps, équipement, énergie et personnel)</li> <li>• Les potages</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du gril</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien du grilloir</li> <li>• Utilisation sécuritaire et entretien d'une friteuse</li> <li>• Les sandwiches</li> <li>• Les salades</li> <li>• <u>Les fruits et les légumes</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je peux faire des liens et des comparaisons entre ce que je sais et la nouvelle information.</li> <li>• Je peux faire des présentations claires et bien structurées en mettant l'accent sur les points principaux; je peux également répondre aux questions sur le contenu.</li> <li>• Je peux donner des descriptions claires, bien développées et détaillées sur une variété de sujets reliés à mes intérêts, développant et appuyant mes idées avec plusieurs points et exemples pertinents.</li> <li>• Lorsque je fais une présentation, je peux spontanément me séparer de mon texte préparé et poursuivre les points qui intéressent davantage mon auditoire.</li> <li>• Je peux résumer les informations et les arguments provenant d'une variété de sources en mettant l'accent sur les points importants.</li> <li>• Je peux démontrer une ouverture envers les autres cultures, personnes, idées.</li> <li>• Je peux reconnaître comment cette culture est unique, les similitudes et les différences, sans porter de jugement de valeurs.</li> </ul>

- Je peux écrire dans le but d'informer, d'expliquer, de divertir, d'exprimer ses idées, ses sentiments et ses opinions.
- Je peux écrire des textes clairs et détaillés sur une variété de sujets (reliés à mes intérêts), en synthétisant et en évaluant l'information et les arguments provenant de diverses sources.
- Je peux utiliser une étendue de langage et de structures de phrase pour exprimer des idées abstraites, ainsi que des événements et des questions d'actualité, en corrigeant la plupart des erreurs pendant le processus.
- Je peux classer les légumes selon leurs caractéristiques (couleur, saveur, texture).
- Je peux apprêter différents types de fruits et de légumes.

**Ressources ou activités suggérées liées aux connaissances/compétences associées à chaque RAS :**

- L'enseignant aborde la classification des légumes en fonction de leur couleur, de la partie de la plante consommée, de leur saveur et de leur texture. Les élèves discutent de l'importance des fruits et légumes dans une saine alimentation.
- Les élèves déterminent les formes sous lesquelles sont vendus les fruits et légumes et leur utilisation dans la planification des repas.
- Les élèves préparent différents types de fruits et de légumes.
- Les élèves cherchent des recettes pour différents fruits et légumes.
- Les élèves effectuent un projet de recherche sur un fruit ou un légume de leur choix (liste fournie par l'enseignant; un fruit ou légume par élève). Les élèves font le devoir sur un légume – annexe G.
- Les élèves choisissent deux recettes contenant différents fruits ou légumes (un sauté, par exemple) à ajouter à leur livre de recettes.

**Ressources :**

- Culinary Essentials, chap. 26, sections 1 et 2
- Annexe G
- Exploring Professional Cooking, chap. 15
- Livres de recettes
- Ingrédients, outils et équipement suivant les besoins, en fonction de la ou des recettes utilisées. [www.5to10aday.com](http://www.5to10aday.com)
- [www.cancer.ca](http://www.cancer.ca) [www.epicurus.com](http://www.epicurus.com) [en anglais seulement] [www.recipes.com](http://www.recipes.com) [en anglais seulement] [www.cooking.com/recipes](http://www.cooking.com/recipes) [en anglais seulement]

# ANNEXES



# Annexe A

## Contenu du cours

- **RAG 1 Acquérir les habiletés interpersonnelles et la connaissance nécessaires pour participer à une formation future ou pouvoir occuper un emploi en restauration.**
  - Possibilités d'emploi
  - Formation, expérience et qualités nécessaires pour des carrières précises
  - Présenter une demande d'emploi – demande, curriculum vitæ, lettres officielles, entrevues
  
- **RAG 2 Cerner et comprendre les difficultés en matière de salubrité et de sécurité en restauration.**
  - Maladies d'origine alimentaire : causes, symptômes, effets, prévention
  - Le système HACCP
  - Étude du SIMDUT et prévention des accidents en milieu de travail
  - Mise à jour des Passeports Sécurité
  - Utilisation sécuritaire des électroménagers de cuisine
  
- **RAG 3 Faire la démonstration des procédures normalisées utilisées dans la préparation et le service des aliments.**
  - Recettes standardisées
  - Techniques de mesure
  - Techniques de contrôle des portions
  - Détermination du coût des éléments figurant au menu
  - Terminologie culinaire/des recettes
  - Outils, ustensiles et petits électroménagers
  - Utilisation et entretien de gros électroménagers/équipements
  
- **RAG 4 Acquérir des aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire dans le cadre d'activités en entreprise.**
  - Organisation des postes de travail
  - Organisation du travail dans une perspective d'efficience et de productivité
  - Potages
  - Grillade, cuisson au grilloir et friture
  - Sandwichs
  - Salades et sauces pour salades
  - Fruits et légumes

## Échéancier suggéré pour le cours

Le cours sera d'une durée d'un semestre (plus exactement 18 semaines) à compter de l'inscription. Pour mener à bien toutes les tâches exigées, des aptitudes organisationnelles et la gestion du temps sont extrêmement importantes, tant à chacun des cours que pendant le semestre.

<i>RAG</i>	<i>À terminer au plus tard à la fin de :</i>
Aperçu du cours : grandes lignes, exigences, attentes et évaluation	La deuxième journée du cours
RAG 1: Emploi dans le secteur de la restauration	La deuxième semaine du cours
RAG 2 : Sécurité et salubrité	La quatrième semaine du cours
RAG 3 : Procédures normalisées	La sixième semaine du cours
RAG 4 : Aptitudes organisationnelles d'ordre culinaire et activités en entreprise	La dix-huitième semaine du cours

## Annexe B

### Ressources suggérées

#### 1. Texte de l'élève

JOHNSON & WALES UNIVERSITY. *Culinary Essentials*, Columbus, Glencoe/McGraw-McGraw-Hill.

ISBN 0-07-822609-0

RAY, M. F., et E. J. LEWIS. *Exploring Professional Cooking*, 4<sup>e</sup> éd., Glencoe/McGraw Hill.

ISBN 0-02-668489-6

#### 2. Ressources de l'enseignant

*Exploring Professional Cooking: Teacher's Resource Binder*.

ISBN 0-02-668491-8

JOHNSON & WALES UNIVERSITY. *Culinary Essentials, Instructor's Resource Guide*, Columbus, Glencoe/McGraw-Hill.

ISBN 0-07-822613-9

Divers livres de recettes

#### 3. Sites Web suggérés : [www.crfa.ca](http://www.crfa.ca)

[www.crfa.ca/careers.htm](http://www.crfa.ca/careers.htm)

[www.cuisinecanadacareers.com](http://www.cuisinecanadacareers.com)

[www.passporttosafety.ca](http://www.passporttosafety.ca)

<http://www.cchst.ca>

[www.cooking.com](http://www.cooking.com) [en anglais seulement]

[www.epicurus.com](http://www.epicurus.com) [en anglais seulement]

[www.recipes.com](http://www.recipes.com) [en anglais seulement]

[www.hc-sc.gc.ca](http://www.hc-sc.gc.ca)

[www.gnb.ca/0053/foodsafety/index-f.asp](http://www.gnb.ca/0053/foodsafety/index-f.asp)

[www.foodborneillness.com](http://www.foodborneillness.com) [en anglais seulement]

[www.restaurantequipment.net](http://www.restaurantequipment.net)

[www.mnpork.com](http://www.mnpork.com) [en anglais seulement]

[www.dindoncanadien.ca](http://www.dindoncanadien.ca)

<http://www.chicken.mb.ca/recipes.html>

[en anglais seulement]

[www.beefinfo.org](http://www.beefinfo.org) [en anglais seulement]

<http://www.acrestationmeatfarm.com/ASMF/Beef%20Cuts.htm>

[en anglais seulement]

<http://new-brunswick.net/new-brunswick/recipes.html> [en anglais seulement]

[www.5to10aday.com](http://www.5to10aday.com)

[www.cancer.ca](http://www.cancer.ca)

Sites Web de différentes universités et différents collèges

#### 4. Aire de production de la cuisine et fournitures (déterminées en fonction des recettes préparées en classe) En général, vous aurez besoin :

- de divers petits outils et ustensiles;
- d'une batterie de cuisine;





- d'électroménagers, petits et gros;
- d'articles de table;
- d'équipement et de fournitures de nettoyage;
- d'ingrédients.

#### **5. Autres ressources importantes**

- Trousse de premiers soins et extincteur
- Exemples de menus
- Personnes-ressources
- Annuaire téléphonique
- Magazines
- Catalogues d'équipement de restauration

## Annexe C

### Devoir : Recherche sur la restauration

En utilisant comme référence l'annuaire téléphonique local, trouvez une entreprise œuvrant dans chacune des catégories de services/chacun des types d'entreprises énumérés ci-après. Pour chacune, inclure :

- le nom de l'entreprise;
- le lieu ou l'adresse;
- le numéro de téléphone.

Entreprises à rechercher :

1. Boulangerie
2. Pizzeria
3. Service de distributrices
4. Traiteurs spécialisés
5. Service de restauration en établissement
6. Détaillant d'aliments surgelés
7. Restaurant appartenant à une famille
8. Restaurant franchisé
9. Services de banquet
10. Restaurant d'hôtel/motel

Visitez n'importe lequel des établissements susmentionnés et répondez aux questions suivantes :

1. Qui s'occupe de la gestion du personnel?
2. Combien d'employés emploie-t-il?
3. Prenez un formulaire de demande d'emploi. Si l'entreprise n'en a pas, comment feriez-vous pour présenter une demande d'emploi?
4. Trouvez trois possibilités d'emploi auxquelles vous ou tout autre élève du secondaire seriez admissibles.
5. Remplissez le formulaire de demande d'emploi comme si vous présentiez votre candidature pour un des postes.
6. Préparez un curriculum vitae pour accompagner votre demande.



## Annexe D

### Activité de présentation visuelle

Les élèves choisissent un sujet pour leur projet. Il peut s'agir de n'importe quel chapitre de leur texte se rapportant au programme de 12<sup>e</sup> année.

Créer une présentation visuelle relativement au sujet choisi. L'objectif est d'informer les autres (les pairs, par exemple), d'une façon intéressante, des sujets que nous abordons dans le cadre du cours.

La présentation sera évaluée en fonction des critères suivants :

- 10 % pour la créativité/l'originalité (utilisation du matériel)
  - 5 % pour le soin apporté au travail (orthographe/organisation)
  - 10 % pour la recherche (terminologie/connaissance/utilisation des ressources disponibles)
  - 5 % pour la présentation (esthétique, rétroaction positive)
- Pour un total de 30 %

Les présentations seront affichées pendant deux semaines, du lundi matin au vendredi midi la semaine suivante.

Tous les groupes sont responsables de l'assemblage et du démontage de leur présentation au babillard/dans la vitrine d'angle.

Des points seront retranchés pour tout retard.

Exemple de calendrier

Date	Sujet	Noms des groupes
Semaines 1 et 2	Technologie culinaire 120 Survол général	
Semaines 3 et 4	Carrières en restauration	
Semaines 5 et 6	Système HACCP pour la salubrité des aliments	
Semaines 7 et 8	Gros équipement	
Semaines 9 et 10	Postes de travail	
Semaines 11 et 12	Fonds, sauces et potages	
Semaines 13 et 14	Grillade, cuisson au grilloir et friture	
Semaines 15 et 16	Sandwichs	
Semaines 17 et 18	Salades/sauces pour salades et légumes	

## Annexe E

### Aménagement d'une cuisine en restauration

Les cuisines dans le domaine de la restauration sont conçues pour la préparation efficace des aliments. Les grosses cuisines sont divisées en différents postes en fonction de l'aliment à préparer. Ces postes sont appelés **postes de travail**.

Les entreprises œuvrant dans le domaine de la restauration n'ont pas toutes le même nombre ni le même type de postes de travail; le nombre dépend de leur taille, ainsi que des types d'aliments préparés. Il peut aussi être déterminé par la disponibilité de l'équipement et du personnel.

Voici des exemples de postes de travail :

- salades/office (salades et sandwiches);
- aliments chauds (viande, poisson, volaille, légumes);
- boulangerie (pains à la levure, pains mollets, gâteaux, pâtisserie, etc.);
- prêt-à-manger/nourriture rapide (grillade, cuisson au grilloir, friture, boissons).

Dessinez un **diagramme** de votre cuisine (laboratoire) ou de votre aire de production. Situez-y :

1. la salle à manger;
2. la cuisine;
3. les postes de travail.

Montrez l'emplacement des gros équipements.

Écrivez un **court rapport** concernant l'aménagement de votre espace de travail. Est-il efficace? Pourquoi ou pourquoi pas? Que changeriez-vous si l'entreprise vous appartenait? Quelles améliorations pourraient être apportées?



## Annexe F

### Devoir : Visite sur le terrain

1. Donnez le nom de l'entreprise.
2. Indiquez où elle est située.
3. Nommez votre guide et décrivez l'emploi qu'il occupe.
4. Indiquez de quel type d'entreprise il s'agit et quelle est sa spécialité, à supposer qu'elle en ait une.
5. Indiquez les heures d'ouverture et le nombre de personnes employées.
6. Fournissez des détails sur les avantages sociaux offerts aux employés, les salaires, la formation requise.
7. Décrivez vos premières impressions de l'entreprise.
8. Décrivez l'aménagement, la propreté, le décor et l'atmosphère générale de l'entreprise.
9. Indiquez l'emplacement des toilettes du personnel et des clients.
10. Dessinez un plan d'étage en indiquant les aires importantes observées lors de votre visite.
11. Si vous visitez un restaurant, décrivez le menu : apparence physique, types d'aliments offerts, fourchette de prix, spécialité, etc.
12. Décrivez le service offert aux clients.
13. Décrivez les normes de sécurité et d'hygiène que vous avez observées.
14. Évaluez la courtoisie, la bonne humeur et l'application des employés.
15. Si vous avez la chance d'essayer les aliments servis par l'entreprise, évaluez le produit. Commentez la saveur, la qualité, la fraîcheur, l'apparence, la température, la texture, etc.

Ajoutez d'autres questions, en fonction de la nature de la visite.



## Annexe G

### Devoir sur un légume

Choisissez un légume et effectuez une recherche à son sujet, en utilisant le plan suivant à titre de guide.

1. Introduction
2. Identification : Quoi? Pourquoi? Histoire?
3. Disponibilité : Où est-il cultivé? Comment? À quelle saison? Sous quelles formes est-il offert? (frais, en conserve, surgelé, séché, etc.)
4. Contenu en nutriments
5. Classification : Couleur? Saveur? Partie de la plante?
6. Sélection, soin et entreposage
7. Méthodes de préparation – cuit au four, au grilloir, étuvé, frit, etc.
8. Cinq recettes contenant le légume
9. Analyse des coûts rattachés à une recette
10. Conclusion



## Annexe H

### Mini-disque de la CSSIAT : devoir informatif concernant la sécurité au travail

M<sup>me</sup> C.A. Underhill

Technologie culinaire 120

Nom : \_\_\_\_\_ Période : \_\_\_\_\_

En utilisant le mini-disque de la CSSIAT qui vous est fourni, effectuez ce qui suit :

**A.** Lisez l'introduction/l'aperçu.

1. Que signifie CSSIAT?

\_\_\_\_\_

2. À quoi sert la Commission?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Environ combien de Néo-Brunswickois âgés de 15 à 24 ans rapportent, chaque année, s'être blessés au travail? \_\_\_\_\_

4. Qui est Silvey Moleman?

\_\_\_\_\_

**B.** Cliquez sur **Suivant**. Choisissez « Entre 15 et 24 ans », puis **Comment vous protéger**. À partir de cette liste, choisissez **Un incontournable pour les nouveaux travailleurs : liste de vérification et conseils de sécurité en milieu de travail**.

1. a) Dressez une liste de trois questions parmi toutes celles qui devraient être posées lorsque vous commencez à travailler.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

b) Énumérez trois astuces que TOUS les travailleurs devraient garder à l'esprit au travail.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

2. Quel est le numéro sans frais de la CSSIAT? \_\_\_\_\_

**C.** FERMEZ cette page/cet écran et cliquez sur **Faits importants à garder à l'esprit au travail**. Insérez les mots manquants dans les énoncés ci-dessous :

1. Pour être préparé à l'emploi, faites attention à/aux \_\_\_\_\_.
2. Saviez-vous que vous avez \_\_\_\_\_ au travail?
3. Vous avez un rôle – connaître \_\_\_\_\_.
4. Vous pouvez trouver des bureaux de la CSSIAT dans ces secteurs : \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

D. FERMEZ cette page/cet écran et cliquez sur **Savez-vous que vous avez des droits au travail?**

1. Quels sont vos trois droits fondamentaux au travail?

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

2. Si, à quelque moment que ce soit, les travailleurs ont des doutes concernant une tâche au travail ou s'inquiètent pour leur sécurité personnelle ou celle d'autres personnes, que devraient-ils faire?

\_\_\_\_\_

3. a) Si votre lieu de travail accueille 20 employés ou plus, quel comité doit être formé?

\_\_\_\_\_

b) À quoi sert ce comité? \_\_\_\_\_

4. Si vous avez une question ou préoccupation liée à la sécurité ou avez besoin de renseignements supplémentaires dans l'exécution de vos tâches, **nommez 5** personnes vers lesquelles vous tourner pour obtenir de l'aide.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

E. Du côté droit de l'écran, cliquez sur **Réalités des accidents en milieu de travail**. Lisez l'aperçu et cliquez sur **Suivant**, puis sur **Écouter le témoignage d'une jeune Néo-Brunswickoise grièvement blessée au travail**.

1. Décrivez brièvement ce qu'a vécu cette personne.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Quelle est la chose la plus importante à garder à l'esprit, selon elle, si vous ne trouvez pas réponse à vos questions?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

F. Du côté droit de l'écran, cliquez sur **Programmes pour vous**.

1. Quels sont les **deux** programmes qui vous sont offerts gratuitement? (en tant qu'élèves du Nouveau-Brunswick) Donnez une brève description de chacun.

1. \_\_\_\_\_

Description :

\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_





Description :

G. Cliquez sur **Liens utiles**. Choisissez **Job Safe Canada**. Cliquez sur **Adresse**. Cliquez sur **Job Safe Canada** en haut de page. Cherchez **Le saviez-vous?** (1<sup>re</sup> option). En dessous, cliquez sur **Heures, salaires, etc.** Choisissez maintenant **Nouveau-Brunswick**. Sous **Foire aux questions**, trouvez les réponses aux questions suivantes :

1. Quel est le salaire minimum au Nouveau-Brunswick? \_\_\_\_\_
2. a) Quand un employé est-il rémunéré au taux de rémunération des heures supplémentaires?  
\_\_\_\_\_
- b) Quel est le taux de rémunération horaire des heures supplémentaires pour les travailleurs au salaire minimum? \_\_\_\_\_
3. À quel pourcentage du salaire et à combien de semaines de vacances un employé à temps partiel, à temps plein ou occasionnel a-t-il droit?

	<u>De 0 à 8 ans</u>	<u>Plus de 8 ans</u>
% du salaire	_____	_____
N <sup>bre</sup> de semaines de vacances	_____	_____





4. Combien y a-t-il de jours fériés payés au Nouveau-Brunswick? \_\_\_\_\_
5. S'il occupe un emploi depuis 90 jours civils, à combien de jours de congé de maladie non payés par an l'employé a-t-il droit? \_\_\_\_\_

**H.** Fermez cette page/cet écran et, si vous en avez le temps, cliquez sur **Réalités des accidents en milieu de travail**. Cliquez sur **Suivant** puis sur **Pourrait-il s'agir de vous?** Conscientisez-vous aux accidents en milieu de travail en lisant des histoires vraies – RÉFLÉCHISSEZ – aurait-il pu s'agir de vous?

Écrivez une brève réaction à ce que vous avez lu.

---

---

---

---

---

---

---

---

SORTEZ du programme (coin supérieur gauche de l'écran) puis cliquez sur **Suivant**. Attendez que la musique s'arrête. Retirez le mini-disque. Remettez le disque de même que le travail complété à M<sup>me</sup> Under







