

2020 Programme d'études de la Saskatchewan

Cuisine commerciale 10, 20, 30

Ébauche

En raison de la nature de l'élaboration des programmes d'études, ce document est révisé régulièrement. Pour le contenu le plus à jour, veuillez consulter le lien suivant : www.progetudes.gov.sk.ca.



Ébauche

Remerciements

Le ministère de l'Éducation de la Saskatchewan tient à remercier de leur contribution professionnelle et de leurs conseils les membres du Comité de référence des arts pratiques et appliqués au niveau secondaire :

Bill Birns
Prairie Valley School Division
Saskatchewan Teachers' Federation

Ken Dows
Sun West School Division
Saskatchewan Teachers' Federation

Moïse Gaudet
Conseil des écoles francophones
Saskatchewan Teachers' Federation

Rob Heppner
Saskatoon School Division
Saskatchewan Teachers' Federation

Tara Johns
South East Cornerstone School Division
Saskatchewan Teachers' Federation

Josh LeBlanc
South East Cornerstone School Division
Saskatchewan Teachers' Federation

Vanessa Lewis
Sun West School Division
Saskatchewan Teachers' Federation

Cindy Lowe
Chinook School Division
Saskatchewan Teachers' Federation

Mel Menz
Northern Lights School Division
Saskatchewan Teachers' Federation

Jeremy Murphy
Northwest School Division
Saskatchewan Teachers' Federation

Arnold Neufeld
Saskatoon School Division
Saskatchewan Teachers' Federation

AnnaLee Parnetta
Christ the Teacher School Division
Saskatchewan Teachers' Federation

Derek Barss, Senior Administrative Staff
Saskatchewan Teachers' Federation
(former member– Kevin Schmidt)

Darren Gasper
Superintendent of Education
League of Educational Administrators, Directors
and Superintendents

Jay Wilson, Associate Professor
College of Education
University of Saskatchewan

Sara Wheelwright
Saskatchewan Chamber of Commerce
(former member- Tim Schroh)

Gordon Heidel, Executive Director
Regina and District Industry Education Council

Janet Uchacz-Hart, Executive Director
Saskatoon Industry-Education Council

Dean Frey
Saskatchewan Apprenticeship and Trade
Certification Commission

Fran Walley, Associate Dean (Academic)
College of Agriculture and Bioresources
University of Saskatchewan

Noreen Mahoney
Associate Dean, (Students & Degree Programs)
Edwards School of Business
University of Saskatchewan

Barb Gustafson
Coordinator, Learner Pathways
Saskatchewan Polytechnic

Brian Schumacher
Associate Dean (Undergraduate Programs)
Faculty of Business Administration
University of Regina
(former member – Cyril Kesten, Faculty of
Education)

Claire St. Cyr-Power
Enseignante en prêt de service
Baccalauréat en éducation
Université de Regina

Jo-anne Goodpipe, Department Head
Department of Indigenous Science, the
Environment and Economic Development
First Nations University of Canada

Le ministère de l'Éducation souhaite remercier les membres du groupe de rédaction :

Curtis Hack
South East Cornerstone School Division

Gwen Paul
Prairie Valley School Division

Robyn Stanford
Saskatchewan Rivers School Division

Lori Neigum
Saskatoon Public School Division

Rob Harrison
Culinary Consultant
Regina, Saskatchewan

Le ministère de l'Éducation souhaite remercier beaucoup d'autres personnes qui ont contribué à l'élaboration de ce programme d'études.

Introduction

Les Arts pratiques et appliqués sont un domaine d'études indiqué dans le Tronc commun de la Saskatchewan, qui vise à offrir à tous les élèves de la Saskatchewan une éducation qui leur sera bien utile, quel que soit leur choix après avoir quitté l'école. Par ses différentes composantes et initiatives, le Tronc commun appuie l'atteinte des Buts d'éducation pour la Saskatchewan. Pour des renseignements à jour concernant le Tronc commun, veuillez-vous reporter au *Manuel du registraire à l'intention des administrateurs scolaires* qui se trouve sur le site Web du gouvernement de la Saskatchewan. Pour obtenir de plus amples renseignements en ce qui concerne les différentes composantes et initiatives du Tronc commun, veuillez consulter le site Web du gouvernement de la Saskatchewan pour les documents concernant la politique et les fondements.

Ce programme d'études fournit les résultats d'apprentissages organisés en modules de lesquels les enseignants/écoles sélectionnent afin d'atteindre un minimum de 100 heures. Le programme d'études reflète la recherche actuelle dans ce domaine d'études ainsi que la technologie actuelle, et il est sensible aux changements démographiques au sein de la province.

Tous les élèves vont travailler à atteindre les résultats d'apprentissages provinciales. Cependant, quelques élèves auront besoin des soutiens. Un enseignement efficace, y compris l'utilisation de la pédagogie différenciée, viendra soutenir la plupart des élèves à atteindre la réussite. La pédagogie différenciée renvoie au concept d'apporter des adaptations à l'une des variables suivantes, ou à toutes : l'environnement d'apprentissage, l'enseignement, l'évaluation et les ressources. Les adaptations à ces variables visent à rendre l'apprentissage pertinent et approprié dans le but de soutenir la réussite des élèves. **Dans le contexte de la pédagogie différenciée, les résultats d'apprentissages ne changent pas; ce sont les variables qui sont adaptées de façon que les résultats d'apprentissages puissent être atteints. Veuillez consulter le site Web du gouvernement de la Saskatchewan pour plus d'informations à ce sujet.**

Description de *Cuisine commerciale 10, 20, 30*

Cuisine commerciale 10 donne aux élèves des possibilités de perfectionner des compétences de base en cuisine utilisées dans l'industrie de la restauration.

Cuisine commerciale 20 donne aux élèves des possibilités d'apprendre les procédures et les techniques utilisées dans une cuisine commerciale.

Cuisine commerciale 30 donne aux élèves des possibilités d'approfondir leur compréhension et leurs compétences en arts culinaires et boulangers afin de les mettre en application dans l'industrie de la restauration.

Les modules tirés de nombreux programmes d'études des Arts pratiques et appliqués (APA) conviennent à des cours combinés de niveau intermédiaire des APA; il est toutefois recommandé de ne pas utiliser le cours à cette fin. Consultez la page 27 pour en savoir plus. Certains modules de *Cuisine commerciale 10, 20, 30* conviennent à des cours combinés des APA au niveau secondaire, comme il est indiqué à partir de la page 41.

Les caractéristiques uniques des Arts pratiques et appliqués

Les programmes d'études des Arts pratiques et appliqués (APA) ont plusieurs caractéristiques uniques à ce domaine d'études. On inclut ces caractéristiques dans tous les programmes d'études des APA afin d'encourager la flexibilité des programmes d'études, d'établir des compétences transférables, et de s'assurer que le programme d'études met l'accent sur la pratique.

Les programmes d'études des APA contiennent tous les cours dans **un seul document**, qu'il s'agisse d'un cours ou d'une série de cinq cours. Cette caractéristique permet aux écoles et aux enseignants la souplesse de choisir des modules qui appuient les besoins de leurs élèves ainsi que d'utiliser les installations et l'équipement disponibles. L'ordre et le nombre de résultats d'apprentissage pour un cours peuvent varier entre les écoles en autant que l'intégrité de la discipline et les 100 heures requises par cours sont maintenues.

Tous les programmes d'études des APA sont conçus à l'aide de **modules**, chacun avec un seul résultat d'apprentissage que les élèves doivent atteindre. Pour aider les enseignants et les écoles à la planification des cours, chaque module est désigné en tant que débutant, intermédiaire ou avancé. Les modules peuvent aussi avoir des modules prérequis. Les modules principaux sont des modules obligatoires qui doivent être couverts dans des cours purs pour des raisons de développement ou de sécurité. Certains modules peuvent servir de prérequis pour des études plus avancées. Chaque module fournit un cadre temporel suggéré afin d'aider les enseignants dans la planification de leurs cours. Chaque module peut prendre plus ou moins que le temps suggéré selon des facteurs tels que les connaissances antérieures des élèves.

Une troisième caractéristique unique des programmes d'études de l'APA est l'inclusion d'un **module d'études approfondies** dans chaque cours. Le module d'études approfondies permet aux enseignants de créer leurs propres résultats d'apprentissage et indicateurs pertinents aux objectifs et aux domaines d'intérêt pour le sujet de sorte à répondre aux besoins de leurs élèves. À mesure que les innovations se développent dans les connaissances et la technologie des différents domaines d'études, l'utilisation des modules d'études approfondies est un moyen pour les enseignants de s'assurer que leurs programmes demeurent à jour dans les pratiques de l'industrie.

Les **modules stage pratique** contenus dans tous les programmes d'études des APA encouragent l'apprentissage personnalisé et le développement de relations communautaire. Les modules de stage pratique sont conçus comme une partie de l'apprentissage d'un cours fondé sur le travail visant à offrir des possibilités de formation hors de l'école pour les personnes ou les petits groupes dans un milieu de travail. La planification et l'évaluation sont gérées par l'enseignant tandis que la possibilité d'apprentissage est fournie par un expert dans la communauté. Les compétences pratiques développées à l'école sont directement transférées à un milieu de travail.

Les **compétences transférables** sont un aspect souhaitable de l'apprentissage continu. La nature pratique de ces compétences transférables enrichit la vie des élèves dans leur transition dans la vie au-delà de la 12^e année. Au Canada, deux taxonomies de compétences transférables ont été produites. Le Conference Board du Canada a élaboré une liste de compétences relatives à l'employabilité et Développement des ressources

humaines Canada a déterminé une série de compétences essentielles. Les élèves seront familiarisés avec ces deux taxonomies grâce à leur apprentissage en 8^e année dans *la Sensibilisation aux carrières*.

De plus amples renseignements sur les caractéristiques susmentionnées du programme d'études sont fournis dans *Arts pratiques et appliqués : Document d'orientation* disponible sur le site Web du ministère de l'Éducation.

Objectifs et domaines d'intérêt des cours *Cuisine commerciale 10, 20, 30*

Le cours *Cuisine commerciale 10, 20, 30* offre aux élèves des possibilités de perfectionner les connaissances, les compétences et les compréhensions requises pour préparer de la nourriture de façon sécuritaire, exacte et efficiente pour d'autres. La présentation de la nourriture, ainsi que le service à la clientèle et la satisfaction de cette dernière sont des points de mire importants et répondent également aux normes actuelles de l'industrie.

Voici les points de mire de ce programme d'études :

- la sécurité, l'hygiène et le professionnalisme;
- les outils et l'équipement;
- les soupes, les bouillons et les sauces;
- les protéines animales et végétales;
- les fruits et légumes;
- les produits de boulangerie-pâtisserie et les desserts;
- les céréales, les légumes et les féculents;
- les sandwiches et les hors-d'œuvre;
- le petit-déjeuner et la cuisson des œufs;
- la présentation de la nourriture;
- l'exploration de carrières.

Enseigner le programme d'études de *Cuisine commerciale 10, 20, 30*

L'apprentissage des arts culinaires et boulangers est l'occasion de donner libre cours à sa créativité et à son expression personnelle; il s'agit également d'une voie pouvant mener à un éventuel emploi dans l'industrie de la restauration. Le cours *Cuisine commerciale 10, 20, 30* donne aux élèves des expériences pratiques de travail dans l'industrie de la restauration. Afin d'exceller en cuisine, il faut avoir du goût, faire preuve de créativité et perfectionner des techniques culinaires. Le cours *Cuisine commerciale* donne aux élèves l'occasion de comprendre et de mettre en pratique ces principes et ces compétences alimentaires et culinaires. Dans le cadre de ce cours, les élèves peuvent explorer le goût, la créativité et la prise de décision dans un environnement de cuisine commerciale.

Il faut prendre en considération certains éléments au moment de donner le cours *Cuisine commerciale 10, 20, 30*. Il peut être donné dans toute école ou tout espace communautaire dotés d'un four, d'un évier à trois compartiments, d'un plan de cuisson et d'un système de réfrigération. En cuisine commerciale, la bonne nutrition est une composante fondamentale pour assurer le bien-être individuel et communautaire.

Lorsque l'on prépare et que l'on sert de la nourriture, il est également important de reconnaître les différences culturelles. La nourriture relie les gens, ce qui signifie que lorsque les écoles servent divers plats, les personnes se réunissent afin de partager leurs cultures. La durabilité environnementale dans une cuisine commerciale est un autre aspect important à ne pas oublier. On peut mettre l'accent sur toutes ces composantes dans le cours *Cuisine commerciale 10, 20, 30*.

Afin d'aider à l'enseignement et à l'apprentissage du cours *Cuisine commerciale 10, 20, 30*, une liste des termes importants est incluse à l'annexe A.

Arts pratiques et appliqués de la 7^e à la 12^e année

De nombreuses possibilités sont offertes aux élèves dans le domaine des Arts pratiques et appliqués. Les choix aident les élèves à développer des habiletés personnelles, à acquérir des habiletés d'emploi en tant que débutants ou à poursuivre les occasions d'apprentis dans les métiers. Les élèves ont l'occasion d'explorer et de développer des cheminements de carrière.

Chaque programme d'études des Arts pratiques et appliqués se compose de modules configurés en cours proposés. Les cours des APA sont regroupés en fonction de thèmes en commun. Étant donné que différentes combinaisons de modules peuvent être choisies, les cours auront divers cheminements professionnels ou de carrière et à la formation postsecondaires ou aux possibilités en milieu de travail. Les élèves et les enseignants, en travaillant ensemble, ont la flexibilité de choisir les modules que les élèves souhaitent étudier.

La conception modulaire offre de la flexibilité et permet la participation de la communauté. La conception permet aux enseignants et aux écoles d'élaborer des offres uniques des APA qui reflètent les intérêts des élèves et les ressources de l'école et de la communauté. Des partenariats avec des organismes, les entreprises et les fournisseurs de services communautaires améliorent les possibilités d'apprentissage dans un contexte communautaire.

Les cours d'arts pratiques et appliqués peuvent être offerts de deux façons au sein d'une école - en tant que cours purs ou cours combinés. Un cours pur au niveau secondaire est un cours où des modules principaux sont enseignés, et les modules facultatifs sont sélectionnés du même programme d'études des APA pour un total de 100 heures. Un cours combiné est une configuration de modules recommandée d'un minimum de trois programmes d'études de cours spécialisés des APA pour créer un cours du niveau intermédiaire d'un minimum de 50 heures ou un cours du niveau secondaire d'un total de 100 heures d'enseignement (1 crédit). *Les Arts pratiques et appliqués : Document d'orientation* offre des recommandations pour la configuration des cours combinés aux niveaux intermédiaire et secondaire.

Cadre de référence de l'éducation fransaskoise

L'éducation fransaskoise englobe le programme d'enseignement-apprentissage en français langue première qui s'adresse aux enfants de parents ayant droit en vertu de l'Article 23 de la *Charte canadienne des droits et libertés*. L'éducation fransaskoise soutient l'actualisation maximale du potentiel d'apprentissage de l'élève et, de manière intentionnelle, la construction langagière, identitaire et culturelle dans un contexte de dualité linguistique. L'élève peut ainsi manifester sa citoyenneté francophone, bilingue.

En Saskatchewan, les programmes d'études pour l'éducation fransaskoise :

- valorisent le français dans son statut de langue première;
- soutiennent le cheminement langagier, identitaire et culturel de l'élève;
- favorisent la construction, par l'élève, des savoirs, savoir-faire, savoir-être, savoir-vivre ensemble et savoir-devenir comme citoyen et citoyenne francophone;
- soutiennent le développement du sens d'appartenance de l'élève à la communauté fransaskoise;
- favorisent la contribution de l'élève à la vitalité de la communauté fransaskoise;
- soutiennent la citoyenneté francophone, bilingue, de l'élève.

La construction langagière, identitaire et culturelle (CLIC)

La *construction langagière, identitaire et culturelle* (CLIC) est un processus continu et dynamique au cours duquel l'élève développe sa compétence en français, son unicité et sa culture francophone. Ceci se fait en interaction avec d'autres personnes, ses groupes d'appartenance et son environnement. L'élève détermine la place de la langue française et de la culture francophone dans sa vie actuelle et dans celle de demain. L'élève nourrit son sens d'appartenance à la communauté fransaskoise. L'élève devient ainsi un citoyen ou une citoyenne francophone, bilingue, dans un contexte canadien de dualité linguistique.

La construction langagière permet à l'élève :

- de développer des façons de penser, de comprendre et de s'exprimer en français;
- d'avoir des pratiques langagières en français, au quotidien;
- de se sentir compétent ou compétente en français dans des contextes structurés et non structurés;
- d'interagir de manière spontanée en français dans sa vie personnelle, scolaire et sociale;
- d'utiliser la langue française dans les espaces publics;
- d'utiliser les médias et les technologies de l'information et des communications en français.

La construction identitaire permet à l'élève :

- de comprendre sa réalité francophone dans un contexte où se côtoient au moins deux langues qui n'occupent pas les mêmes espaces dans la société;
- d'exercer un pouvoir sur sa vie en français;
- d'expérimenter des façons d'agir en français dans des contextes non structurés;
- de s'engager dans une perspective d'ouverture à l'autre;

- d'avoir de l'influence sur une personne ou un groupe;
- d'adopter des habitudes de vie quotidienne en français;
- de prendre sa place dans la communauté fransaskoise;
- de se reconnaître comme francophone, bilingue, aujourd'hui et à l'avenir.

La construction culturelle permet à l'élève :

- de s'approprier des façons de faire et de dire et de vivre ensemble propres aux cultures francophones : familiale, scolaire, locale, provinciale, nationale, internationale et virtuelle;
- d'explorer, de créer et d'innover dans des contextes structurés et non structurés;
- de créer des liens avec la communauté fransaskoise afin de nourrir son sens d'appartenance;
- de valoriser des référents culturels fransaskois et francophones;
- de créer des situations de vie en français avec les autres.

La construction langagière, identitaire et culturelle soutient le développement de la citoyenneté francophone, bilingue de l'élève. Cela lui permet :

- d'établir son réseau en français dans la communauté fransaskoise et francophone;
- de mettre en valeur ses compétences dans les deux langues officielles du Canada;
- de s'informer, de réfléchir et d'évaluer de manière critique ce qui se passe dans son milieu;
- de réfléchir de manière critique sur ses perceptions à l'égard de sa langue, de son identité et de sa culture francophones;
- de connaître ses droits et ses responsabilités en tant que francophone;
- de comprendre le fonctionnement des institutions publiques et des organismes et services communautaires francophones;
- de vivre des expériences signifiantes pour elle ou lui dans la communauté fransaskoise;
- de contribuer au bien-être collectif de la communauté fransaskoise.

Principes de l'enseignement et de l'apprentissage du français en immersion

Les principes de base suivants pour le programme d'immersion proviennent de la recherche effectuée en didactique des langues secondes. Cette recherche porte sur l'acquisition d'une deuxième langue, les pratiques pédagogiques efficaces, les expériences d'apprentissage significatives et la façon dont le cerveau fonctionne. Ces principes doivent être pris en compte constamment dans un programme d'immersion française.

Les occasions d'apprendre le français ne doivent en aucun cas être réservées à la classe de langue, mais doivent se trouver au contraire intégrées à tous les autres domaines d'étude obligatoires.

Le langage est un outil qui satisfait le besoin humain de communiquer, de s'exprimer, de véhiculer sa pensée. C'est, en outre, un instrument qui permet l'accès à de nouvelles connaissances.

Les élèves apprennent mieux la langue cible :

quand celle-ci est considérée comme un outil de communication

Dans la vie quotidienne, toute communication a un sens et un but : (se) divertir, (se) documenter, partager une opinion, chercher à résoudre des problèmes ou des conflits. Il doit en être ainsi de la communication effectuée dans le cadre des activités d'apprentissage et d'enseignement qui se déroulent en classe.

quand ils ont de nombreuses occasions de l'utiliser, en particulier en situation d'interaction

Il faut que les élèves aient de nombreuses occasions de s'exprimer à l'oral comme à l'écrit tout au long de la journée, dans divers contextes.

quand ils ont de nombreuses occasions de réfléchir à leur apprentissage

Les activités d'apprentissage doivent viser à faire prendre conscience à l'apprenant des stratégies dont il dispose pour la compréhension et la production en langue seconde : il s'agit de faire acquérir des « savoir-faire » pour habiliter l'apprenant à s'approprier des « savoirs ».

quand ils ont de nombreuses occasions d'utiliser la langue française comme outil de structuration cognitive

Les activités d'apprentissage doivent permettre aux élèves de développer une compétence langagière qui leur permet de s'exprimer en français en même temps qu'ils observent, explorent, résolvent des problèmes, réfléchissent et intègrent à leurs connaissances de nouvelles informations sur les langues et sur le monde qui les entoure.

quand les situations leur permettent de faire appel à leurs connaissances antérieures

Quand les élèves ont l'occasion d'activer leurs connaissances antérieures et de relier leur vécu à la situation d'apprentissage, ils font des liens et ajoutent à leur répertoire de stratégies pour soutenir la compréhension et pour faciliter l'accès à de nouvelles notions.

quand les situations d'apprentissage sont signifiantes et interactives

Quand les élèves s'engagent dans des expériences significatives, dans lesquelles il y a une intention de communication précise et un contexte de communication authentique, ils s'intéressent à leur apprentissage et ont tendance à faire le transfert de leurs acquis linguistiques à d'autres contextes.

quand il y a de nombreux et fréquents contacts avec le monde francophone et sa diversité linguistique et culturelle

Les contacts avec le monde francophone permettent aux élèves d'utiliser et d'enrichir leur langue seconde dans les situations vivantes, pertinentes et variées.

quand ils sont exposés à d'excellents modèles de langue

Il est primordial que l'école permette aux élèves d'entendre parler la langue française et de la lire le plus souvent possible, et que cette langue leur offre un très bon modèle.

Protocole de collaboration concernant l'éducation de base dans l'Ouest canadien (de la maternelle à la douzième année), Cadre commun des résultats d'apprentissage en français langue seconde – immersion (M-12), 1996, p. x.

Grandes orientations de l'apprentissage

Le ministère de l'Éducation de la Saskatchewan s'est donné trois grandes orientations pour l'apprentissage : **l'apprentissage tout au long de sa vie, le sens de soi, de ses racines et de sa communauté et une citoyenneté engagée.** Les grandes orientations de l'apprentissage représentent les caractéristiques et les savoir-être que l'on souhaite retrouver chez le finissant et la finissante de 12^e année de la province. Les descriptions suivantes montrent l'éventail de connaissances (déclaratives, procédurales, conditionnelles ou métacognitives) que l'élève acquerra tout au long de son cheminement scolaire.

L'apprentissage tout au long de sa vie

(Orientation liée aux Buts de l'éducation suivants : Les aptitudes de base, L'apprentissage permanent, Un style de vie positif)

Les élèves sont curieux, observateurs et réfléchis dans leur imagination, leurs explorations et la construction de leurs savoirs. Ils montrent qu'ils possèdent les connaissances, aptitudes et dispositions nécessaires pour apprendre des diverses disciplines qui leur sont enseignées, des expériences culturelles qu'ils vivent et d'autres façons de connaître le monde. De tels modes d'acquisition du savoir encouragent les élèves à apprécier les visions du monde des peuples autochtones et à mieux connaître les autres, à mieux travailler avec eux et à mieux apprendre d'eux. Les élèves sont capables d'entreprendre une enquête et de collaborer aux expériences d'apprentissage qui répondent à leurs besoins et intérêts, et à ceux des autres. Par cet engagement, les élèves montrent leur passion de l'apprentissage permanent.

Dans le cadre de l'apprentissage aux cours des Arts pratiques et appliqués, les élèves acquerront un sens positif de l'identité et de l'efficacité par le développement d'habiletés pratiques et de connaissances. De nombreux programmes d'études des Arts pratiques et appliqués sont étroitement liés à des carrières que l'on trouve en Saskatchewan et, par conséquent, ils sont directement liés à l'apprentissage continu, que ce soit dans une carrière professionnelle ou par l'entremise de loisirs et d'intérêts personnels.

Le sens de soi, de ses racines et de sa communauté*

(Orientation liée aux Buts de l'éducation suivants : La compréhension des autres et les relations avec autrui, La connaissance de soi-même et Le développement spirituel)

Les élèves possèdent un sentiment d'identité positif et comprennent comment il est façonné par les interactions dans leurs environnements naturel et construit. Ils sont capables de développer et de maintenir des relations profondes et d'apprécier les pratiques, langues et croyances diverses des Premières nations de la Saskatchewan et des multiples cultures de notre province. Grâce à ces relations, les élèves montrent leur empathie et une compréhension profonde d'eux-mêmes, des autres et de l'influence de leur place dans le monde sur leur identité. Les élèves s'efforcent de trouver un équilibre entre les différents aspects qui les caractérisent – intellectuel, émotionnel, physique et spirituel – et leur sens de soi, de leurs racines et de leur communauté s'en trouve renforcé.

Pour s'engager dans les Arts pratiques et appliqués, les élèves doivent non seulement utiliser les connaissances et les habiletés, mais aussi interagir les uns avec les autres. Dans les cours des Arts pratiques et appliqués, les élèves acquièrent des connaissances sur eux-mêmes, les autres et le monde qui les entoure. Ils utilisent leurs nouvelles connaissances et aptitudes pour approfondir leur identité actuelle et future. Les programmes des Arts pratiques et appliqués devraient être différents d'une école à l'autre afin de tenir compte de l'ensemble de la communauté. Les projets communautaires peuvent jouer un rôle clé dans les programmes des Arts pratiques et appliqués et à rapprocher l'école de la communauté.

Une citoyenneté engagée

(Orientation liée aux Buts de l'éducation suivants : Décisions affectant la carrière et le rôle du consommateur, La place dans la société et L'épanouissement par le changement).

Les élèves montrent de la confiance, du courage et de l'engagement pour amener des changements positifs pour le bénéfice de tous. Ils contribuent à la viabilité économique, sociale et environnementale des communautés locales et mondiales. Les décisions éclairées qu'ils prennent en matière de consommation, de carrière et de vie viennent soutenir des actions positives qui reconnaissent une relation plus large avec les environnements naturel et construit, et ils en prennent la responsabilité. Avec cette responsabilité, les élèves reconnaissent et respectent les avantages mutuels de la Charte, des Traités et d'autres droits et relations constitutionnels. Par cette reconnaissance, les élèves défendent leurs intérêts et ceux des autres, et agissent pour le bien commun en tant que citoyens engagés.

Des citoyens engagés ont de l'empathie envers ceux qui les entourent et contribuent au bien-être de l'ensemble de la communauté. Les élèves du programme des Arts pratiques et appliqués apprennent la façon dont les nouvelles aptitudes et compétences leur permettent d'avoir un effet sur leur vie personnelle aussi bien que sur leur famille et la communauté. Les compétences et les aptitudes acquises dans les cours d'Arts pratiques et appliqués construisent un sentiment de confiance qui encourage une participation efficace des élèves dans leur monde.

* Le sens de ses racines définit le concept de notre relation à l'environnement et le savoir qui découle de cette relation.

Les compétences transdisciplinaires

Le ministère de l'Éducation de la Saskatchewan a établi quatre compétences transdisciplinaires : **la construction des savoirs, la construction identitaire et l'interdépendance, l'acquisition des littératies et l'acquisition du sens de la responsabilité sociale**. Ces compétences ont pour but d'appuyer l'apprentissage de l'élève.

La construction des savoirs

(liée à l'Apprentissage essentiel critique (AEC) Créativité et raisonnement critique)

C'est en construisant ses savoirs (c.-à-d. factuels, conceptuels, procéduraux et métacognitifs) que l'on apprend à connaître et comprendre le monde qui nous entoure. Et c'est en réfléchissant et en apprenant en contexte, avec créativité et en faisant preuve de raisonnement critique, dans une variété de situations, indépendamment et avec les autres, que l'on acquiert une compréhension approfondie.

Réfléchir et apprendre en contexte

- Applique les connaissances, expériences et idées, de soi et des autres, à de nouveaux contextes.
- Analyse les connexions ou les relations entre et parmi les idées, expériences ou objets naturels ou construits.
- Reconnaît qu'un contexte est un tout complexe composé de parties diverses.
- Analyse un contexte donné pour étudier comment les parties influencent chacune et le tout qui est formé.
- Explore les normes*, concepts, situations et expériences de plusieurs perspectives, cadres théoriques et visions du monde.

Réfléchir et apprendre avec créativité

- Manifeste de la curiosité et de l'intérêt à l'égard du monde, des expériences nouvelles, du matériel, ainsi que des événements intrigants ou surprenants.
- Fait l'essai d'idées, hypothèses, suppositions éclairées et pensées intuitives.
- Explore des systèmes et des problèmes complexes à l'aide d'une variété d'approches, par exemple modèles, simulations, mouvement, réflexion sur soi-même et enquête.
- Crée ou reprend la conception d'objets, concepts, modèles, motifs, relations ou idées, en ajoutant, changeant, enlevant, combinant et séparant leurs éléments.
- Imagine et crée des images ou des métaphores centrales pour des matières ou des idées interdisciplinaires.

Réfléchir et apprendre en faisant appel au raisonnement critique

- Analyse et critique des objets, évènements, expériences, idées, théories, expressions, situations et autres phénomènes.
- Sait faire la différence entre les faits, les opinions, les convictions et les préférences.
- Applique divers critères pour évaluer idées, preuves, arguments, motifs et actions.
- Applique et évalue des stratégies différentes de résolution de problèmes et de prise de décision, et y réagit.
- Analyse les facteurs qui l'influencent et influencent les autres dans la capacité de faire des hypothèses et de penser clairement, de façon juste et en profondeur.

* Les normes peuvent inclure des privilèges non examinés (p. ex. droits non acquis, transfert de droits, immunité, exemptions, qui sont associés à la notion d'être « normal »), ce qui contribue à un déséquilibre du pouvoir obtenu par droit de naissance, position sociale ou concession, et offre un contexte particulier.

La construction identitaire et l'interdépendance

(liée aux AEC Développement personnel et social et Initiation à la technologie)

L'identité de l'individu se développe lorsqu'il interagit avec les autres et avec son environnement, et apprend des diverses expériences de la vie. Le développement d'un concept de soi positif, la capacité de vivre en harmonie avec autrui et la capacité et l'aptitude de prendre des décisions responsables au sujet du monde naturel et construit soutiennent le concept d'interdépendance. Dans le cadre de cette compétence, l'accent est mis sur la croissance et la réflexion personnelle, le souci des autres et la capacité de contribuer à un avenir durable.

Se comprendre, s'apprécier et prendre soin de soi (sur les plans intellectuel, émotionnel, physique et spirituel)

- Reconnaît que les expériences, normes et antécédents linguistiques et culturels influencent l'identité, et influencent les comportements, valeurs et croyances d'un individu.
- Développe des habiletés et des connaissances, et la confiance, nécessaires pour faire des choix conscients qui contribuent au développement d'un concept de soi positif.
- Analyse l'influence de la société, de la communauté et de la famille (comme les privilèges reconnus et non reconnus) sur le développement de l'identité d'un individu.
- Fait preuve d'autonomie, de maîtrise de soi et de la capacité d'agir avec intégrité.
- Prend des engagements personnels et apprend à défendre ses droits.

Comprendre, apprécier et prendre soin des autres

- Fait preuve d'ouverture d'esprit* et de respect envers tous.
- Apprend à mieux connaître des personnes et des cultures diverses.
- Reconnaît et respecte le fait que les gens ont des valeurs et des visions du monde qui peuvent ou non s'aligner avec ses propres valeurs et croyances.
- Apprécie la diversité des intérêts et des capacités des individus, qui leur permet de faire des contributions positives à la société.
- Défend les intérêts des autres.

Comprendre et apprécier l'interdépendance et la durabilité environnementales, économiques et sociales

- Examine l'influence des visions du monde sur la façon dont les individus comprennent l'interdépendance dans le monde naturel et le monde construit.
- Évalue la façon dont le développement durable dépend de l'interaction complexe et effective de facteurs économiques, environnementaux et sociaux.
- Analyse la façon dont les comportements, les choix et le raisonnement des individus affectent les choses vivantes et non vivantes, maintenant et à l'avenir.
- Étudie le potentiel pour le développement durable d'actions et de contributions de groupe ou individuelles.
- Montre son engagement envers des comportements qui contribuent au bien de la société, de l'environnement et de l'économie, à l'échelle locale, nationale et mondiale.

*L'ouverture d'esprit fait référence à un esprit ouvert aux nouvelles idées, et qui est libre de préjugés et de préjugés, de manière à créer un « espace éthique » entre une idée qui existe déjà et une idée nouvelle. (Ermine) [Traduction]

L'acquisition des littératies

(liée aux AEC Communication, Initiation à l'analyse numérique, Initiation à la technologie et Apprentissage autonome)

Les littératies fournissent de nombreux moyens d'interpréter le monde et d'en exprimer sa compréhension. Être littératié suppose la capacité d'appliquer des stratégies, habiletés et savoirs interreliés pour apprendre et communiquer avec les autres. La communication dans un monde intégré est de plus en plus multimodale. La communication et la construction de sens nécessite donc la maîtrise de multiples modes de représentation. Chaque domaine d'étude développe une littératie propre à sa discipline (p. ex. la littératie scientifique, économique, physique, en santé, linguistique, numérique, esthétique, technologique, culturelle) et exige la compréhension et l'application de littératies multiples (p. ex. la capacité de

comprendre, d'évaluer de façon critique et de communiquer selon des de multiples systèmes de construction de sens) qui permet aux élèves de participer pleinement à un monde en constante évolution.

Construire des savoirs liés à des types multiples de littératies

- Reconnaît l'importance des littératies multiples dans la vie de tous les jours.
- Comprend que les littératies peuvent mettre en jeu des mots, des images, des nombres, des sons, des mouvements et d'autres représentations, et que ceux-ci peuvent avoir des interprétations et des significations différentes.
- Examine les interrelations entre les littératies et le savoir, la culture et les valeurs.
- Évalue les idées et l'information qu'on retrouve dans une variété de sources (p. ex. individus, bases de données, environnement naturel et construit).
- A accès à des technologies appropriées, et les utilise, pour examiner et approfondir des idées dans tous les domaines d'étude.

Explorer et interpréter le monde en utilisant des types multiples de littératies

- Étudie et trouve la logique derrière des idées et des expériences à l'aide d'une variété de stratégies, perspectives, ressources et technologies.
- Choisit et évalue de manière critique des sources et des outils d'information (y compris des sources numériques) en fonction de la tâche spécifique à laquelle ils sont appropriés.
- Utilise des types multiples de littératies pour remettre en question ce qu'il ou elle sait déjà et l'interprétation des notions déjà connues.
- Interprète des données quantitatives et qualitatives (y compris des données recueillies personnellement) se trouvant dans de l'information visuelle, sonore et textuelle réunie à partir de médias divers.
- Utilise des idées et des technologies de façons diverses et qui contribuent au jaillissement de nouvelles idées et perceptions.

Exprimer sa compréhension et communiquer ses idées en utilisant des types multiples de littératies

- Crée, calcule et communique en utilisant une variété de matériel, stratégies et technologies pour exprimer sa compréhension des idées et des expériences.
- Réagit aux autres en utilisant des types multiples de littératies et de manière responsable et éthique.
- Détermine et utilise des langages, des concepts et des démarches qui sont particuliers à une discipline lors de l'élaboration d'idées et de présentations.
- Communique ses idées, expériences et informations de façons qui sont inclusives, compréhensives et utiles pour les autres.
- Choisit et utilise des technologies appropriées pour communiquer efficacement et éthiquement la mise à jour des programmes expliquée.

L'acquisition du sens de la responsabilité sociale

(liée aux AEC Communication, Créativité et raisonnement critique, Développement personnel et social et Apprentissage autonome)

La responsabilité sociale est la capacité des gens à contribuer de manière positive à leur environnement physique, social et culturel. La responsabilité sociale exige que l'individu soit conscient des dons et défis uniques des autres personnes et des communautés, et des possibilités qui en résultent. Elle exige également la participation des autres pour créer un espace éthique* qui suscite le dialogue, répond à des inquiétudes et permet d'atteindre des buts communs.

Utiliser la démarche du raisonnement moral

- Évalue les conséquences possibles des diverses options envisagées sur soi-même, les autres et l'environnement dans une situation donnée.
- Prend en considération les implications de l'action envisagée lorsqu'on l'applique à d'autres situations.
- Applique systématiquement des valeurs† morales fondamentales telles que le « respect de tous ».
- Démontre une approche du raisonnement moral fondée sur les principes.
- Examine comment les valeurs et les principes ont été et continuent d'être utilisés par les individus et les cultures pour guider la conduite et les comportements.

S'impliquer dans le raisonnement et le dialogue communautariens

- Montre l'exemple de l'équilibre entre s'exprimer, écouter et réfléchir.
- S'assure que chaque personne a l'occasion de contribuer.
- Fait preuve de courage pour exprimer des perspectives différentes de manière constructive.
- Se sert de stratégies de recherche de consensus pour atteindre une compréhension commune.
- Est sensible à la diversité et aux différentes manières de participer, et les respecte.

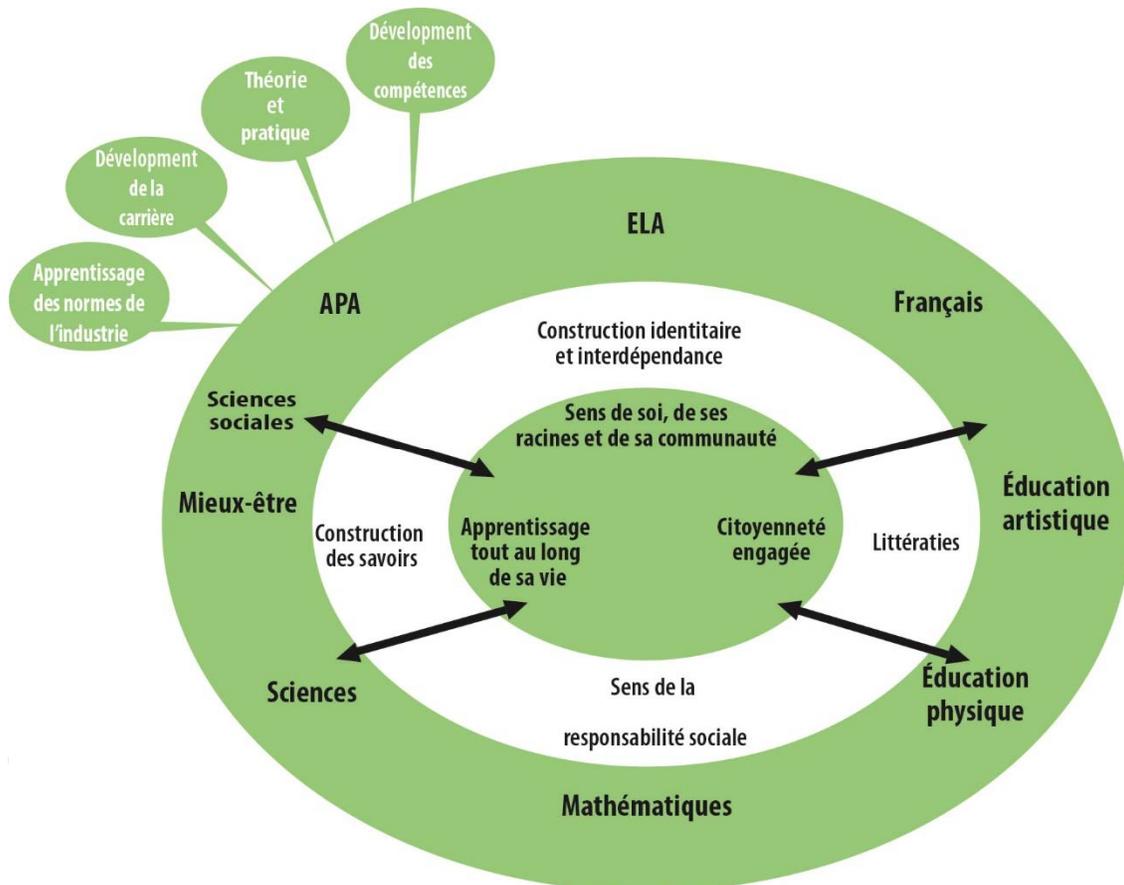
Prendre l'initiative de l'action sociale

- Fait preuve de respect et d'engagement en matière de droits de la personne, de droits issus des traités et de durabilité de l'environnement.
- Contribue à l'harmonie et la résolution de conflits dans sa classe, son école, sa famille et sa communauté.
- Apporte son soutien de manière à respecter les besoins, l'identité, la culture, la dignité et les capacités de toutes les personnes.
- Soutient les individus en faisant des contributions en vue d'atteindre un but.
- Agit de manière responsable pour lutter contre la perception d'injustice ou d'inégalités envers soi-même ou les autres.

* Un espace éthique existe entre deux visions du monde séparées. Dans cet espace, nous « pouvons comprendre le système de savoirs l'un de l'autre » (Ermine, 2006) [Traduction]. Pour plus d'information, voir les ouvrages de Willie Ermine sur l'espace éthique.

Finalité et buts

L'finalité du programme des Arts pratiques et appliqués de la 7^e à la 12^e année (6^e à la 12^e au CEF) est de préparer les élèves à la vie active et à participer en tant que membres de la famille, de la communauté, en tant que citoyens, consommateurs et producteurs dans la société canadienne.



Les buts de l'apprentissage sont énoncés généraux indiquant ce que les élèves devraient savoir et devraient être en mesure de faire une fois l'apprentissage dans un domaine d'études particulier terminé à la fin de la 12^e année. Les buts du programme des Arts pratiques et appliqués de la 7^e à la 12^e année (6^e à la 12^e au CEF) sont les suivants :

- **La théorie et la pratique** – Les élèves doivent être engagés dans un équilibre de la théorie et de la pratique pour l'apprentissage tout au long de la vie.
- **Le développement de la carrière** – Les élèves doivent avoir des possibilités de sensibilisation aux carrières, de l'exploration et de l'expérience des carrières.
- **L'apprentissage des normes de l'industrie** – Les élèves doivent acquérir un apprentissage des normes de l'industrie pour les aider à accéder à l'éducation, à la formation, et à l'emploi postsecondaires.
- **Le développement des compétences** – Les élèves doivent acquérir les compétences nécessaires pour entrer dans le monde du travail, y rester et y progresser.

Apprentissage par enquête

L'apprentissage par enquête est une approche philosophique de l'enseignement-apprentissage de la construction des savoirs favorisant une compréhension approfondie du monde. Cette approche est ancrée dans la recherche et dans les modèles constructivistes. Elle permet à l'enseignante d'aborder des concepts et du contenu à partir du vécu, des intérêts et de la curiosité des élèves pour donner du sens au monde qui les entoure. Elle facilite l'engagement actif dans un cheminement personnel, collaboratif et collectif tout en développant le sens de responsabilité et l'autonomie. Elle offre à l'élève des occasions :

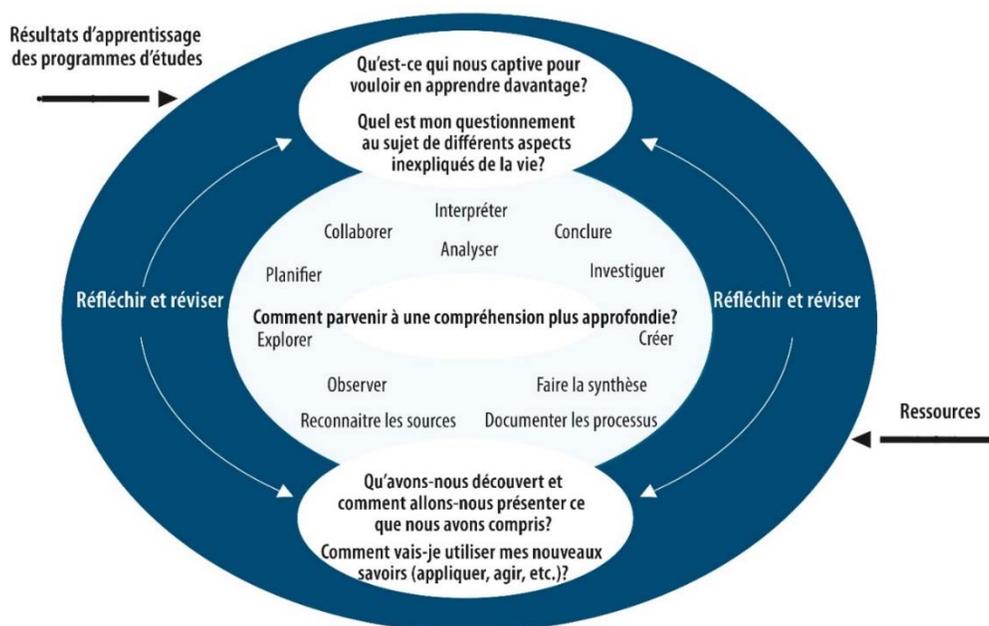
- de développer des compétences tout au long de sa vie;
- d'aborder des problèmes complexes sans solution prédéterminée;
- de remettre en question des connaissances;
- d'expérimenter différentes manières de chercher une solution;
- d'approfondir son questionnement sur le monde qui l'entoure.

« Mon professeur (un Aîné) aimait que je pose des questions, ainsi, il était rassuré que j'aie bien compris ses enseignements. Il expliquait tous les détails, la signification et l'objet. Non seulement il en parlait, mais il me montrait! La communication, la créativité et le raisonnement critique étaient d'une grande importance. » Citation d'Albert Scott – [traduction]

Dans le programme des Arts pratiques et appliqués, l'enquête englobe la création de solutions aux défis grâce à l'application pratique des connaissances et des compétences. Cela comprend les processus pour obtenir ce que l'on connaît pour découvrir ce qui est inconnu. Lorsque les enseignants montrent aux élèves la façon de régler un défi et ensuite attribuent des défis supplémentaires ou semblables, les élèves ne construisent pas de nouvelles connaissances au moyen de la mise en œuvre; plutôt, ils ne font que pratiquer. Les deux sont des éléments nécessaires de l'acquisition de compétences dans le programme des Arts pratiques et appliqués, mais il ne faut pas les confondre. Si le moyen de se rendre à la fin de la situation a déjà été déterminé, il ne s'agit plus de régler les problèmes. Les élèves doivent également comprendre cette différence.

Dans l'apprentissage par enquête, l'élève vit un va-et-vient entre ses découvertes, ses perceptions et la construction d'un nouveau savoir. L'élève a ainsi le temps de réfléchir sur ce qui a été fait et sur la façon dont il l'a fait, ainsi que sur la façon dont cela lui serait utile dans d'autres situations d'apprentissage et dans la vie courante.

Construire des savoirs par l'enquête



Un modèle d'enquête

L'enquête est un processus d'exploration et d'investigation qui structure l'organisation de l'enseignement-apprentissage. Ce modèle d'enquête a différentes phases non linéaires telles que *planifier*, *recueillir*, *traiter*, *créer*, *partager* et *évaluer*, avec des points de départ et d'arrivée variables. La réflexion métacognitive soutient ce processus. Des questions captivantes sur des sujets, problèmes ou défis se rapportant aux concepts et au contenu à l'étude déclenchent le processus d'enquête.

Une question captivante :

- s'inspire du vécu, des intérêts et de la curiosité de l'élève;
- provoque l'investigation pertinente des idées importantes et de la thématique principale;
- suscite une discussion animée et réfléchie, un engagement soutenu, une compréhension nouvelle et l'émergence d'autres questions;
- oblige à l'examen de différentes perspectives, à un regard critique sur les faits, à un appui des idées et une justification des réponses;
- incite à un retour constant et indispensable sur les idées maitresses, les hypothèses et les apprentissages antérieurs;
- favorise l'établissement de liens entre les nouveaux savoirs, l'expérience personnelle, l'accès à l'information par la mémoire et le transfert à d'autres contextes et matières.

Lors de cette démarche d'enquête, l'élève participe activement à l'élaboration des questions captivantes. Il garde sous différentes formes des traces de sa réflexion, de son questionnement, de ses réponses et des différentes perspectives. Cela peut devenir une source d'évaluation des apprentissages et du processus lui-même. Cette documentation favorise un regard en profondeur de ce que l'élève sait, comprend et peut faire.

Des questions efficaces dans le cadre des Arts pratiques et appliqués sont essentielles pour mobiliser et orienter les recherches des élèves, leur pensée critique, leur processus de résolution de problèmes et leur démarche de réflexion sur leur propre apprentissage. Ces questions comprennent les suivantes :

- Comment puis-je utiliser mes compétences culinaires pour servir ma famille ou ma communauté?
- Comment la culture et le patrimoine influent-ils les choix de cuisine?
- Comment est-ce que les événements mondiaux affectent-ils les choix alimentaires?
- Quelles sont les tendances alimentaires actuelles qui affectent ce que nous mangeons? Comment sont-ils motivés par les médias?
- Comment mes pratiques alimentaires (p.ex. compostage, recyclage, réduction des déchets alimentaires) affectent-elles mon empreinte environnementale?
- Pour quelles raisons un restaurant peut-il choisir de recycler / composter ou de ne pas le faire?
- Comment fait-on des choix alimentaires éclairés?

Les questions ci-dessus ne sont que quelques exemples de questions qui doivent motiver l'enquête des élèves en vue d'une compréhension plus approfondie. L'interrogation efficace est essentielle pour l'enseignement et l'apprentissage des élèves, et devrait faire partie intégrante de la planification. L'interrogation devrait également être utilisée pour encourager les élèves à réfléchir au processus de l'enquête et à la documentation et l'évaluation de leur propre apprentissage.

Un programme d'études efficace des Arts pratiques et appliqués

Un programme d'études efficace des Arts pratiques et appliqués offre diverses possibilités d'apprentissage pertinentes, engageantes et authentiques qui sont motivées par l'intérêt de l'élève et guidées par l'apprentissage à l'école et au travail avec des liens qui unissent les deux. Les cours offerts mettent l'accent sur :

- la pertinence à la vie réelle;
- la formation pratique;
- les possibilités de perfectionnement professionnel;
- l'apprentissage des normes de l'industrie;
- les liens avec la communauté;
- l'harmonisation avec les besoins du marché du travail.

La pertinence à la vie réelle – Quel que soit l'objectif des élèves lors de l'inscription aux cours des APA, tel que développer des compétences à des fins personnelles, acquérir des compétences de débutant en emploi ou poursuivre des études postsecondaires ou une formation postsecondaire telle qu'une formation en apprentissage, il faut mettre l'apprentissage en contexte afin de les aider à voir son application et sa pertinence par rapport au monde réel.

La formation pratique – La formation pratique donne aux élèves la possibilité de pratiquer ce qu'ils ont appris à l'aide d'équipement et de matériel qui se trouve habituellement à la maison, dans la communauté ou dans le milieu de travail. Un équilibre de la théorie et de la pratique renforce les expériences d'apprentissage des élèves.

Les possibilités de perfectionnement professionnel – Les trois niveaux du continuum du perfectionnement professionnel – la conscience, l'exploration et l'expérience – devraient être appuyés. Les élèves améliorent leurs connaissances des traits personnels, des compétences et des préférences qui influencent les décisions de carrière ainsi que leurs connaissances des cheminements professionnels et de carrière. Ils explorent de nombreuses possibilités et peuvent commencer à faire l'expérience d'une carrière par le biais de placements professionnels spécialisés ou d'un apprentissage en classe qui appuient le peaufinage des compétences liées à une profession précise ou un emploi précis. Les possibilités pour les élèves d'acquérir des attestations de l'industrie contribueront à renforcer leurs possibilités d'emploi.

Les apprentissages des normes de l'industrie – Les apprentissages des normes de l'industrie font partie intégrante des programmes d'études des APA, qui veillent à ce que l'apprentissage des élèves soit à jour et pertinent par rapport aux normes et aux pratiques actuelles de l'industrie. Ces apprentissages peuvent aider les élèves à avoir accès aux études postsecondaires, ainsi qu'à des possibilités de formation et d'emploi.

Les liens avec la communauté - Les élèves reconnaissent l'importance de leurs efforts lorsqu'ils appliquent leurs connaissances, compétences et capacités à l'appui de projets communautaires créatifs et novateurs; ils deviennent des citoyens engagés ayant une contribution positive. De même, les placements professionnels au sein de la communauté aident à relier l'apprentissage à l'école à l'apprentissage en

emploi. Les professionnels de la communauté qui servent de mentors peuvent encourager les élèves à élargir leurs intérêts en matière de carrière et travailler en vue d'atteindre leurs objectifs de carrière.

L'harmonisation avec les besoins du marché du travail – Les élèves peuvent rapidement voir l'importance et la pertinence de leur apprentissage lorsque l'apprentissage aux cours des APA est harmonisé avec les tendances et les possibilités sur le marché du travail dans la communauté.

Comment utiliser ce programme d'études

Les **résultats d'apprentissage** décrivent ce que l'élève est censé savoir et pouvoir faire à la fin de l'année ou du cours du secondaire dans un domaine d'étude donné. À ce titre, tous les résultats d'apprentissage doivent être atteints. Les résultats d'apprentissage orientent les activités de mesure et d'évaluation, de même que la planification du programme, des unités et des leçons.

Les résultats d'apprentissage décrivent les connaissances, habiletés et notions que les élèves doivent posséder à la fin de chaque niveau scolaire.

Entre autres caractéristiques, les résultats d'apprentissage :

- sont centrés sur ce que l'élève apprend plutôt que sur ce que l'enseignant ou l'enseignante enseigne;
- précisent les habiletés et les capacités, les connaissances et la compréhension, ainsi que les attitudes que l'élève est censé avoir acquises;
- sont observables, mesurables et réalisables;
- sont rédigés avec des verbes d'action et dans une langue professionnelle claire (le vocabulaire du domaine de l'éducation et de la matière en question);
- sont élaborés afin d'être atteints en contexte de manière à ce que l'apprentissage soit significatif et qu'il y ait un lien entre les matières;
- sont formulés en fonction de l'année et de la matière;
- sont soutenus par des indicateurs de réalisation qui reflètent la portée et la profondeur des attentes;
- tiennent compte de l'évolution de l'apprentissage et ont un lien avec la matière présentée dans les autres années lorsque cela est pertinent.

Les **indicateurs de réalisation** sont des exemples de ce que l'élève doit savoir ou pouvoir faire pour atteindre un Résultat d'apprentissage donné. Au moment de planifier leur cours, les enseignants doivent bien connaître l'ensemble des indicateurs de réalisation en cause, de manière à comprendre le résultat d'apprentissage dans toute sa portée et dans toute sa profondeur. Forts de cette compréhension, les enseignants peuvent élaborer leurs propres indicateurs adaptés aux intérêts, aux expériences et aux apprentissages passés de leurs élèves. Ces indicateurs de leur cru ne doivent cependant pas déroger du but visé par le résultat d'apprentissage.

Autres termes

Dans les programmes d'études, les termes suivants sont utilisés dans les résultats d'apprentissage et les indicateurs de réalisation à des fins particulières :

- y compris** délimite le contenu, la stratégie ou le contexte qui devra être évalué même si d'autres apprentissages peuvent être abordés
- tel que; telle que
tels que; telles que** présente des suggestions de contenu sans exclure d'autres possibilités
- p. ex.** présente des exemples précis touchant un concept ou une stratégie

Cuisine commerciale dans les cours combinés de niveau intermédiaire des APA

Il est recommandé de ne pas utiliser les modules du cours *Cuisine commerciale 10, 20, 30* pour les cours combinés de niveau intermédiaire des APA. Ces cours sont conçus afin de donner aux élèves des expériences pratiques qui leur permettront de perfectionner les connaissances et les compétences requises pour travailler dans l'industrie de la restauration; les modules du cours *Cuisine commerciale 10, 20, 30* ne conviennent donc pas sur le plan du développement au niveau intermédiaire. En outre, la sécurité dans une cuisine commerciale soulève des inquiétudes. On suggère aux enseignants d'utiliser des modules du programme d'études Études alimentaires pour les cours combinés de niveau intermédiaire.

Vue d'ensemble des modules et des résultats d'apprentissage

Les modules principaux sont les modules obligatoires qui doivent être couverts dans des cours d'études spécialisés, tel que la *Cuisine commerciale 10, 20, 30* pour des raisons de développement ou de sécurité. Des modules facultatifs sont choisis pour suivre chaque cours de 100 heures.

Numéro de module	Modules (principal ou facultatif)	Niveau	Durée suggérée
1	Professionalisme dans l'industrie de la restauration (principal) Analyser et afficher une conduite professionnelle dans un lieu de cuisine commercial.	Débutant	2-4
2	Introduction à l'industrie de la restauration (principal) Examiner l'évolution historique de l'industrie de la restauration.	Débutant	4-7
3A, B, C	Sécurité et hygiène dans la cuisine (principal) Mettre en application des processus de sécurité et d'hygiène au moment de choisir, de préparer, de servir et de conserver des aliments.	Débutant Intermédiaire Avancé	8-12
4A	Outils, équipement et ingrédients de cuisson (principal) Montrer l'utilisation d'outils, d'équipement et d'ingrédients de cuisson communs que l'on trouve dans une cuisine commerciale.	Débutant	2-4
4B	Outils et équipement (principal) Déterminer les outils et l'équipement appropriés pour divers scénarios.	Débutant	2-4
4C	Outils et équipement (principal) Montrer l'utilisation appropriée d'équipement industriel commercial électrique dans la préparation d'éléments d'un menu.	Intermédiaire	2-4
5	Méthodes de cuisson (principal) Établir la différence entre diverses méthodes de cuisson et les mettre en application pour préparer des plats.	Débutant	2-4
6A	Maitrise du couteau (principal) Montrer la manipulation adéquate de couteaux, y compris le nettoyage, l'utilisation, l'entreposage et l'affutage.	Débutant	2-4
6B	Maitrise du couteau (principal) Montrer une maitrise avancée de la manipulation d'un couteau (p. ex. à une plus grande vitesse) dans la création de recettes.	Intermédiaire	6-8

6C	Maitrise du couteau (principal) Choisir le couteau requis pour exécuter des tâches précises et montrer comment l'utiliser de façon adéquate.	Avancé	2-4
7A	Présentation de la nourriture, garniture et décoration (facultatif) Reconnaitre l'effet des garnitures par leur application sur des éléments de menu chauds et froids.	Débutant	2-5
7B	Présentation de la nourriture, garniture et décoration (facultatif) Évaluer les effets de la présentation de la nourriture pour des éléments de buffet chauds ou froids.	Intermédiaire	6-8
8A	Fruits et légumes (principal) Identifier et préparer des fruits et des légumes afin de conserver la texture, la valeur nutritionnelle et le goût voulus.	Débutant	5-8
8B	Fruits et légumes (principal) Explorer les effets de diverses méthodes de cuisson sur les fruits et légumes afin d'obtenir la texture, la valeur nutritionnelle et le goût voulus.	Intermédiaire	4-6
8C	Fruits et légumes (facultatif) Explorer l'utilisation des fruits et légumes afin de créer des garnitures pour un buffet.	Avancé	4-6
9	Salades et sauces (principal) Montrer ses habiletés en prise de décisions dans l'établissement des couts, le choix, la préparation et le service de salades et sauces pour salades.	Débutant	6-10
10	Sandwichs (principal) Concevoir et préparer divers sandwichs, y compris des roulés et des pizzas au moyen de garnitures diverses.	Débutant	6-10
11	Hors-d'œuvre (facultatif) Préparer et présenter divers hors-d'œuvre.	Intermédiaire	6-8
12	Fond (principal) Préparer et créer des fonds cuisinés et faits à partir de zéro.	Débutant	3-5
13A	Soupe (principal) Préparer et créer des bouillons et des crèmes au moyen de fonds cuisinés et faits à partir de zéro.	Débutant	6-10
13B	Soupe (principal) Faire une enquête sur diverses techniques d'épaississement, y compris la bouillie, le beurre manié, le roux blanc, le badigeon, la liaison, les lentilles et les légumes farineux pour préparer des soupes et les évaluer.	Intermédiaire	4-6

13C	Soupe (facultatif) Préparer et servir une variété de soupes, y compris des consommés, des soupes internationales, des soupes de spécialité et des soupes froides.	Avancé	6-8
14A	Sauce (principal) Créer les cinq sauces mères et préparer les sauces dérivées appropriées.	Intermédiaire	10-12
14B	Sauce (facultatif) Explorer et préparer diverses sauces modernes et les jumeler aux éléments de menu appropriés.	Avancé	2-4
15	Cuisson des œufs et petit-déjeuner (principal) Créer et servir des petits déjeuners communs.	Débutant	4-10
16	Produits laitiers et substituts à base de plantes (facultatif) Identifier et examiner les caractéristiques et l'utilisation de divers produits laitiers et de substituts de produits laitiers à base de plante.	Avancé	2-4
17A	Protéines végétales (principal) Examiner le goût, la texture, la valeur nutritionnelle et les méthodes de cuisson d'une variété de légumes, y compris les légumineuses, les lentilles et les pois.	Intermédiaire	4-6
17B	Protéines végétales (facultatif) Créer et évaluer des éléments de menu au moyen de protéines végétales.	Avancé	8-10
18A	Protéines animales (principal) Examiner les propriétés culinaires fondamentales de la viande, de la volaille, du poisson et des fruits de mer et leur préparation sécuritaire.	Débutant	3-5
18B	Protéines animales (facultatif) Montrer des techniques de cuisson de protéines animales en recourant à diverses méthodes de cuisson.	Intermédiaire	8-10
18C	Protéines animales (facultatif) Préparer, couper et faire cuire une protéine animale.	Avancé	15-25
19	Poisson, mollusques et céphalopodes (facultatif) Mettre en application ses connaissances sur la composition des poissons, des mollusques et des céphalopodes (muscles, gras et tissu conjonctif) au moyen de les nettoyer et de les faire cuire.	Avancé	6-8
20	Viandes exotiques (facultatif) Sensibiliser aux protéines animales qui ne sont pas consommées couramment en Saskatchewan.	Avancé	5-7
21	Charcuterie, fromages et protéines animales fumées (facultatif) Préparer, créer et présenter un plateau de charcuterie.	Avancé	12-14

22A	Pommes de terre (principal) Identifier les types de pommes de terre, les préparer et mettre en application les méthodes de cuisson appropriées pour divers plats.	Débutant	4-6
22B	Pommes de terre (facultatif) Montrer sa connaissance des variétés de pommes de terre et des techniques de cuisson appropriées.	Intermédiaire	6-8
23	Riz (facultatif) Examiner et préparer des variétés de riz.	Débutant	4-10
24	Céréales (facultatif) Examiner et préparer divers types de céréales.	Intermédiaire	4-5
25A	Pâtes et nouilles (principal) Identifier et préparer divers types de pâtes et de nouilles.	Intermédiaire	6-8
25B	Pâtes, nouilles et dumplings (facultatif) Identifier et préparer diverses pâtes de spécialité, de nouilles et de dumplings.	Avancé	4-6
26	Cuisine culturelle (principal) Créer des plats sélectionnés à partir de l'éventail de cultures en Saskatchewan, y compris celles des Métis, des Premières Nations et des nouveaux arrivants.	Intermédiaire	4-5
27	Biscuits (principal) Examiner et produire sept types de biscuits, y compris les biscuits en sac, les pressés, les biscuits abaissés, les biscuits roulés, les biscuits frigidaire, les barres et les feuilles.	Débutant	5-10
28	Pains éclairs (principal) Créer et évaluer les pains éclairs de base au moyen des méthodes de confection de muffins, de biscuits et de crème.	Débutant	5-10
29A	Pains à la levure (principal) Essayer et créer des pains à la levure au moyen d'une pâte à pain maigre et d'une pâte riche.	Débutant	5-10
29B	Pains à la levure et pains sans levain traditionnels (facultatif) Essayer et produire des pains à la levure et des pains sans levain traditionnels de diverses cultures.	Intermédiaire	6-10
29C	Pains à la levure (facultatif) Essayer et créer des pains à la levure y compris la pâte roulée.	Avancé	5-25
30A	Gâteaux (principal) Analyser et créer des gâteaux riches, des gâteaux en tranches et des petits gâteaux.	Débutant	4-10

30B	Gâteaux (facultatif) Essayer et créer des gâteaux et des petits gâteaux faibles en gras ou sous la forme de mousses.	Intermédiaire	6-10
30C	Gâteaux (facultatif) Planifier et créer des tourtes à couches multiples et des tourtes européennes.	Avancé	6-10
31A	Glaçages (principal) Explorer les glaçages et en créer.	Débutant	2-6
31B	Glaçages (facultatif) Créer et appliquer des glaçages sous la forme de fondant, de mousse et de fondant au chocolat.	Intermédiaire	3-6
31C	Glaçages (facultatif) Créer des glaçages et mettre en application des techniques pour les glaçages de spécialité sous la forme de crème au beurre et de fondant.	Avancé	3-6
32A	Décoration de gâteaux (facultatif) Créer des glaçages simples pour des petits gâteaux et des gâteaux feuilletés ou des biscuits et faire l'essai de diverses techniques de décoration.	Débutant	4-10
32B	Décoration de gâteaux (facultatif) Monter, garnir et décorer un gâteau étagé.	Intermédiaire	10-15
32C	Décoration de gâteaux (facultatif) Monter et décorer divers gâteaux de style européen.	Avancé	10-15
33A	Croustades, crèmes et poudings (facultatif) Analyser et créer des poudings épaissis à l'amidon, des croustades et de la crème fouettée.	Débutant	5-10
33B	Croustades, crèmes et poudings (facultatif) Essayer et créer diverses crèmes pâtisseries et de la crème anglaise.	Intermédiaire	5-10
33C	Croustades, crèmes et poudings (facultatif) Créer des desserts dérivés des crèmes pâtisseries, de la crème anglaise et des sabayons.	Avancé	5-10
34	Meringue (facultatif) Créer une meringue afin de l'utiliser dans la confection de gâteaux, de biscuits et d'autres desserts.	Débutant	5-10
35A	Pâtisseries (facultatif) Créer des tartes en recourant diverses pâtes et de garnitures.	Intermédiaire	15-20
35B	Pâtisseries (facultatif) Créer une variété de pâtisseries, y compris des feuilletés, des choux, de la meringue et de la pâte phyllo.	Avancé	10-12
36	Dessert congelés (facultatif) Essayer et créer divers desserts congelés.	Avancé	5-10

37	Cuisine avancée (facultatif) Analyser et mettre en pratique des compétences artistiques avancées en cuisine.	Avancé	10-20
38	Desserts et sauces aux fruits (facultatif) Faire une enquête sur divers desserts et de sauces aux fruits et en créer.	Débutant	4-8
39	Planification d'un projet d'évènement spécial (facultatif) Planifier et organiser le service de la nourriture pour un évènement qui comprend au moins trois plats gratuits.	Avancé	4-6
40	Planification d'un menu pour des régimes alimentaires spéciaux (facultatif) Mener des recherches afin de concevoir et de créer un menu axé sur des régimes alimentaires spéciaux.	Avancé	2-4
41	Projet de la ferme à la table (facultatif) Mener des recherches et élaborer un menu axé sur des aliments et des produits de la Saskatchewan.	Avancé	6-8
42	Possibilités de carrière dans les industries de la cuisine commerciale (principal) Faire une enquête sur les possibilités de carrière dans l'industrie de la restauration en Saskatchewan et au Canada.	Débutant	3-5
50 A, B	Préparation travail-études (facultatif) Préparer pour le placement professionnel.	Intermédiaire Avancé	3-5
51 A, B	Placement travail études (facultatif) Vivre une expérience de placement professionnel.	Intermédiaire Avancé	25-50
52 A, B	Suivi travail études (facultatif) Relier son expérience de placement professionnel aux objectifs personnels et de carrière.	Intermédiaire Avancé	2-4
99 A, B, C	Études approfondies (facultatif)	Débutant Intermédiaire Avancé	10-25
	Minimum		100

Configurations des cours– Modules principaux et facultatifs suggérés

Numéro de module	Modules (principal ou facultatif)	Niveau	Durée suggérée
Cuisine Commerciale 10			
1	Professionalisme dans l'industrie de la restauration (principal) Analyser et afficher une conduite professionnelle dans un lieu de cuisine commerciale.	Débutant	2-4
2	Introduction à l'industrie de la restauration (principal) Examiner l'évolution historique de l'industrie de la restauration.	Débutant	4-7
3A	Sécurité et hygiène dans la cuisine (principal) Mettre en application des processus de sécurité et d'hygiène au moment de choisir, de préparer, de servir et de conserver des aliments.	Débutant	8-12
4A	Outils, équipement et ingrédients de cuisson (principal) Montrer l'utilisation d'outils, d'équipement et d'ingrédients de cuisson communs que l'on trouve dans une cuisine commerciale.	Débutant	2-4
4B	Outils et équipement (principal) Déterminer les outils et l'équipement appropriés pour divers scénarios.	Débutant	2-4
5	Méthodes de cuisson (principal) Établir la différence entre diverses méthodes de cuisson et les mettre en application pour préparer des plats.	Débutant	2-4
6A	Maitrise du couteau (principal) Montrer la manipulation adéquate de couteaux, y compris le nettoyage, l'utilisation, l'entreposage et l'affutage.	Débutant	2-4
7A	Présentation de la nourriture, garniture et décoration (facultatif) Reconnaitre l'effet des garnitures par leur application sur des éléments de menu chauds et froids.	Débutant	2-5
8A	Fruits et légumes (principal) Identifier et préparer des fruits et des légumes afin de conserver la texture, la valeur nutritionnelle et le goût voulus.	Débutant	5-8

9	Salades et sauces (principal) Montrer ses habiletés en prise de décisions dans l'établissement des couts, le choix, la préparation et le service de salades et sauces pour salades.	Débutant	6-10
10	Sandwichs (principal) Concevoir et préparer divers sandwichs, y compris des roulés et des pizzas au moyen de garnitures diverses.	Débutant	6-10
12	Fond (principal) Préparer et créer des fonds cuisinés et faits à partir de zéro.	Débutant	3-5
13A	Soupe (principal) Préparer et créer des bouillons et des crèmes au moyen de fonds cuisinés et faits à partir de zéro.	Débutant	6-10
15	Cuisson des œufs et petit-déjeuner (principal) Créer et servir des petits déjeuners communs.	Débutant	4-10
18A	Protéines animales (principal) Examiner les propriétés culinaires fondamentales de la viande, de la volaille, du poisson et des fruits de mer et leur préparation sécuritaire.	Débutant	5-8
22A	Pommes de terre (principal) Identifier les types de pommes de terre, les préparer et mettre en application les méthodes de cuisson appropriées pour divers plats.	Débutant	4-6
23	Riz (facultatif) Examiner et préparer des variétés de riz.	Débutant	4-10
27	Biscuits (principal) Examiner et produire sept types de biscuits, y compris les biscuits en sac, les pressés, les biscuits abaissés, les biscuits roulés, les biscuits frigidaire, les barres et les feuilles.	Débutant	5-10
28	Pains éclairs (principal) Créer et évaluer les pains éclairs de base au moyen des méthodes de confection de muffins, de biscuits et de crémage.	Débutant	5-10
29A	Pains à la levure (principal) Essayer et créer des pains à la levure au moyen d'une pâte à pain maigre et d'une pâte riche.	Débutant	5-10
30A	Gâteaux (principal) Analyser et créer des gâteaux riches, des gâteaux en tranches et des petits gâteaux.	Débutant	4-10
31A	Glaçages (facultatif) Explorer les glaçages et en créer.	Débutant	2-6

32A	Décoration de gâteaux (facultatif) Créer des glaçages simples pour des petits gâteaux et des gâteaux feuilletés ou des biscuits et faire l'essai de diverses techniques de décoration.	Débutant	4-10
33A	Croustades, crèmes et poudings (facultatif) Analyser et créer des poudings épaissis à l'amidon, des croustades et de la crème fouettée.	Débutant	4-7
34	Meringue (facultatif) Créer une meringue afin de l'utiliser dans la confection de gâteaux, de biscuits et d'autres desserts.	Débutant	3-5
38	Desserts et sauces aux fruits (facultatif) Faire une enquête sur divers desserts et de sauces aux fruits et en créer.	Débutant	4-8
42	Possibilités de carrière dans les industries de la cuisine commerciale (principal) Faire une enquête sur les possibilités de carrière dans l'industrie de la restauration en Saskatchewan et au Canada.	Débutant	3-5
99A	Études approfondies (facultatif)	Débutant	5-25
	Minimum		100
Cuisine Commerciale 20			
3B	Sécurité et hygiène dans la cuisine (principal) Mettre en application des processus de sécurité et d'hygiène au moment de choisir, de préparer, de servir et de conserver des aliments.	Intermédiaire	3-12
4C	Outils et équipement (principal) Montrer l'utilisation appropriée d'équipement industriel commercial électrique dans la préparation d'éléments d'un menu.	Intermédiaire	2-4
6B	Maitrise du couteau (principal) Montrer une maîtrise avancée de la manipulation d'un couteau (p. ex. à une plus grande vitesse) dans la création de recettes.	Intermédiaire	2-4
7B	Présentation de la nourriture, garniture et décoration (facultatif) Évaluer les effets de la présentation de la nourriture pour des éléments de buffet chauds ou froids.	Intermédiaire	6-8
8B	Fruits et légumes (principal) Explorer les effets de diverses méthodes de cuisson sur les fruits et légumes afin d'obtenir la texture, la valeur nutritionnelle et le goût voulus.	Intermédiaire	4-6
11	Hors-d'œuvre (facultatif) Préparer et présenter divers hors-d'œuvre.	Intermédiaire	6-8

13B	Soupe (principal) Faire une enquête sur diverses techniques d'épaississement, y compris la bouillie, le beurre manié, le roux blanc, le badigeon, la liaison, les lentilles et les légumes farineux pour préparer des soupes et les évaluer.	Intermédiaire	4-6
14A	Sauce (principal) Créer les cinq sauces mères et préparer les sauces dérivées appropriées.	Intermédiaire	10-12
17A	Protéines végétales (principal) Examiner le goût, la texture, la valeur nutritionnelle et les méthodes de cuisson d'une variété de légumes, y compris les légumineuses, les lentilles et les pois.	Intermédiaire	4-6
18B	Protéines animales (facultatif) Montrer des techniques de cuisson de protéines animales en recourant à diverses méthodes de cuisson.	Intermédiaire	8-10
22B	Pommes de terre (facultatif) Montrer sa connaissance des variétés de pommes de terre et des techniques de cuisson appropriées.	Intermédiaire	6-8
24	Céréales (facultatif) Examiner et préparer divers types de céréales.	Intermédiaire	4-5
25A	Pâtes et nouilles (principal) Identifier et préparer divers types de pâtes et de nouilles.	Intermédiaire	6-8
26	Cuisine culturelle (principal) Créer des plats sélectionnés à partir de l'éventail de cultures en Saskatchewan, y compris celles des Métis, des Premières Nations et des nouveaux arrivants.	Intermédiaire	4-5
29B	Pains à la levure et pains sans levain traditionnels (facultatif) Essayer et produire des pains à la levure et des pains sans levain traditionnels de diverses cultures.	Intermédiaire	6-10
30B	Gâteaux (facultatif) Essayer et créer des gâteaux et des petits gâteaux faibles en gras ou sous la forme de mousses.	Intermédiaire	6-10
31B	Glaçages (facultatif) Créer et appliquer des glaçages sous la forme de fondant, de mousse et de fondant au chocolat.	Intermédiaire	3-6
32B	Décoration de gâteaux (facultatif) Monter, garnir et décorer un gâteau étagé.	Intermédiaire	10-15
33B	Croustades, crèmes et poudings (facultatif) Essayer et créer diverses crèmes pâtisseries et de la crème anglaise.	Intermédiaire	5-10
35A	Pâtisseries (facultatif) Créer des tartes en recourant à diverses pâtes et de garnitures.	Intermédiaire	15-20

50A	Préparation travail-études (facultatif) Préparer pour le placement professionnel.	Intermédiaire	3-5
51A	Placement travail études (facultatif) Vivre une expérience de placement professionnel.	Intermédiaire	25-50
52A	Suivi travail études (facultatif) Relier son expérience de placement professionnel aux objectifs personnels et de carrière.	Intermédiaire	2-4
99B	Études approfondies (facultatif)	Intermédiaire	10-25
	Minimum		100
Cuisine Commerciale 30			
3C	Sécurité et hygiène dans la cuisine (principal) Mettre en application des processus de sécurité et d'hygiène au moment de choisir, de préparer, de servir et de conserver des aliments.	Avancé	3-12
6C	Maitrise du couteau (principal) Choisir le couteau requis pour exécuter des tâches précises et montrer comment l'utiliser de façon adéquate	Avancé	2-4
8C	Fruits et légumes (facultatif) Explorer l'utilisation des fruits et légumes afin de créer des garnitures pour un buffet.	Avancé	4-6
13C	Soupe (facultatif) Préparer et servir une variété de soupes, y compris des consommés, des soupes internationales, des soupes de spécialité et des soupes froides.	Avancé	6-8
14B	Sauce (facultatif) Explorer et préparer diverses sauces modernes et les jumeler aux éléments de menu appropriés.	Avancé	2-4
16	Produits laitiers et substituts à base de plantes (facultatif) Identifier et examiner les caractéristiques et l'utilisation de divers produits laitiers et de substituts de produits laitiers à base de plante.	Avancé	2-4
17B	Protéines végétales (facultatif) Créer et évaluer des éléments de menu au moyen de protéines végétales.	Avancé	8-10
18C	Protéines animales (facultatif) Préparer, couper et faire cuire une protéine animale.	Avancé	15-25
19	Poisson, mollusques et céphalopodes (facultatif) Mettre en application ses connaissances sur la composition des poissons, des mollusques et des céphalopodes (muscles, gras et tissu conjonctif) au moyen de les nettoyer et de les faire cuire.	Avancé	6-8
20	Viandes exotiques (facultatif) Sensibiliser aux protéines animales qui ne sont pas consommées couramment en Saskatchewan.	Avancé	5-7

21	Charcuterie, fromages et protéines animales fumées (facultatif) Préparer, créer et présenter un plateau de charcuterie.	Avancé	12-14
25B	Pâtes, nouilles et dumplings (facultatif) Identifier et préparer diverses pâtes de spécialité, de nouilles et de dumplings.	Avancé	4-6
29C	Pains à la levure (facultatif) Essayer et créer des pains à la levure y compris la pâte roulée.	Avancé	5-25
30C	Gâteaux (facultatif) Planifier et créer des tourtes à couches multiples et des tourtes européennes.	Avancé	6-10
31C	Glaçages (facultatif) Créer des glaçages et mettre en application des techniques pour les glaçages de spécialité sous la forme de crème au beurre et de fondant.	Avancé	3-6
32C	Décoration de gâteaux (facultatif) Monter et décorer divers gâteaux de style européen	Avancé	10-15
33C	Croustades, crèmes et poudings (facultatif) Créer des desserts dérivés des crèmes pâtisseries, de la crème anglaise et des sabayons.	Avancé	5-10
35B	Pâtisseries (facultatif) Créer une variété de pâtisseries, y compris des feuilletés, des choux, de la meringue et de la pâte phyllo.	Avancé	10-12
36	Dessert congelé (facultatif) Essayer et créer divers desserts congelés.	Avancé	5-10
37	Cuisine avancée (facultatif) Analyser et mettre en pratique des compétences artistiques avancées en cuisine.	Avancé	10-20
39	Planification d'un projet d'évènement spécial (facultatif) Planifier et organiser le service de la nourriture pour un évènement qui comprend au moins trois plats gratuits.	Avancé	4-6
40	Planification d'un menu pour des régimes alimentaires spéciaux (facultatif) Mener des recherches afin de concevoir et de créer un menu axé sur des régimes alimentaires spéciaux.	Avancé	2-4
41	Projet de la ferme à la table (facultatif) Mener des recherches et élaborer un menu axé sur des aliments et des produits de la Saskatchewan.	Avancé	6-8
50B	Préparation travail-études (facultatif) Préparer pour le placement professionnel.	Intermédiaire Avancé	3-5
51B	Placement travail études (facultatif) Vivre une expérience de placement professionnel.	Intermédiaire Avancé	25-50

52B	Suivi travail études (facultatif) Relier son expérience de placement professionnel aux objectifs personnels et de carrière.	Intermédiaire Avancé	2-4
99C	Études approfondies (facultatif)	Avancé	10-25
	Minimum		100

Ébauche

Modules suggérés pour les cours combinés au niveau secondaire

Numéro de module	Modules	Niveau	Durée suggérée	Prérequis
1	Professionnalisme dans l'industrie de la restauration Analyser et afficher une conduite professionnelle dans un lieu de cuisine commercial.	Débutant	2-4	Aucun
3A	Sécurité et hygiène dans la cuisine Mettre en application des processus de sécurité et d'hygiène au moment de choisir, de préparer, de servir et de conserver des aliments.	Débutant	8-12	Aucun
4A	Outils, équipement et ingrédients de cuisson Montrer l'utilisation d'outils, d'équipement et d'ingrédients de cuisson communs que l'on trouve dans une cuisine commerciale.	Débutant	2-4	Aucun
5	Méthodes de cuisson Établir la différence entre diverses méthodes de cuisson et les mettre en application pour préparer des plats.	Débutant	2-4	Aucun
6A	Maitrise du couteau Montrer la manipulation adéquate de couteaux, y compris le nettoyage, l'utilisation, l'entreposage et l'affutage.	Débutant	2-4	Aucun
9	Salades et sauces Montrer ses habiletés en prise de décisions dans l'établissement des couts, le choix, la préparation et le service de salades et sauces pour salades.	Débutant	6-10	Aucun
10	Sandwichs Concevoir et préparer divers sandwichs, y compris des roulés et des pizzas au moyen de garnitures diverses.	Débutant	8-10	Aucun
12	Fond Préparer et créer des fonds cuisinés et faits à partir de zéro.	Débutant	3-5	Aucun
13A	Soupe Préparer et créer des bouillons et des crèmes au moyen de fonds cuisinés et faits à partir de zéro.	Débutant	6-10	Module 12
15	Cuisson des œufs et petit-déjeuner Créer et servir des petits déjeuners communs.	Débutant	4-10	Aucun

25A	Pâtes et nouilles Identifier et préparer divers types de pâtes et de nouilles.	Intermédiaire	6-8	Aucun
26	Cuisine culturelle Créer des plats sélectionnés à partir de l'éventail de cultures en Saskatchewan, y compris celles des Métis, des Premières Nations et des nouveaux arrivants.	Intermédiaire	4-5	Aucun
27	Biscuits Examiner et produire sept types de biscuits, y compris les biscuits en sac, les pressés, les biscuits abaissés, les biscuits roulés, les biscuits frigidaire, les barres et les feuilles.	Débutant	5-10	Aucun
28	Pains éclairs Créer et évaluer les pains éclairs de base au moyen des méthodes de confection de muffins, de biscuits et de crème.	Débutant	5-10	Aucun
29A	Pains à la levure Essayer et créer des pains à la levure au moyen d'une pâte à pain maigre et d'une pâte riche.	Débutant	6-10	Aucun
30A	Gâteaux Analyser et créer des gâteaux riches, des gâteaux en tranches et des petits gâteaux.	Débutant	6-10	Aucun
31A	Glaçages Explorer les glaçages et en créer.	Débutant	2-6	Aucun
50A, B	Préparation travail-études Préparer pour le placement professionnel.	Intermédiaire Avancé	3-5	Aucun
51A, B	Placement travail-études Vivre une expérience de placement professionnel.	Intermédiaire Avancé	25-50	Module 50A, B
52A, B	Suivi travail-études Relier son expérience de placement professionnel aux objectifs personnels et de carrière.	Intermédiaire Avancé	2-4	Module 51A, B
99A, B, C	Études approfondies	Débutant Intermédiaire Avancé	10-25	Aucun

Module, résultats d'apprentissage et indicateurs de réalisation

Module 1 : Professionnalisme dans l'industrie de la restauration (principal)		
Durée suggérée : 2 à 4 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Analyser et afficher une conduite professionnelle dans un lieu de cuisine commercial.	<p>a. Fait une enquête sur le professionnalisme dans divers lieux de cuisine commerciaux.</p> <p>b. Identifie la conduite professionnelle et la conduite non professionnelle.</p> <p>c. Décrit les attentes à l'égard du professionnalisme de l'employé et de l'employeur.</p> <p>d. Planifie et respecte les attentes dans des lieux de cuisine commerciaux.</p> <p>e. Détermine les types de harcèlement et les procédures de résolution connexes (p. ex. services provinciaux de médiation et de conciliation à l'intention de la main-d'œuvre).</p> <p>f. Examine les caractéristiques du professionnalisme, y compris celles qui suivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le respect envers soi-même, les autres et l'équipement; • la compétence; • le dévouement à l'égard de la qualité; • la fierté de son apparence (propreté, uniforme); • une attitude positive; • un comportement approprié; • des aptitudes à communiquer adéquates; • un désir d'apprendre. 	

Module 2 : Introduction à l'industrie de la restauration (principal)		
Durée suggérée : 5 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Examiner l'évolution historique de l'industrie de la restauration.	<p>a. Discute des diverses composantes qui forment l'industrie de la restauration.</p> <p>b. Décrit les influences sur l'histoire de l'industrie de la restauration (p. ex. le roi Henry, Carême et Escoffier).</p> <p>c. Résume l'évolution de la cuisine moderne avant et après les avancées technologiques contemporaines (p. ex. l'électricité, l'essence, les appareils électroniques et les ordinateurs).</p> <p>d. Fait une enquête sur l'évolution des recettes, des menus et des procédures au fil du temps dans l'industrie de la restauration.</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> e. Conçoit et crée des menus standards, y compris un menu fixe, un menu à la carte et un menu cyclique au moyen de divers budgets. f. Décrit et crée une recette normalisée pour un plat (p. ex. protéine, garde-manger, pâtisserie). g. Décrit le contrôle des portions et les mesures que l'on trouve traditionnellement dans l'industrie de la restauration, y compris le poids, le volume, le décompte, ainsi que les mesures des aliments secs et humides. h. Discute des types d'établissements, passés et actuels, en milieu rural et urbain, où des cuisiniers professionnels peuvent travailler (p. ex. un établissement, un restaurant, un hôtel, un service de traiteur ou une pâtisserie). i. Examine les principaux changements historiques survenus dans l'industrie de la restauration de la Saskatchewan (p. ex. l'influence de la population immigrante sur les options d'aliments et le développement de nouvelles entreprises).
--	--

Module 3A, B, C : Sécurité et hygiène dans la cuisine (principal)		
Durée suggérée : 8 à 12 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Mettre en application des processus de sécurité et d'hygiène au moment de choisir, de préparer, de servir et de conserver des aliments.	<ul style="list-style-type: none"> a. Met en pratique une apparence et une hygiène personnelle appropriée au moment de cuisiner. b. Identifie la contamination biologique, chimique et physique des maladies d'origine alimentaire. c. Évalue les microbes qui causent des maladies d'origine alimentaire et les différencie. d. Évalue les six conditions (c.-à-d. l'aliment, l'acidité, le temps, la température, l'oxygène et l'humidité) dont les microbes ont besoin pour croître en quoi elles sont liées à la salubrité des aliments. e. Mène des recherches afin de créer un plan de salubrité des aliments. f. Examine et met en application les lignes directrices relatives à la température et aux facteurs (c.-à-d. nourriture, acidité, temps, température, oxygène et humidité [NATTOH] et à la zone de danger en matière de température) pour garder les aliments salubres. g. Affiche une hygiène personnelle et utilise de l'équipement de protection individuelle (ÉPI). h. S'exerce à recevoir et à conserver des aliments de façon sécuritaire. 	

	<p>i. Sert des aliments de façon sécuritaire, ce qui comprend le maintien à chaud ou à froid et le couvert normalisé.</p> <p>j. Cerne la pratique du nettoyage et de la désinfection ainsi que l'importance de la lutte contre les insectes et les animaux nuisibles dans une cuisine.</p> <p>k. S'exerce à laver la vaisselle à la main ou à utiliser un lave-vaisselle de façon sécuritaire et efficace.</p> <p>l. Reconnaît les exigences et les règlements (p. ex. réservoir d'eau portatif, débit) requis pour une cuisine à vue.</p> <p>m. Met en application ses connaissances sur les normes du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) à l'utilisation d'extincteurs et de produits chimiques de nettoyage.</p>
--	---

Module 4A : Outils, équipement et ingrédients de cuisson (principal)		
Durée suggérée : 2 à 4 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Montrer l'utilisation d'outils, d'équipement et d'ingrédients de cuisson communs qui se trouvent dans une cuisine commerciale.	<p>a. Identifie et utilise des outils et de l'équipement tel qu' une pesée de boulanger-pâtissier, une balance numérique, une poche à douille et ses douilles, une roulette à pâtisserie, un silpat, un rouleau à pâtisserie, un couteau à palette, des casseroles, un coupe-pâte, un mélangeur et une armoire de fermentation.</p> <p>b. Met en application des techniques de pesée, y compris la mesure selon le poids et le volume en mesures métriques et impériales.</p> <p>c. Classe, utilise et justifie le choix d'ingrédients de boulangerie-pâtisserie, y compris les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les types de farine (p. ex. la farine à pain, la farine à gâteau, la farine à pâtisserie, la farine de seigle et à farine de blé entier); • les sucres et les édulcorants (p. ex. le sucre d'agave, la cassonade, le sucre à décorer, le sucre à confiserie, le sucre granulé, le miel, la mélasse et le sucre turbiné); • les lipides (p. ex. les beurres, les huiles et les shortenings); • les œufs (p. ex. frais ou congelés); • les laits (p. ex. les laits liquides, les laits en poudre et les substituts laitiers); • les agents d'épaississement (p. ex. l'arrow-root, la fécule de maïs, les farines, et les feuilles ou les granules de gélatine); • les levures (p. ex. la levure sèche active, la levure comprimée, la levure instantanée, les démarreurs de fermentation et leurs températures d'activation); 	

	<ul style="list-style-type: none"> les aromatisants (p. ex. les types de chocolat, les extraits, les émulsions, les sels et les graines). <p>d. Montre et utilise la terminologie de la pâtisserie, y compris les termes mélanger, crémier, couper, plier, tamiser, touiller et fouetter.</p>
--	--

Module 4B : Outils et équipement (principal)		
Durée suggérée : 2 à 4 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Déterminer les outils et l'équipement appropriés pour divers scénarios.	<p>a. Différencie entre les outils et l'équipement utilisés dans une cuisine commerciale (p. ex. un tamis, une passoire, un wok, une spatule, un couteau-éplucheur, une cuillère perforée, des mélangeurs).</p> <p>b. Identifie et montre l'utilisation appropriée d'outils précis (p. ex. une poêle, une casserole, un wok, des ustensiles de mesure, un fouet et des cuillères de bois) utilisés dans différentes recettes.</p> <p>c. S'exerce à utiliser de façon sécuritaire de petits appareils électriques (p. ex. un batteur à main, un mélangeur, un mélangeur à immersion).</p> <p>d. Détermine si un outil précis correspond au meilleur choix pour une tâche requise.</p>	

Module 4C : Outils et équipement (principal)		
Durée suggérée : 2 à 4 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Montrer l'utilisation appropriée d'équipement industriel commercial électrique dans la préparation d'éléments d'un menu.	<p>a. Discute et démontre de l'utilisation appropriée d'équipement industriel commercial (p. ex. un mélangeur sur socle, une trancheuse, un robot culinaire, une plaque à frire, un mélangeur, un mélangeur à immersion, un cuiseur à vapeur, un lave-vaisselle, des plans de cuisson portatifs, des bassines à frire, des poêles à frire basculantes et des marmites à vapeur).</p> <p>b. Montre l'utilisation sécuritaire de l'équipement industriel commercial.</p> <p>c. Évalue le choix des outils utilisés pour des tâches précises.</p>	

Module 5 : Méthodes de cuisson (principal)		
Durée suggérée : 2 à 4 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Établir la différence entre diverses méthodes de cuisson et les mettre en application pour préparer des plats.	<ul style="list-style-type: none"> a. Analyse les répercussions de la chaleur sur les structures des aliments (p. ex. le sucre, les fibres, les protéines, les lipides et l'eau). b. Discute des types de transferts de chaleur, y compris la conduction, la convection et la radiation. c. Identifie et utilise des méthodes de chaleur sèche pour la cuisine, y compris cuire, griller, cuire sur le barbecue, griller dans la poêle et cuire au grill électrique. d. Identifie et utilise des méthodes de chaleur sèche avec des lipides, y compris faire sauter, frire dans la poêle et frire en bain. e. Reconnaît le point de fumée de diverses huiles et détermine l'huile la plus appropriée pour faire sauter des aliments et les frire en bain. f. Identifie et utilise des méthodes de chaleur humide, y compris faire bouillir, cuire à la vapeur, pocher, faire mijoter et faire braiser. g. Reconnaît les méthodes de cuisson utilisées dans différents plats. h. Explore la méthode de cuisson sous vide. i. Met en application les normes pertinentes de salubrité des aliments en cuisinant. 	

Module 6A : Maîtrise du couteau (principal)		
Durée suggérée : 2 à 4 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Montrer la manipulation adéquate de couteaux, y compris le nettoyage, l'utilisation, l'entreposage et l'affutage.	<ul style="list-style-type: none"> a. Identifie les parties d'un couteau. b. Montre comment transporter adéquatement un couteau (p. ex. la pointe vers le bas, à ses côtés). c. Identifie divers couteaux utilisés dans la cuisine. d. Montre les techniques d'utilisation de divers couteaux (p. ex. la prise adéquate d'un couteau de chef pour couper des légumes et des fruits comprend une griffe d'ourse, la pointe vers le bas, dans un mouvement oscillant avec un linge mouillé sous la planche à découper). e. Montre comment entreposer adéquatement des couteaux. f. Montre comment nettoyer adéquatement des couteaux (p. ex. ne pas immerger les couteaux dans l'eau savonneuse, hygiène appropriée). g. Explique l'importance d'avoir des couteaux affûtés. 	

	<ul style="list-style-type: none"> h. Observe et décrit le processus d'affutage et de rodage de couteaux. i. Montre comment couper une mirepoix sous la forme d'un dé normalisé pour la soupe (p. ex. petit, moyen et gros). j. Montre la technique de la chiffonnade pour les légumes-feuilles verts. k. Montre la maîtrise du couteau pour faire un sauté, y compris la coupe en fleuron, en dé et en julienne.
--	---

Module 6B : Maitrise du couteau (principal)		
Durée suggérée : 2 à 4 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Montrer une maîtrise avancée de la manipulation d'un couteau (p. ex. à une plus grande vitesse) dans la création de recettes.	<ul style="list-style-type: none"> a. Met en pratique et montre une maîtrise sécuritaire et avancée du couteau dans la cuisine en grands lots. b. Fait une enquête sur le besoin d'utiliser de l'équipement commercial plutôt que des couteaux. c. Prépare des éléments de menu comportant des fruits et des légumes en les coupant en brunoise, à la parisienne, en rondelles et en bâtonnets. 	

Module 6C : Maitrise du couteau (principal)		
Durée suggérée : 2 à 4 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Choisir le couteau requis pour exécuter des tâches précises et montrer comment l'utiliser de façon adéquate.	<ul style="list-style-type: none"> a. Choisit le couteau adapté à la tâche. b. Montre l'utilisation d'un couteau à désosser pour désosser la volaille. c. Indique les cas où il faut utiliser un cimeterre. d. S'exerce à utiliser une mandoline de façon sécuritaire pour assurer une coupe exacte. e. Met au point sa maîtrise du couteau et devient de plus en plus efficace dans la préparation d'éléments de menu. 	

Module 7A : Présentation de la nourriture, garniture et décoration (facultatif)		
Durée suggérée : 3 à 5 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Reconnaitre l'effet des garnitures par leur application sur des éléments de menu chauds et froids.	<ul style="list-style-type: none"> a. Discute du terme « garnir ». b. Reconnait les garnitures sur un plat présenté. c. Décrit les caractéristiques des garnitures. d. Critique des images d'aliments présentés et cerne les principaux éléments (p. ex. la couleur, la forme, la texture et la saveur). e. Détermine les garnitures adaptées à des plats présentés au moyen de la couleur, de la forme, de la texture et la saveur. f. Crée des garnitures pour des éléments de menu chauds ou froids en assurant un équilibre (p. ex. les notions de base pour dresser un plat). g. S'exerce à nettoyer le rebord du plat afin d'améliorer sa présentation. h. Montre de façon constante des pratiques de salubrité des aliments dans la préparation, la cuisson et l'utilisation de garnitures. i. Explore, dans le cadre d'une enquête, comment les tendances alimentaires actuelles se font sentir sur ce que nous mangeons et sont poussées par les médias. 	

Module 7B : Présentation de la nourriture, garniture et décoration (facultatif)		
Durée suggérée : 6 à 8 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Module 7A
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Évaluer les effets de la présentation de la nourriture pour des éléments de buffet chauds ou froids.	<ul style="list-style-type: none"> a. Discute des garnitures pour les plats de buffets et les plats dressés et en établit les différences. b. Distingue entre les notions de base liées à la présentation de plats, y compris l'équilibre, la taille des portions, l'attrait visuel et la disposition dans les assiettes. c. Analyse la présentation d'éléments de buffet chauds et froids, y compris les plateaux. d. Prépare un buffet au moyen d'une présentation en plateaux d'aliments froids en tenant compte de la conception et des garnitures (p. ex. roses de légumes et de fruits, copeaux de carottes, branches de cèleri en éventail, navet et oignon en fleurs). e. Prépare des éléments de buffet chaud en tenant compte de la présentation. f. Montre de façon constante des pratiques de salubrité des aliments dans la préparation, la cuisson et l'utilisation de garnitures et de décorations. 	

Module 8A : Fruits et légumes (principal)		
Durée suggérée : 6 à 8 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Identifier et préparer des fruits et des légumes afin de conserver la texture, la valeur nutritionnelle et le gout voulus.	<ul style="list-style-type: none"> a. Compare et classe une variété fruits et de légumes. b. Discute des facteurs qui ont une incidence sur la conservation des fruits et légumes. c. Identifie les parties communes (p. ex. la pelure, le cœur, la chair, les graines et le noyau) de divers fruits et légumes. d. Identifie les types communs (p. ex. baie, melon) de fruits. e. Identifie les types communs (p. ex. concombre, laitue) de légumes. f. Décrit et classe, en recourant à ses sens, les saveurs et les textures d'une variété de fruits et légumes. g. Montre une maîtrise adéquate du couteau (p. ex. couper en bâtonnets, en fleurons ou en julienne) dans la préparation de plats de crudités colorés. h. Montre une maîtrise adéquate du couteau (p. ex. couper en julienne, en dé ou en bâtonnet) dans la préparation de divers éléments comportant des légumes chauds. 	

	<ul style="list-style-type: none"> i. Détermine comment les temps de cuisson ont une incidence sur les valeurs nutritionnelles, la texture, le goût et la couleur. j. Manipule et range des fruits et légumes de façon sécuritaire en respectant les normes de salubrité des aliments.
--	--

Module 8B : Fruits et légumes (principal)		
Durée suggérée : 4 à 6 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Module 8A
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Explorer les effets de diverses méthodes de cuisson sur les fruits et légumes afin d'obtenir la texture, la valeur nutritionnelle et le goût voulus.	<ul style="list-style-type: none"> a. Fait une enquête sur les effets des diverses méthodes de cuisson à chaleur sèche (p. ex. rôtir, faire sauter, caraméliser et griller) sur la texture, la couleur et le goût des fruits et légumes. b. Fait une enquête sur les effets de diverses méthodes de cuisson à chaleur humide (p. ex. pocher, bouillir, blanchir et cuire à la vapeur) sur la texture, la couleur et le goût afin de garantir une nutrition maximale à partir des fruits et légumes. c. Compare les méthodes de cuisson en grand lot et en petit lot, en tenant compte de facteurs tels que le recours à diverses méthodes pour une grande quantité (p. ex. blanchir puis frire en bain) et la perte de qualité. d. Choisit et prépare des légumes et des fruits pour des éléments de menu en fonction de la saison et de la disponibilité. e. Choisit et prépare des fruits ou légumes sauvages (p. ex. des cerises de Virginie, des amélanches, des fleurs comestibles ou des champignons) au moyen de méthodes de cuisson traditionnelles des Premières Nations et des Métis. 	

Module 8C : Fruits et légumes (facultatif)		
Durée suggérée : 4 à 6 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Explorer l'utilisation des fruits et légumes afin de créer des garnitures pour un buffet.	<ul style="list-style-type: none"> a. Prépare une variété de garnitures au moyen de fruits et légumes (p. ex. tourné, en flute, en spirale, en rose, en paniers, en chaine, à la parisienne, en fleurs) par sa maîtrise du couteau. b. Choisit l'entreposage le plus approprié des fruits et légumes (p. ex. eau glacée, papier hygiénique mouillé). c. Crée un buffet froid au moyen de fruits et légumes en garnitures. d. Prépare des aliments fermentés (p. ex. des concombres, des betteraves, des asperges, du chou et des carottes) par sa maîtrise du couteau. 	

Module 9 : Salades et sauces (principal)		
Durée suggérée : 8 à 10 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Montrer ses habiletés en prise de décisions dans l'établissement des couts, le choix, la préparation et le service de salades et sauces pour salades.	<ul style="list-style-type: none"> a. Discute des différents types de salades, les compare et en créé au moyen des quatre éléments requis, soit la base, le corps, la garniture et la sauce. b. Identifie, prépare et crée les principaux types de salades : salade verte/composée, salade liée, salade de légumes, salade de fruit et combinaison. c. Identifie et prépare quatre types de salade : entrée, accompagnement, repas principal et dessert. d. Reconnaît et compare diverses salades. e. Identifie les sources de produits locaux pour faire des salades (p. ex. marchés, serre de l'école ou jardin communautaire local). f. Établit la différence entre les quatre principaux types de sauces pour salade, soit la vinaigrette, la vinaigrette émulsifiée, la mayonnaise et la sauce à base de mayonnaise et les prépare. g. Identifie et utilise les ingrédients communs utilisés dans la préparation de sauces (p. ex. les vinaigres, les huiles, les herbes, les épices et la moutarde). h. Identifie et prépare des trempettes (p. ex. du guacamole, de la salsa, du houmous et de la sauce tzatziki). i. Montre les principes de salubrité des aliments au moment de préparer, de conserver et de manipuler des salades, surtout celles qui contiennent de la mayonnaise et des œufs crus. 	

	<p>j. Montre ses habiletés en préparation, y compris le lavage, le rendement et la maîtrise du couteau appropriée pour faire une salade.</p> <p>k. Décrit et montre les caractéristiques des pratiques de service de grande qualité.</p>
--	--

Module 10 : Sandwichs (principal)		
Durée suggérée : 8 à 10 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Concevoir et préparer divers sandwichs, y compris des roulés et des pizzas au moyen de garnitures diverses.	<p>a. Crée et prépare des sandwichs au moyen de toutes les composantes, y compris le pain, la tartinaade et la garniture.</p> <p>b. Identifie et prépare divers types de sandwichs en tenant compte des sensibilités aux aliments ou des régimes, ce qui comprend, sans toutefois s'y limiter, les sandwichs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • simple froid; • croque monsieur; • sandwichs pour le thé; • roulés; • pitas; • simple chaud; • croque monsieur chaud; • grillé; • pizza. <p>c. Montre des principes de salubrité des aliments dans la préparation, le rangement et le service de sandwichs, y compris les garnitures.</p> <p>d. Met en pratique les principes d'hygiène et de nettoyage dans l'espace de travail.</p> <p>e. Discute de la façon d'intégrer les aliments achetés et récoltés à l'échelle locale aux sandwichs.</p> <p>f. Prépare des sandwichs internationaux et de spécialité en tenant compte des besoins culturels.</p> <p>g. Évalue les pratiques de préparation et de service requises pour répondre à des besoins diététiques spéciaux.</p>	

Module 11 : Hors-d'œuvre (facultatif)		
Durée suggérée : 6 à 8 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Préparer et présenter divers hors-d'œuvre.	<ul style="list-style-type: none"> a. Explore la différence entre les hors-d'œuvre et les canapés. b. Mène des recherches et examine une variété de hors-d'œuvre et leur but. c. Collabore avec ses pairs afin de déterminer les caractéristiques (p. ex. le goût, l'attrait visuel et l'arôme) des hors-d'œuvre de grande qualité. d. Planifie, prépare et présente des canapés, des cocktails, des relishes et des trempettes. e. Fait une enquête sur diverses méthodes de service de hors-d'œuvre. f. Met en pratique une apparence et une hygiène personnelle appropriées et utilise de l'équipement de protection individuelle (ÉPI). g. Respecte les principes de salubrité des aliments dans la préparation, la conservation et le service de hors-d'œuvre. 	

Module 12 : Fonds (principal)		
Durée suggérée : 3 à 5 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Préparer et créer des fonds cuisinés et faits à partir de zéro.	<ul style="list-style-type: none"> a. Définit les termes clés que l'on trouve couramment dans l'industrie alimentaire afin de faire des fonds cuisinés et faits à partir de zéro y compris le dégraissage, le blanchiment des os, le sachet, la mirepoix et le déglacage. b. Analyse et compare les fonds cuisinés et faits à partir de zéro, y compris leur couleur, leur goût, leur valeur nutritionnelle et le temps pris pour les faire. c. Prépare un bouillon à partir de zéro. d. Montre les processus de préparation de fond, y compris le dégraissage et l'écumage. e. Différencie (p. ex. le temps de cuisson, la caramélisation et l'utilisation d'acides) entre des types neutres de fonds, y compris le fond brun, le fond blanc, le fond de légumes et le fond de poisson. f. Compare la saveur d'un fond cuisiné et d'un fond fait à partir de zéro au moment de faire une soupe. g. Montre de façon constante des pratiques de salubrité des aliments dans la préparation, la cuisson, l'utilisation et la conservation de fonds et de soupes. 	

Module 13A : Soupe (principal)		
Durée suggérée : 8 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Module 12
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Préparer et créer des bouillons et des crèmes au moyen de fonds cuisinés et faits à partir de zéro.	<ul style="list-style-type: none"> a. Identifie les qualités des bouillons et des crèmes. b. Prépare des bouillons au moyen d'un fond cuisiné et d'un fond fait à partir de zéro. c. Différencie entre une soupe cuisinée avec un fond fait à partir de zéro et un fond cuisiné, y compris sur le plan de la couleur, de la texture et de la saveur. d. Prépare une crème et discute des étapes habituelles à suivre dans la création de toutes les crèmes. e. Crée une crème sans consignes précises en fonction de ses connaissances antérieures. f. Détermine les qualités et rectifie la soupe au besoin afin de faire une soupe selon les normes de l'industrie. g. Met en application des techniques (p. ex. ajouter des épices, réduire ou épaissir) afin d'obtenir une couleur, une saveur et une texture convenables pour conserver les valeurs nutritionnelles. h. Montre de façon constante des pratiques de salubrité des aliments dans la préparation, la cuisson, l'utilisation et la conservation de fonds et de soupes. 	

Module 13B : Soupe (principal)		
Durée suggérée : 4 à 6 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Module 12, 13A
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Faire des enquêtes sur diverses techniques d'épaississement, y compris la bouillie, le beurre manié, le roux blanc, le badigeon, la liaison, les lentilles et les légumes farineux pour préparer des soupes et les évaluer.	<ul style="list-style-type: none"> a. Prépare une variété de soupes et les différencie (p. ex. aux lentilles, aux légumes, lait de coco et cari, citron et riz). b. Utilise diverses techniques d'épaississement pour préparer des soupes, y compris la bouillie, le beurre manié, la liaison, les légumes farineux et les légumes. c. Crée une soupe en recourant à une technique d'épaississement particulière, présente les résultats et les compare. d. Analyse le produit fini et détermine comment faire les choses autrement la prochaine fois que l'on fait la soupe. e. Montre de façon constante des pratiques de salubrité des aliments dans la 	

	préparation, la cuisson, l'utilisation et la conservation de soupes.
--	--

Module 13C : Soupe (facultatif)		
Durée suggérée : 6 à 8 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Module 13B
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Préparer et servir une variété de soupes, y compris des consommés, des soupes internationales, des soupes de spécialité et des soupes froides.	<ul style="list-style-type: none"> a. Mène des recherches et examine une variété de soupes, y compris des consommés, des soupes internationales, des soupes de spécialité et des soupes froides. b. Planifie et prépare un consommé et évalue sa consistance et sa couleur. c. Compare et détermine le but et l'utilisation du consommé et du fond. d. Prépare des soupes internationales et des soupes de spécialité (p. ex. un potage à l'écossaise, une queue de bœuf, un bortsch ou une vichyssoise) en tenant compte des contextes culturels. e. Prépare des soupes froides (p. ex. un gaspacho, une soupe à la fraise et au melon d'eau). f. Met en application les habiletés adaptées à chaque soupe (p. ex. battre au fouet, faire réduire le fond et déglacer) en tenant compte de facteurs tels que la texture, le temps et la chaleur. g. Respecte les principes de salubrité des aliments dans la préparation, la conservation et le service de soupes. 	

Module 14A : Sauces (principal)		
Durée suggérée : 10 à 12 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Module 12
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Créer les cinq sauces mères et préparer les sauces dérivées appropriées.	<ul style="list-style-type: none"> a. Différencie entre les cinq sauces mères, soit la béchamel, le velouté, la sauce espagnole, la sauce aux tomates et la sauce hollandaise. b. Prépare les cinq sauces mères, y compris la béchamel, le velouté, la sauce espagnole, la sauce aux tomates et la sauce hollandaise. c. Choisit la sauce mère appropriée pour faire une sauce dérivée pour chacune des sauces mères, y compris une sauce dans une poêle (p. ex. des dérivés de la béchamel, tel que la sauce Mornay ou la sauce au fromage, ou la crème). d. Explore les différentes techniques pour incorporer un roux. e. Détermine la technique de finition à utiliser en fonction de la sauce choisie (p. ex. réduire, passer, déglacer, enrichir de beurre et de crème et assaisonner). f. Détermine s'il faut faire correspondre un roux en particulier aux fonds 	

	<p>appropriés.</p> <p>g. Mettre en application les habiletés adaptées à chaque sauce (p. ex. battre au fouet, déglacer, faire réduire le fond et séparer les œufs) en tenant compte de facteurs tels que la texture, le temps et la chaleur.</p>
--	--

Module 14B : Sauces (facultatif)		
Durée suggérée : 2 à 4 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Module 14A
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Explorer et préparer diverses sauces modernes et les jumeler aux éléments de menu appropriés.	<p>a. Prépare diverses sauces au beurre (p. ex. beurre brun, beurre blanc, beurre meunière).</p> <p>b. Prépare une sauce enrichie de beurre (p. ex. beurre blanc).</p> <p>c. Choisit et prépare de petites sauces appropriées (p. ex. crème, Mornay, soubise, poulette, aux champignons, normande, bordelaise, Robert, charcutière, Bercy, créole, mousseline et Foyot) afin d'accompagner des éléments d'un menu.</p> <p>d. Évalue et combine un certain nombre de sauces (p. ex. beurre blanc avec poisson blanc, beurre composé avec la viande grillée) afin d'accroître la saveur, la texture et la couleur d'un plat.</p> <p>e. Explore le processus consistant à faire pocher dans une petite quantité de jus de cuisson utilisé dans la réduction pour une sauce au beurre blanc.</p> <p>f. Prépare diverses sauces modernes (p. ex. coulis, relish, réduction de crème, chutney, salsa et purée) jumelées aux éléments de menu appropriés.</p> <p>g. Détermine si une sauce est adaptée (p. ex. la sauce brune est servie avec la plupart des viandes rouges plutôt qu'avec le poisson ou la volaille, tandis que les sauces blanches sont servies avec les plats de poisson plutôt que les viandes rouges) à la saveur de la nourriture avec laquelle elle est jumelée.</p> <p>h. Montre des pratiques de salubrité des aliments dans la préparation, la cuisson, l'utilisation et la conservation des sauces.</p>	

Module 15 : Cuisson des œufs et petit-déjeuner (principal)		
Durée suggérée : 4 à 10 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Créer et servir des repas commun du petit-déjeuner.	<p>a. Classe les catégories d'œufs.</p> <p>b. Explique la composition des œufs.</p> <p>c. Identifie la température de coagulation adéquate.</p> <p>d. Différencie entre les diverses méthodes de cuisson des œufs et les montre, y compris les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poêlé - bien cuit, tourné moyen, tourné léger; • Bouilli - léger, moyen, dur; • Poché - léger, moyen, dur; • Brouillé - omelettes, œufs à la crème et œufs au four. <p>e. Identifie et prépare des viandes pour le petit-déjeuner (p. ex. jambon, saucisse et bacon).</p> <p>f. Prépare des crêpes, des gaufres et du pain doré.</p> <p>g. Choisit et prépare des céréales en grains.</p> <p>h. Fait une recherche sur les traditions du petit-déjeuner liées à diverses cultures, y compris les Premières Nations et les Métis.</p>	

Module 16 : Produits laitiers et substituts à base de plantes (facultatif)		
Durée suggérée : 2 à 4 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Identifier et examiner les caractéristiques et l'utilisation de divers produits laitiers et de substituts de produits laitiers à base de plante.	<ul style="list-style-type: none"> a. Classe les principaux produits du lait, de la crème et du beurre. b. Explore pourquoi le lait caille ou roussit et ce que l'on peut faire pour empêcher que cela ne se produise. c. Identifie les différents types de fromage (p. ex. à pâte molle, à pâte dure, non affiné et affiné). d. Essaie de remplacer différents types de fromages dans des plats différents. e. Critique les résultats de la substitution de différents types de fromages utilisés en cuisine en tenant compte de la texture, de la saveur et de l'apparence. f. Explore la substitution par des substituts de produits laitiers (p. ex. les laits de noix, le fromage de soja, le beurre végétalien) dans les recettes. g. Examine la recherche, les pratiques culturelles et les choix alimentaires liés aux produits laitiers et à leurs substituts à base de plante. h. Met en pratique les principes de salubrité des aliments liés à la conservation et à l'utilisation de produits laitiers. 	

Module 17A : Protéines végétales (principal)		
Durée suggérée : 4 à 6 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Examiner le goût, la texture, la valeur nutritionnelle et les méthodes de cuisson d'une variété de légumes, y compris les légumineuses, les lentilles et les pois.	<ul style="list-style-type: none"> a. Identifie une variété de légumineuses et discute de leur manipulation et de leur conservation. b. Différencie entre divers types de légumineuses et leurs utilisations (p. ex. les haricots, les haricots noirs, les pois, les lentilles, les haricots de Lima, les pois chiches, les fèves et les fèves de soja). c. Mène des recherches sur la valeur nutritionnelle des légumineuses, y compris leur teneur en lipides, en glucides et en protéines. d. Montre la méthode de trempage des haricots et des pois séchés pour la cuisson. e. Différencie entre les légumineuses séchées, congelées et en conserve. f. Montre les diverses méthodes pour faire mijoter les légumineuses séchées afin de les préparer à la cuisson. g. Prépare divers plats généraux en remplaçant la viande par des légumineuses 	

	<p>(p. ex. des haricots, des pois, des lentilles, des haricots de Lima, des haricots noirs et des pois chiches) pour des plats tels que des tacos au bœuf ou des sauces à la viande où l'on utilise plutôt des lentilles.</p> <p>h. Analyse la différence au niveau du goût, du coût et de la valeur nutritionnelle entre la viande et les légumineuses dans divers plats.</p> <p>i. Montre de façon constante des pratiques de salubrité des aliments dans la préparation, la cuisson, l'utilisation et la conservation des légumineuses.</p> <p>j. Montre une maîtrise appropriée du couteau dans la cuisine.</p> <p>k. Compare le coût d'un plat lorsqu'on remplace les protéines animales par des protéines végétales.</p>
--	--

Module 17B : Protéines végétales (facultatif)		
Durée suggérée : 8 à 10 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Module 17A
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Créer et évaluer des éléments de menu au moyen de protéines végétales.	<p>a. Utilise des légumineuses pour préparer divers plats (p. ex. des salades, des pains, des sauces, des plats principaux, des soupes et des desserts).</p> <p>b. Identifie une protéine végétale entière et en discute.</p> <p>c. Détermine les protéines végétales les mieux adaptées à certaines recettes.</p> <p>d. Discute de recettes où l'on utilise des farines de légumineuse, les essaie et évalue les différences au niveau du goût, de la texture et des méthodes de cuisson.</p> <p>e. Prépare des plats principaux d'un menu au moyen de protéines végétales, telles que le soja, le tofu, les noix, le tempeh et le petit lait.</p> <p>f. Discute de la durabilité (p. ex. sur le plan environnemental, financier et agricole) des protéines végétales par rapport aux protéines animales.</p> <p>g. Choisit une recette ou un élément de menu à créer au moyen de protéines végétales.</p>	

Module 18A : Protéines animales (principal)		
Durée suggérée : 3 à 5 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Examiner les propriétés culinaires fondamentales de la viande, de la volaille, du poisson et des fruits de mer et leur préparation sécuritaire.	<ul style="list-style-type: none"> a. Décrit la composition typique du tissu animal (p. ex. protéine, gras et eau). b. Discute des techniques de vieillissement du bœuf et de la raison pour laquelle on le fait vieillir. c. Examine les lois sur la salubrité des aliments qui permettent d'utiliser des achats provenant de l'agriculture locale (p. ex. la <i>Saskatchewan Animal Products Act</i>). d. Décrit les types de tissus conjonctifs et la façon de préparer la viande afin de la cuire. e. Identifie des techniques pour assurer la salubrité des aliments et les mettre en application, y compris la température et les temps de cuisson, lorsque l'on travaille avec des viandes, du poisson, de la volaille et des fruits de mer. 	

Module 18B : Protéines animales (facultatif)		
Durée suggérée : 8 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Module 18A
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Montrer des techniques de cuisson de protéines animales en recourant à diverses méthodes de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> a. Prépare des protéines animales en recourant à diverses méthodes de cuisson (p. ex. le bison grillé, la poitrine de poulet poêlée, la dinde rôtie ou l'intérieur ou l'extérieur de ronde de bœuf). b. Compare les temps et les températures de cuisson et l'assaisonnement pour chacune des protéines animales préparées en salle de classe. c. Discute de la relation entre le tissu conjonctif et la taille des fibres musculaires et la tendreté de diverses coupes de viande. 	

Module 18C : Protéines animales (facultatif)		
Durée suggérée : 15 à 25 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Module 18B
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Préparer, couper et faire cuire une protéine animale.	<ul style="list-style-type: none"> a. Prépare des viandes pour une situation particulière (p. ex. un repas pour quelqu'un ou pour soi-même, un repas en boîte noire). b. Montre sa maîtrise du couteau dans la préparation de coupes principales de viande (p. ex. faux-filet, contrefilet, dépecer un poulet entier, désosser une dinde). c. Prépare et fait cuire une coupe de viande coriace afin de la rendre tendre et de goût agréable (p. ex. braiser ou cuire sous vide). d. Prépare une coupe de viande tendre en recourant diverses techniques (p. ex. griller, sauter, rôtir, pocher ou braiser). e. Détermine et met en pratique l'indicateur de cuisson adéquat pour le bœuf au moyen d'un thermomètre et au toucher (p. ex. bien cuit, mi-cuit, à point, mi-saignant, saignant et bleu-saignant). 	

Module 19 : Fruits de mer : Poisson, mollusques et céphalopodes (facultatif)		
Durée suggérée : 6 à 8 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Mettre en application ses connaissances sur la composition des poissons, des mollusques et des céphalopodes (p. ex. muscles, gras et tissu conjonctif) au moyen de les nettoyer et de les faire cuire.	<ul style="list-style-type: none"> a. Explore les différences entre le poisson, les mollusques et les céphalopodes en analysant leur squelette, leur exosquelette et leur structure musculaire. b. Différencie entre le poisson de mer et le poisson d'eau douce, y compris le poisson maigre ou gras, et le poisson rond et plat. c. Analyse la composition musculaire, le tissu conjonctif et la teneur en gras de chacune des variétés de poissons, de mollusques et de céphalopodes. d. Montre des méthodes appropriées pour conserver le poisson, les mollusques et les céphalopodes, et les nettoyer et les préparer afin de les faire cuire. e. Utilise diverses méthodes de cuisson (p. ex. pocher, cuire, cuire à la vapeur, frire en bain ou sauter) afin de préparer des variétés de poissons, de fruits de mer et de céphalopodes. f. Met en application des techniques de salubrité des aliments dans la préparation de poissons, de mollusques et de céphalopodes. 	

Module 20 : Viandes exotiques (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 7 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Explorer les protéines animales qui ne sont pas consommées couramment en Saskatchewan.	<ul style="list-style-type: none"> a. Discute des origines culturelles et historiques de protéines animales que l'on ne consomme pas couramment en Saskatchewan, telles que le kangourou, le chameau, la grenouille, la perdrix, le serpent et l'alligator. b. Décrit la carcasse et la structure osseuse de divers animaux. c. Analyse la structure musculaire (p. ex. les tissus conjonctifs, la teneur en gras et l'utilisation des muscles) des animaux étudiés afin de déterminer les méthodes de cuisson appropriées (p. ex. chaleur humide ou chaleur sèche). d. Nettoie et taille des coupes de viande afin de les faire cuire. e. Cuisine la viande en recourant aux méthodes appropriées de chaleur sèche ou de chaleur humide. f. Respecte les lignes directrices applicables en matière de salubrité des aliments au moment de manipuler et de conserver de la viande. g. Explore les couts liés à l'approvisionnement en viandes exotiques utilisées dans une cuisine commerciale. 	

Module 21 : Charcuterie, fromages et protéines animales fumées (facultatif)		
Durée suggérée : 12 à 14 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Préparer, créer et présenter un plateau de charcuterie`.	<ul style="list-style-type: none"> a. Explique pourquoi des ingrédients tels que le sel, le sucre, la poudre de prague et les assaisonnements sont utilisés afin de saler des protéines animales. b. Décrit les différences entre les protéines animales maigres fraîches, salées et fumées. c. Assemble des protéines afin de les broyer, les assaisonner et les mélanger. d. Prépare des boyaux à saucisse et de la chair afin de faire des saucisses. e. Discute des différences entre les méthodes de fumage à froid et à chaud et choisit la méthode adaptée au produit voulu. f. Mélange de la saumure ou des ingrédients secs pour saler des protéines animales. g. Prépare des coupes entières de protéines animales afin de les faire saumurer, ce qui comprend de les couper, les sécher, injecter la saumure et les faire tremper. 	

	<p>h. Cuit des viandes fumées en respectant les normes de salubrité des aliments.</p> <p>i. Termine la cuisson des produits qui ne sont pas tout à fait cuits au moyen des méthodes choisies (p. ex. griller, poêler ou cuire).</p> <p>j. Examine la diversité des processus de fabrication du fromage.</p> <p>k. Essaie des techniques de fabrication du fromage, y compris la ricotta et la mozzarella.</p> <p>l. Examine divers types de fromages et les essaie afin de définir des qualités telles que la saveur, la texture et l'apparence.</p> <p>m. Mène des recherches sur des conceptions novatrices pour la présentation de charcuterie.</p> <p>n. Justifie son choix de jumeler des viandes et des fromages sélectionnés à des accompagnements tels que des fruits, des noix, des légumes, des garnitures ou des craquelins afin de les présenter sur un plateau de charcuterie.</p>
--	---

Module 22A : Pommes de terre (principal)		
Durée suggérée : 4 à 6 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Identifier les types de pommes de terre, les préparer et mettre en application les méthodes de cuisson appropriées pour divers plats.	<p>a. Identifie et décrit les méthodes de cuisson utilisées pour préparer divers types de pommes de terre.</p> <p>b. Identifie les types de pommes de terre, y compris les pommes de terre cireuses, farineuses et nouvelles et décrire leurs utilisations.</p> <p>c. Montre et reconnaît la qualité, la manipulation adéquate et la conservation des pommes de terre.</p> <p>d. Détermine le moment où les pommes de terre sont cuites.</p> <p>e. Montre une maîtrise appropriée du couteau dans la préparation de pommes de terre.</p> <p>f. Crée divers plats à base de pommes de terre au moyen des méthodes de cuisson suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bouillir – bouillies; • Mijoter – pilées, pommes mousseline; • Cuire - cuites, cuites au four; • Friture en bain – frites; • Faire sauter et frire – paillassons de pommes de terre, crêpes aux pommes de terre. <p>g. Fait une recherche des divers assaisonnements appropriés pour les pommes de terre.</p> <p>h. Respecte les protocoles de manipulation sécuritaire des aliments et de la cuisine au moment de préparer des pommes de terre.</p>	

Module 22B : Pommes de terre (facultatif)		
Durée suggérée : 6 à 8 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Module 22A
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Montrer sa connaissance des variétés de pommes de terre et des techniques de cuisson appropriées.	<p>a. Explore des variétés de pommes de terre dans les catégories des pommes de terre farineuses (p. ex. Russet, blanche et rouge) et cireuses (p. ex. rouge, jaune et Fingerling).</p> <p>b. Montre et explique la qualité, la manipulation adéquate et la conservation des pommes de terre.</p> <p>c. Montre une maîtrise appropriée du couteau dans la coupe de pommes de terre.</p> <p>d. Discute de la façon dont diverses cultures préparent des pommes de terre.</p> <p>e. Crée divers plats à base de pommes de terre au moyen des méthodes de cuisson suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bouillir – à la crème, hongroises; • Mijoter – en purée, Duchesse; • Cuire - pommes de terre farcies cuites, dauphinoises, au gratin, gratin dauphinois, boulangère; • Friture en bain – croquettes; • Faire sauter et frire – rissolés, en cocotte, lyonnaise; • Griller – grillées au citron. <p>f. Choisir divers assaisonnements appropriés pour les pommes de terre.</p>	

Module 23 : Riz (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 7 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Examine et prépare des variétés de riz.	<ul style="list-style-type: none"> a. Discute de la conservation et de la manipulation du riz. b. Identifie les types de riz et leur utilisation dans divers plats, y compris le riz à grains longs, étuvé, brun, Arborio, basmati, au jasmin, collant et instantané. c. Discute des types de riz et des raisons pour le rincer avant de le faire cuire. d. Examine le riz à grains longs, étuvé, brun, basmati, au jasmin et collant dans leur forme cuite sur le plan de la texture et de la saveur. e. Explore l'utilisation appropriée de variétés de riz (p. ex. le riz blanc à longs grains et le riz étuvé pour le riz pilaf, le riz collant pour les roulés de type sushi et le riz arborio pour le risotto). f. Identifie les méthodes de cuisson appropriées pour le riz, y compris faire mijoter, le riz pilaf et le risotto. g. Différencie entre le ratio de riz au liquide pour divers types de riz au moyen de la méthode consistant à le faire mijoter. h. Montre la méthode des pâtes pour faire cuire de plus grandes quantités de riz. i. Montre la méthode consistant à faire mijoter le riz pour des variétés de riz blanc à longs grains, le riz étuvé blanc à longs grains et le riz brun. j. Montre la méthode de cuisson pilaf, y compris le riz pilaf et ses variantes. k. Met en pratique des normes de salubrité des aliments au moment de préparer du riz. l. Discute du riz traditionnel dans diverses régions du monde. 	

Module 24 : Céréales (facultatif)		
Durée suggérée : 4 à 5 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Examiner et préparer divers types de céréales.	<ul style="list-style-type: none"> a. Identifie les quatre parties d'une graine, y compris l'enveloppe, l'albumen, le son et le germe. b. Différencie entre les parties des graines utilisées dans diverses céréales, y compris les grains de blé, la semoule de maïs, le riz sauvage, le sarrasin, l'orge, le millet et le quinoa. c. Explore l'utilisation appropriée de diverses céréales, y compris les grains de blé, la semoule de maïs, le riz sauvage, le sarrasin, l'orge, le millet et le 	

	<p>quinoa.</p> <p>d. Identifie les méthodes de cuisson appropriées pour les céréales, y compris la méthode consistant à faire mijoter et la méthode pilaf.</p> <p>e. Montre les méthodes de cuisson appropriées pour les céréales, y compris la polenta, le riz sauvage, l'orge et le quinoa.</p> <p>f. Prépare des céréales à la façon des cultures des Premières Nations ou des Métis.</p> <p>g. Montre la conservation et la manipulation adéquates des céréales.</p> <p>h. Met en pratique des principes de salubrité des aliments au moment de préparer des céréales.</p>
--	--

Module 25A : Pâtes et nouilles (principal)		
Durée suggérée : 6 à 8 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Identifier et préparer divers types de pâtes et de nouilles.	<p>a. Identifie les types de pâtes (p. ex. spaghetti, fettucine, couscous, rotini) et leurs utilisations.</p> <p>b. Identifie les types de pâtes internationales (p. ex. chinoises, japonaises et thaïes) et leurs utilisations.</p> <p>c. Discute des caractéristiques du terme « al dente ».</p> <p>d. Montre la cuisson de pâtes ou de nouilles jusqu'à ce qu'elles soient al dente.</p> <p>e. Montre la fabrication de pâtes aux œufs (p. ex. spaghetti, fettucine, ravioli).</p> <p>f. S'exerce à couper des pâtes avec un couteau ou une machine.</p> <p>g. Montre la capacité de combiner des pâtes fraîches à des sauces, y compris les spaghettis et la sauce aux tomates et les fettucines Alfredo.</p> <p>h. Compare les pâtes commerciales aux pâtes fraîches sur le plan du goût, de la texture, du cout et du travail.</p> <p>i. Explore les substituts de pâtes à base de farine, tels que celles sans gluten.</p> <p>j. Montre une utilisation adéquate et sécuritaire des couteaux et de l'équipement de cuisine applicable.</p> <p>k. Met en pratique des protocoles de salubrité des aliments au moment de faire cuire des pâtes.</p> <p>l. Discute des pâtes traditionnelles dans diverses régions du monde.</p>	

Module 25B : Pâtes, nouilles et dumplings (facultatif)		
Durée suggérée : 4 à 6 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Module 25A
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Identifier et préparer diverses pâtes de spécialité, de nouilles et de dumplings.	<ul style="list-style-type: none"> a. Discute des pâtes, des nouilles et des dumplings traditionnels dans diverses régions du monde. b. Essaie de faire des pâtes de couleur (p. ex. aux épinards, aux poivrons rôtis, à la betterave ou aux carottes). c. Montre sa capacité à utiliser de la farine pour pâtes de couleurs afin de faire des spaghettis, des fettucines, des raviolis et des tortellinis. d. Identifie d'autres types de pâtes, y compris la polenta et les gnocchis. e. Montre sa capacité à faire de la polenta et des gnocchis. f. Explore des solutions de rechange pour faire des pâtes sans gluten (p. ex. farine tout usage sans gluten, pâtes au quinoa ou pâtes au riz). g. Montre la capacité de combiner des pâtes fraîches à une variété de sauces. h. Montre sa capacité à faire des pâtes sans gluten. i. Crée des spätzles, des dumplings aux pommes de terre et des gnocchis de pommes de terre. j. Combine des spätzles et des gnocchis à une variété de sauces. k. Essaie des techniques de dressage de plats. l. Montre une utilisation adéquate et sécuritaire des couteaux et de l'équipement de cuisine applicable. m. Respecte les protocoles de salubrité des aliments. 	

Module 26 : Cuisine culturelle (principal)		
Durée suggérée : 4 à 5 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Créer des plats sélectionnés à partir de l'éventail de cultures en Saskatchewan, y compris celles des Métis, des Premières Nations et des nouveaux arrivants.	<ul style="list-style-type: none"> a. Explore les aliments traditionnels et contemporains de diverses cultures en Saskatchewan, y compris celles des Métis, des Premières Nations et des nouveaux arrivants. b. Identifie des produits alimentaires d'une culture particulière, y compris les herbes et les épices. c. Fait une enquête sur la disponibilité de produits alimentaires pour des cultures sélectionnées et planifie un menu au moyen de ces aliments. d. Identifie des substitutions pouvant être apportées en raison de la disponibilité d'un ingrédient. e. Identifie l'équipement et les méthodes de cuisson appropriées pour les aliments choisis. f. Prépare des plats au moyen des ingrédients, de la méthode de cuisson et de l'équipement appropriés. g. Tient compte de la conception et de la présentation d'aliments culturels. h. Explore en menant une enquête l'influence de la culture et du patrimoine d'une personne sur ses choix de cuisine. i. Fait une enquête sur l'incidence des substitutions sur un plat traditionnel (p. ex. remplacer le yogourt grec par de la crème sure, du jus de citron ou du vinaigre et du lait pour du babeurre). 	

Module 27 : Biscuits (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Examiner et produire sept types de biscuits, y compris les biscuits en sac, les pressés, les biscuits abaissés, les biscuits roulés, les biscuits frigidaire, les barres et les feuilles.	<ul style="list-style-type: none"> a. Identifie les attributs des biscuits, y compris leur croustillance, leur tendreté, leur masticabilité et leur répartition et la façon dont ils déterminent les qualités du biscuit. b. Identifie et met en pratique trois méthodes de mélange, y compris la méthode en une étape, le crémage et la méthode de l'éponge. c. Met en œuvre des méthodes adéquates de mise en moules, de cuisson et de refroidissement au moment de confectionner des biscuits. d. Crée des biscuits en sacs et des biscuits compressés à partir de pâte lisse (p. ex. des biscuits au beurre, des biscuits pour le thé, des sablés fouettés, des biscuits secs au gingembre, des spritz, des doigts de dame et des macarons). e. Crée des biscuits abaissés à partir de pâtes lisses (p. ex. avoine et raisin, brisures de chocolat, tuiles d'amandes et à la florentine). f. Crée des biscuits roulés à partir d'une pâte ferme (p. ex. des biscuits au sucre, des sablés et des biscuits secs au gingembre). g. Crée des biscuits en moule (p. ex. biscuits au beurre d'arachides, des biscuits néerlandais aux spéculos). h. Crée des biscuits de frigidaire (p. ex. des biscuits en damier, des biscuits en forme de roue et des biscuits concentriques). i. Crée des biscuits en forme de barres (p. ex. florentines, barres aux raisins et aux épices). j. Crée des biscuits en feuilles (p. ex. des leckerlis suisses, des brownies). k. Met en œuvre l'utilisation sécuritaire des outils et de l'équipement de pâtisserie-boulangerie. 	

Module 28 : Pains éclairs (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Créer et évaluer les pains éclairs de base au moyen des méthodes de confection de muffins, de biscuits et de crémage.	<ul style="list-style-type: none"> a. Différencie entre les deux types de pâtes (c.-à-d. les pâtes lisses et les pâtes à verser). b. Analyse la méthode d'élaboration du gluten dans les pains éclairs et discute de l'importance de mixer adéquatement la pâte (p. ex. le creusement). c. Crée des pains éclairs au moyen de la méthode de fabrication de muffins (p. ex. pain aux bananes, pain de maïs, popovers, dumplings, muffins, et crêpes). d. Crée des pains éclairs en recourant à la méthode de fabrication de biscuits (p. ex. babeurre, cheddar, herbes, bannique et scones). e. Crée des pains éclairs au moyen de la méthode de crémage (p. ex. biscuits, pain aux bananes et miches de pain). f. Met en œuvre l'utilisation sécuritaire des outils et de l'équipement de pâtisserie-boulangerie. g. Critique la différence entre un muffin fait en recourant à la méthode de fabrication de biscuits et un fait en recourant à la méthode de fabrication de muffins. h. Détermine pourquoi les popovers doivent être mixés plus longtemps que les autres pains éclairs. 	

Module 29A : Pains à la levure (principal)		
Durée suggérée : 6 à 10 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Essayer et créer des pains à la levure au moyen d'une pâte à pain maigre et d'une pâte riche.	<ul style="list-style-type: none"> a. Identifie les trois types de pâtes à la levure, y compris la pâte à pain maigre, la pâte riche et la pâte roulée. b. Fait des recherches et discute des effets des agents de levage, y compris ceux de la levure sur la pâte. c. Examine et analyse les étapes de la production de pain à la levure, ce qui comprend de mesurer les ingrédients, de mixer, de pétrir, de faire fermenter, de pétrir de nouveau, de mesurer la pâte, de façonner, de mettre en moules, de corriger de cuire, de refroidir et de conserver. d. Identifie les trois méthodes de mixage pour les pâtes à la levure, y compris, la pâte directe, la pâte directe modifiée et l'éponge. e. Produit des pâtes à pain maigres, tels que des petits pains, des baguettes, de la pâte à pizza et des pains de seigle. f. Produit des pâtes riches tels que des brioches à la cannelle, des beignes et des brioches. g. Compare et analyse les caractéristiques (p. ex. lipides, sucres et textures) de la pâte à pain maigre et de la pâte riche. h. Discute des principes de conservation adéquate du pain et les applique. i. Met en pratique l'utilisation sécuritaire des outils et de l'équipement de pâtisserie-boulangerie. 	

Module 29B : Pains à la levure et pains sans levain traditionnels (facultatif)		
Durée suggérée : 6 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Module 29A
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Essayer et produire des pains à la levure et des pains sans levain traditionnels de diverses cultures.	<ul style="list-style-type: none"> a. Discute de l'histoire des pains sans levain et des pains à la levure, y compris la diversité des contextes culturels. b. Explique le but des agents de levage et leur utilisation dans la boulangerie. c. Fait une recherche sur les pains à la levure traditionnels et les produits (p. ex. challa, galette des Rois, pain de pommes de terre, brioches de carême) de diverses cultures. d. Mène une enquête sur les pains sans levain traditionnels et les prépare (p. ex. bannique, pain naan, pain pita, pain pour la communion, matzo, tortilla, roti, kita) de diverses cultures. e. Met en pratique l'utilisation sécuritaire des outils et de l'équipement de pâtisserie-boulangerie. 	

Module 29C : Pains à la levure (facultatif)		
Durée suggérée : 6 à 10 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Module 29B
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Essayer et créer des pains à la levure y compris la pâte roulée.	<ul style="list-style-type: none"> a. Discute la formule du pourcentage du boulanger afin de produire des pains à la levure. b. Crée une recette de pain à la levure au moyen du pourcentage du boulanger. c. Examine et montre le processus de fabrication de pâte feuilletée (y compris des couches de pâte séparées par du beurre, qui sont le résultat d'un pliage et d'un roulage répétés) d. Produit une pâte enroulée telle que les danoises et la pâte à croissants. e. Examine l'utilisation d'agents de pré fermentation (p. ex. poolish, éponge, biga, levain) et crée des pains à la levure telles que des pains artisans, des pains italiens, des pains français et des pains au levain. f. Met en application l'utilisation sécuritaire des outils et de l'équipement de pâtisserie-boulangerie. 	

Module 30A : Gâteaux (principal)		
Durée suggérée : 6 à 10 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Analyser et créer des gâteaux riches, des gâteaux en tranches et des petits gâteaux.	<p>a. Identifie et met en pratique les trois principaux objectifs du mixage de mélange à gâteau :</p> <ul style="list-style-type: none"> • créer un mélange uniforme; • former et incorporer des alvéoles au mélange; • créer la texture appropriée pour le produit fini. <p>b. Identifie et met en pratique des procédures adéquates de mesure, de mise en moule, de cuisson et de refroidissement des gâteaux et des petits gâteaux.</p> <p>c. Différencie entre les deux types de gâteaux, y compris les gâteaux riches, légers ou éponges.</p> <p>d. Identifie les méthodes de mixage utilisées pour créer des gâteaux et des petits gâteaux.</p> <p>e. Crée et confectionne un gâteau ou un petit gâteau en recourant aux quatre méthodes de mixage de mélange à gâteau :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la méthode de mise en crème; • la méthode directe; • la méthode indirecte; • la méthode de mélange à base de farine. <p>f. Discute de la façon de savoir si un gâteau est cuit et la met en pratique (p. ex. s'éloigne des côtés de la casserole, spongieux au centre, lorsqu'un cure-dent ressort propre ou température interne de 210 degrés).</p> <p>g. Différencie entre les gâteaux cuisinés en boîte et la méthode indirecte sur le plan des couts, du goût, de la texture et du volume.</p> <p>h. Planifie et crée des gâteaux et des petits gâteaux pour un évènement ou une collecte de fonds.</p>	

Module 30B : Gâteaux (facultatif)		
Durée suggérée : 6 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Module 30A
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Essayer et créer des gâteaux et des petits gâteaux faibles en gras ou sous la forme de mousses.	<p>a. Examine et met en pratique les trois principaux objectifs du mixage de mélange à gâteau :</p> <ul style="list-style-type: none"> • créer un mélange uniforme; • former et incorporer des alvéoles au mélange; • créer la texture appropriée pour le produit fini. <p>b. Examine les procédures adéquates de mesure, de mise en moule, de cuisson, de vérification de cuisson et de refroidissement des gâteaux et des petits gâteaux.</p> <p>c. Revoit les deux types de gâteaux, y compris les gâteaux riches, légers ou éponges.</p> <p>d. Met en application les méthodes de mixage utilisées pour créer des gâteaux légers et des gâteaux éponges :</p> <ul style="list-style-type: none"> • gâteau éponge; • gâteau des anges; • chiffon. <p>e. Identifie les erreurs communes commises dans la confection de gâteau en ce qui concerne le volume, la croute, la texture et la saveur et y remédie.</p> <p>f. Planifie et crée des gâteaux et des petits gâteaux pour un événement ou une collecte de fonds.</p>	

Module 30C : Gâteaux (facultatif)		
Durée suggérée : 6 à 10 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Module 30B
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Planifier et créer des tourtes à couches multiples et des tourtes européennes.	<p>a. Différencie entre une tourte et un gâteau.</p> <p>b. Identifie et met en pratique la procédure pour créer une tourte.</p> <p>c. Planifie et crée des tourtes telles qu'une tourte Forêt-Noire, une tourte au moka ou une tourte aux fruits, une tourte de Dobos, une tourte de Sacher, un roulé suisse ou une buche de Noël.</p> <p>d. Conçoit et crée une tourte personnalisée.</p> <p>e. Évalue les couts liés à la fonction d'une tourte à partir de zéro par rapport à ceux d'une tourte de taille et de qualité équivalente achetée à la pâtisserie ou au supermarché du coin.</p>	

Module 31A : Glaçages (principal)		
Durée suggérée : 3 à 6 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Explorer les glaçages et en créer.	a. Analyse la fonction des glaçages : <ul style="list-style-type: none"> • enrobage protecteur pour sceller l'humidité et la saveur; • ajout de saveur; • attrait visuel renforcé. b. Identifie les variétés de bases de glaçages, y compris le fondant, la crème au beurre, le glaçage de type mousse, le glaçage de type fondant au chocolat, la glace royale et la crème fouettée. c. Prépare une crème au beurre simple et un glaçage royal et compare leur texture, leur couleur et leur saveur. d. Montre les étapes requises pour confectionner et glacer un gâteau ou un petit gâteau.	

Module 31B : Glaçages (facultatif)		
Durée suggérée : 3 à 6 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Module 31A
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Créer et appliquer des glaçages sous la forme de fondant, de mousse et de fondant au chocolat.	a. Examine et met en application les étapes requises pour confectionner et glacer des gâteaux ou des petits gâteaux. b. Différencie entre les glaçages sous la forme de fondant, de mousse et de fondant au chocolat. c. Prépare des gâteaux ou des petits gâteaux glacés avec de la mousse ou du fondant au chocolat. d. Utilise un fondant cuisiné pour recouvrir des gâteaux et des petits gâteaux. e. Décore des gâteaux ou des petits gâteaux avec un glaçage appliqué à la poche au moyen d'une poche à douilles et d'une variété de douilles à pâtisserie.	

Module 31C : Glaçages (facultatif)		
Durée suggérée : 3 à 6 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Créer des glaçages et mettre en application des techniques pour les glaçages de spécialité sous la forme de crème au beurre et de fondant.	<ul style="list-style-type: none"> a. Différencie entre les glaçages commerciaux et les glaçages faits à partir de zéro. b. Différencie entre une crème au beurre simple, des crèmes au beurre meringuées (p. ex. italienne et suisse) et la crème au beurre française. c. Crée et utilise un glaçage de spécialité en crème au beurre pour glacer des gâteaux ou de petits gâteaux. d. Met en pratique la technique consistant à étendre de la crème au beurre au moyen d'une plaque tournante et d'un couteau à palette. e. Crée un fondant à partir de zéro et couvre des gâteaux ou des petits gâteaux. f. Décore des gâteaux ou des petits gâteaux avec un glaçage appliqué à la poche au moyen d'une poche à douilles et d'une variété de douilles à pâtisserie. g. Applique du glaçage sur un gâteau feuilleté au moyen des techniques du masquage et de l'enrobage avec du fondant, du massepain ou de la ganache. 	

Module 32A : Décoration de gâteaux (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Créer des glaçages simples pour des petits gâteaux et des gâteaux feuilletés ou des biscuits et faire l'essai de diverses techniques de décoration.	<ul style="list-style-type: none"> a. Identifie et met en pratique la procédure adéquate pour glacer des petits gâteaux, des biscuits ou des gâteaux feuilletés, y compris le refroidissement, la coupe, l'essuyage des miettes, le remplissage et le glaçage. b. Détermine le rendement d'un gâteau et coupe ou marque un nombre pair de parts identiques. c. Identifie et utilise les trois principales méthodes de glaçage pour les petits gâteaux, y compris tremper, étendre et appliquer à la poche à douilles. d. Discute avec ses pairs des qualités qui déterminent l'attrait visuel d'un gâteau (p. ex. le mélange de couleurs, la texture et le type de glaçage choisi). e. Décore des petits gâteaux, des gâteaux feuilletés ou des biscuits avec une crème au beurre simple, une glace royale ou de la crème fouettée. 	

Module 32B : Décoration de gâteaux (facultatif)		
Durée suggérée : 10 à 15 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Monter, garnir et décorer un gâteau étagé.	<ul style="list-style-type: none"> a. Identifie et utilise la procédure adéquate pour monter, garnir et glacer un gâteau étagé. b. Fait et utilise un cône en papier pour décorer un gâteau étagé avec de la glace royale et du chocolat fondu. c. Montre les techniques adéquates de remplissage et de décoration au moyen d'une poche à douille pour les décorations communes, y compris les coquillages, les rosettes, les bordures de billes, les tresses, les roses, les feuilles et les séries de gouttes. d. Écrit des lettres sur un gâteau au moyen de la poche à douille et discute du procédé et du produit. 	

Module 32C : Décoration de gâteaux (facultatif)		
Durée suggérée : 10 à 15 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Modules 30, 31C
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Monter et décorer divers gâteaux de style européen.	<ul style="list-style-type: none"> a. Différencie entre un gâteau étagé commun et un gâteau de style européen (p. ex. gâteau et tourte). b. Montre et met en pratique les étapes requises pour monter et décorer un gâteau de style européen. c. Identifie et crée des décorations de gâteau avancées au moyen de plusieurs médias, telles que le fondant versé, le fondant roulé, l'effet miroir, le massepain, le pastillage, le moulage du chocolat et le chocolat fondu. d. Examine les gâteaux finis et discute des procédés et des résultats obtenus. 	

Module 33A : Croustades, crèmes et poudings (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Analyser et créer des poudings épaissis à l'amidon, des croustades et de la crème fouettée.	<ul style="list-style-type: none"> a. Discute de la raison pour laquelle il faut faire bouillir les poudings épaissis à l'amidon afin qu'ils épaississent. b. Explore les concepts clés de la formation de croustades et de poudings, y compris la gélatinisation et la coagulation. c. Différencie entre le pouding à la fécule de maïs, le blanc-manger et les poudings à la crème. d. Prépare un pouding épaissi à l'amidon, tel qu'un pouding au chocolat, un tapioca, un pouding de pain perdu ou un pouding au riz. e. Prépare une croustade au moyen d'une base cuisinée ou à partir de zéro. f. Compare le pouding fait maison aux produits cuisinés en ce qui concerne les couts, le travail, la texture et le goût. g. Identifie et respecte la procédure pour fouetter de la crème (p. ex. utiliser de la crème et un bol froids, ajouter le sucre graduellement une fois que la crème a commencé à épaissir et ne pas trop fouetter). h. Met en pratique la stabilisation de la crème fouettée avec de la gélatine ou de la crème de tartre. i. Prépare de la crème fouettée et l'utilise en tant que garniture pour un dessert. 	

Module 33B : Croustades, crèmes et poudings (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Module 33A
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Essayer et créer diverses crèmes pâtisseries et de la crème anglaise.	<ul style="list-style-type: none"> a. Différencie entre la crème pâtissière et la crème anglaise et la façon dont chacune peut être utilisée dans la pâtisserie-boulangerie (p. ex. les crèmes pâtisseries pour les tartes à la crème et la crème anglaise telle que la sauce et base pour les desserts). b. Discute des lignes directrices sur la salubrité des aliments en ce qui concerne la manipulation et la conservation des crèmes pâtisseries vu le danger de contamination bactériologique et les suit. c. Prépare de la crème anglaise (p. ex. sauce pour dessert, crème bavaroise). d. Prépare diverses crèmes pâtisseries (p. ex. millefeuilles, éclairs et choux à la crème). 	

Module 33C : Croustades, crèmes et poudings (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Module 33B
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Créer des desserts dérivés des crèmes pâtisseries, de la crème anglaise et des sabayons.	<ul style="list-style-type: none"> a. Différencie entre une mousseline, une crème à Saint-Honoré, une crème bavaroise et des soufflés sucrés. b. Passe en revue les lignes directrices sur la salubrité des aliments en ce qui concerne la manipulation et la conservation des crèmes pâtisseries vu le danger de contamination bactériologique. c. Crée et prépare une mousseline (une crème pâtissière pliée avec de la crème fouettée). d. Crée et prépare une crème à Saint-Honoré (une crème pâtissière formée de blancs d'œufs et stabilisée avec de la gélatine). e. Discute des trois éléments fondamentaux, y compris la sauce anglaise, la gélatine et la crème fouettée, qui forment la crème bavaroise. f. Crée et prépare une crème bavaroise. g. Crée et prépare un gâteau au fromage français à base de crème anglaise. h. Crée et prépare un dessert au moyen du sabayon. i. Discute des parties et de la préparation d'un soufflé sucré, y compris la base, les jaunes d'œufs, la saveur et la meringue. j. Prépare un soufflé et réfléchit au procédé et à la qualité du produit. 	

Module 34 : Meringue (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Créer une meringue afin de l'utiliser dans la confection de gâteaux, de biscuits et d'autres desserts.	<ul style="list-style-type: none"> a. Examine les indicateurs de qualité dans la confection de meringue (le gras empêche la mousse de se former, le sucre stabilise la mousse, un acide léger deviendra une mousse d'un volume plus grand, les blancs d'œufs moussent mieux à la température ambiante et les blancs d'œufs tourneront si on les bat trop). b. Identifie et met en pratique le moussage de blancs d'œufs aux trois stades distincts, y compris des pics de consistance molle, moyenne et dure et discute des indicateurs de qualité connexes. c. Crée une meringue simple pour la garniture de tartes et de crumble. d. Crée des biscuits à la meringue tels que des Pavlovas et des macarons. e. Crée des gâteaux à la meringue tels que le gâteau des anges et le gâteau chiffon. 	

Module 35A : Pâtisseries (facultatif)		
Durée suggérée : 15 à 20 heures	Niveau : Intermédiaire	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Créer des tartes en recourant à diverses pâtes et de garnitures.	<ul style="list-style-type: none"> a. Discute de la pâte à tarte farineuse et de la pâte à tarte floconneuse et les distingue. b. Identifie les quatre ingrédients principaux requis pour créer de la pâte à tarte, y compris la farine, le gras, le liquide et le sel, et parle de l'importance de chacun. c. Crée des pâtes brisées et des croutes de biscuits Graham pour des tartes. d. Suit la procédure pour rouler la pâte à tarte et revêtir les plats, ce qui comprend de choisir la meilleure pâte à utiliser, de mesurer, de saupoudrer, de rouler, de disposer et de pincer. e. Analyse les problèmes liés aux tartes, y compris une tarte dure, qui s'émiette, qui est détremmée, qui rapetisse ou qui a tourné et en déterminer les causes. f. Garnit, monte et fait cuire des tartelettes, des tartes à croute double et des tartes à croute en treillis. g. Confectionne et fait cuire des croutes de tartes pour les tartes non cuites. 	

	<p>h. Prépare des garnitures aux fruits, y compris en recourant à la méthode du jus cuit, à la méthode des fruits cuits et à la méthode à l'ancienne.</p> <p>i. Prépare une garniture pour une tarte sucrée ou salée de type croustade (p. ex. aux citrouilles, aux pacanes, aux patates douces et une tourtière).</p> <p>j. Prépare des garnitures à la crème (p. ex. crème à la noix de coco, crème aux bananes et crème au chocolat).</p> <p>k. Prépare des garnitures en mousseline (p. ex. mousseline à la fraise, mousseline au citron).</p> <p>l. Discute des qualités des divers types de tartes.</p> <p>m. Planifie et crée une variété de tartes pour une vente de pâtisseries à l'école ou dans la communauté en tenant compte du cout des ingrédients.</p>
--	--

Module 35B : Pâtisseries (facultatif)		
Durée suggérée : 10 à 12 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Créer une variété de pâtisseries, y compris des feuilletés, des choux, de la meringue et de la pâte phyllo.	<p>a. Prépare des produits de boulangerie-pâtisserie au moyen d'une pâte feuilletée et d'une pâte feuilletée éclair, tels que des roues, des cornets à la crème, des palmiers, des chaussons, des millefeuilles, des dumplings et des pithiviers.</p> <p>b. Prépare et crée des éclairs et des choux à la crème au moyen de pâte à choux.</p> <p>c. Utilise de la pâte phyllo du commerce afin de créer des desserts et des plats salés.</p> <p>d. Différencie entre la qualité, la saveur et le cout de la pâte feuilletée du commerce et de celle faite à partir de zéro.</p> <p>e. Crée des types différents de meringue cuite (p. ex. croustillante, Chantilly, japonaise).</p>	

Module 36 : Dessert congelés (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Module 33C
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Essayer et créer divers desserts congelés.	<ul style="list-style-type: none"> a. Discute de l'origine et de la popularité des desserts congelés. b. Différencie entre la crème glacée, le sorbet, le granité et le yogourt glacé. c. Discute du procédé de barattage et de son importance dans la production de crème glacée et de sorbet et le montre. d. Suit les lignes directrices sur la salubrité des aliments relatives aux œufs et à la crème. e. Fait une recherche sur les qualités importantes pour créer des desserts congelés (p. ex. lissé, excédent et sensations en bouche). f. Confectionne de la crème glacée, du sorbet, du granité et du yogourt glacé. g. Crée des desserts congelés à la crème glacée tels que des parfaits, des coupes glacées, des omelettes à la norvégienne et des bombes. h. Différencie entre les crèmes glacées du commerce et les variétés faites maison en examinant le cout, le travail, le lissé, l'excédent et les sensations en bouche. 	

Module 37 : Cuisine avancée (facultatif)		
Durée suggérée : 10 à 20 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Analyser et mettre en pratique des compétences artistiques avancées en cuisine.	<ul style="list-style-type: none"> a. Identifie les différents types de chocolat. b. Identifie et met en pratique les méthodes utilisées pour tempérer le chocolat. c. Crée des décorations en chocolat telles que des cages et des spirales, la décoration au moyen d'une poche à douille, des coupures, des cigarettes, des boucles, des copeaux, des truffes et des moules. d. Met en pratique le trempage de desserts dans le chocolat et l'enrobage de desserts avec du chocolat. e. Crée et conçoit des centres de table au chocolat avec du chocolat à modeler. f. Identifie et met en pratique les étapes de la cuisson du sucre, telles que le filet, le petit boulé, le grand boulé, le cassé, le grand cassé et le caramel. g. Suit les procédures de sécurité pendant la manipulation de sucre bouillant. h. Détermine comment éviter la cristallisation et l'inversion au moment de faire bouillir du sucre. 	

	<ul style="list-style-type: none"> i. Différencie entre les différents types de sucre (p. ex. sucre granulé, Isomalt et sucre à glacer) qui conviennent aux décorations. j. Crée et conçoit des éléments en sucre tels que le sucre filé, le sucre comprimé, le sucre moulu, le sucre étiré ou le sucre soufflé. k. Crée des produits de boulangerie-pâtisserie dont la production intègre diverses méthodes telles que les macarons, les petits fours, les éclairs, du cassant, des figurines en massepain, du nougat, des caramels et des croquembouches. l. Crée des desserts inspirés d'une culture au moyen d'ingrédients procurés à l'échelle locale (p. ex. utiliser des amélanches pour créer un Pavlova français traditionnel).
--	--

Module 38 : Desserts et sauces aux fruits (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Explorer divers desserts et de sauces aux fruits et en créer.	<ul style="list-style-type: none"> a. Fait des recherches sur la façon de préparer les fruits afin de les utiliser pour confectionner des desserts. b. Différencie entre la croustade aux fruits, le pavé et le pouding Betty. c. Prépare une croustade aux fruits, un pavé et un pouding Betty. d. Prépare une variété de fruits pochés, telles que des poires, des pêches et des cerises. e. Crée un clafoutis au moyen de cerises ou de pommes. f. Crée un coulis de fruits à partir de fruits frais et cuits. g. Différencie entre le coulis de fruits frais et le coulis aux fruits cuits en tenant compte de qualités telles que la texture, le goût et la couleur. h. Crée une sauce épaissie à l'amidon à partir de fruits frais, en conserve ou congelés. 	

Module 39 : Planification d'un projet d'évènement spécial (facultatif)		
Durée suggérée : 15 à 20 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Planifier et organiser le service de la nourriture pour un évènement qui comprend au moins trois plats gratuits.	<p>a. Crée un menu composé d'un minimum de trois plats, y compris une entrée, un plat principal et un dessert, qui tient compte des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le thème; • les ingrédients facilement disponibles; • l'équipement disponible; • les boissons; • la disposition des places; • les ingrédients et les plats gratuits. <p>b. Détermine le budget pour le service de la nourriture.</p> <p>c. Exécute le menu choisi en intégrant des techniques de montage et de garniture et en tenant compte de ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'équilibre; • la couleur; • les formes; • la texture; • la saveur; • la cohésion. <p>d. Réfléchit, dans le cadre d'une enquête, à ses pratiques alimentaires (p. ex. le compostage, le recyclage, la réduction des déchets alimentaires au minimum) qui se font sentir sur son empreinte environnementale.</p>	

Module 40 : Planification d'un menu pour des régimes alimentaires spéciaux (facultatif)		
Durée suggérée : 2 à 4 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Mener des recherches afin de concevoir et de créer un menu axé sur des régimes alimentaires spéciaux.	<ul style="list-style-type: none"> a. Mène des recherches sur le vaste variété de régimes alimentaires spéciaux liés aux restrictions alimentaires (p. ex. intolérance au gluten et au lactose, régime cétogène, régime préhistorique), les allergies alimentaires (p. ex. arachides et mollusques) et les restrictions religieuses (p. ex. halal, lacto-végétarisme). b. Examine les questions juridiques liées aux régimes alimentaires spéciaux dans l'industrie de la restauration (p. ex. allergies aux arachides et aux mollusques) et les procédures connexes liées à la salubrité des aliments (p. ex. contamination croisée, affiches dans les buffets et les menus). c. Songe aux fournisseurs locaux pour les prix et la durabilité pour des plats spécialisés du commerce. d. Élabore un menu de spécialité abordable pour un service de repas en tenant compte du budget d'un équilibre entre les besoins alimentaires au moyen de produits cultivés à l'échelle locale ou du commerce. e. Élabore un menu de spécialité équilibré en respectant le <i>Guide alimentaire canadien</i>. f. Crée des étiquettes pour chacun des éléments du menu afin de préciser des ingrédients particuliers pour la clientèle. g. Choisit des recettes tirées de sources de confiance afin de préparer de la nourriture de spécialité pour un évènement. h. Crée un menu et prépare de la nourriture au moyen du système de brigade à partir d'ingrédients locaux pour une clientèle ou un évènement en particulier en tenant compte des besoins alimentaires spéciaux. i. Réfléchit au menu préparé et planifie des améliorations au menu de spécialité pour un évènement futur. j. Réfléchit à la question d'enquête suivante : Comment fait-on des choix alimentaires éclairés dans la création d'un menu de spécialité? 	

Module 41 : Projet de la ferme à la table (facultatif)		
Durée suggérée : 8 à 10 heures	Niveau : Avancé	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Mener des recherches et élaborer un menu axé sur des aliments et des produits de la Saskatchewan.	<ul style="list-style-type: none"> a. Mène des recherches sur des produits alimentaires cultivés à l'échelle locale partout en Saskatchewan (p. ex. bœuf, porc, volaille, poisson, produits, fruits, légumes et céréales). b. Communique avec des fournisseurs locaux et documente les méthodes de livraison, le prix et la durabilité pour les restaurants. c. Élabore un menu abordable pour un service de repas en tenant compte du budget et en atteignant un équilibre entre les besoins alimentaires au moyen de produits cultivés à l'échelle locale. d. Élabore un menu végétarien en tenant compte du budget et en atteignant un équilibre entre les besoins alimentaires au moyen de produits cultivés à l'échelle locale. e. Élabore un menu équilibré en respectant le <i>Guide alimentaire canadien</i> au moyen de produits cultivés en Saskatchewan. f. Élabore un menu et prépare de la nourriture avec des ingrédients locaux pour une clientèle précise, y compris un budget. g. Explore dans le cadre d'une enquête l'incidence des événements à l'échelle mondiale et de la mondialisation sur l'accès aux choix alimentaires. 	

Module 42 : Possibilités de carrière dans les industries de la cuisine commerciale (principal)		
Durée suggérée : 3 à 5 heures	Niveau : Débutant	Prérequis : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Faire des recherches sur les possibilités de carrière dans l'industrie de la restauration en Saskatchewan et au Canada.	<p>a. Dresse la liste des professions que l'on trouve dans l'industrie de la restauration.</p> <p>b. Mène des recherches sur des aspects de plusieurs professions dans l'industrie de la restauration, y compris ceux qui suivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les fonctions et les compétences requises; • le milieu de travail, y compris les heures, les lieux et les quarts de travail habituels; • les salaires actuels en Saskatchewan et leur position par rapport à ceux offerts ailleurs au Canada; • les perspectives d'emploi actuelles et à long terme en Saskatchewan et au Canada; • les risques professionnels et les facteurs à prendre en considération sur le plan de la sécurité; • le stress physique, mental et émotionnel; • les exigences de base et continues en matière d'études et de formation. <p>c. Discute de la formation d'apprenti y compris ses avantages et ses inconvénients.</p> <p>d. Réfléchit au sujet des aptitudes personnelles reliées à un emploi dans l'industrie de la restauration.</p> <p>e. Discute d'un plan pour obtenir son emploi idéal dans l'industrie de la restauration.</p>	

Module 50A, B : Préparation travail-études (facultatif)		
Durée suggérée : 3-5 heures	Niveau : Intermédiaire/Avancé	Prérequis : Aucun
<p>Remarque : Le module travail-études sert à préparer les élèves à l'emploi grâce à l'acquisition de compétences particulières dans un milieu de travail. Le nombre de possibilités travail-études est égal au nombre de cours disponibles dans le programme d'études aux niveaux 20 et 30.</p>		
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Préparer pour le placement professionnel.	<ol style="list-style-type: none"> a. Explique les rôles et responsabilités de chaque partenaire (p. ex. l'élève, le parent, l'enseignant ou d'autres membres du personnel scolaire, l'employeur) qui participe au placement professionnel. b. Effectue des recherches sur l'organisation ou l'entreprise pour se familiariser avec son fonctionnement. c. En collaboration avec tous les partenaires, élaborer des objectifs personnels et d'apprentissage pour le placement professionnel. d. Élabore un guide procédural pour le placement professionnel qui comprend des points tels que : <ul style="list-style-type: none"> • le transport vers le placement professionnel et le retour; • les heures de travail; • les lignes directrices concernant l'absence et les retards; • le code vestimentaire; • la description de travail; • le règlement des conflits; e. Compile une trousse de renseignements sur l'employeur qui comprend les documents nécessaires pour le placement professionnel (p. ex. des documents personnels de carrière tels qu'un curriculum vitae ou un portefeuille, des formulaires d'autorisation, des registres, des formulaires d'auto-évaluation et d'évaluation de l'employeur). f. Effectue un remue-méninges pour établir une liste de questions à poser à l'employeur avant le début du placement professionnel; celles-ci peuvent comprendre les questions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Quel est mon horaire de travail? • Qui est mon superviseur? • Que devrais-je porter? • Quand recevrai-je une formation en matière de sécurité? • Quels sont les dangers potentiels auxquels je risque de faire face au cours du placement professionnel? • Où puis-je trouver les extincteurs d'incendie, les trousseaux de premiers soins et l'aide en cas d'urgence? • Quel type d'équipement de sécurité suis-je censé porter? Est-il fourni? 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Que devrais-je faire si je suis blessé ou si j'ai un accident sur le lieu de travail? • Comment puis-je contacter mon comité de santé et de sécurité au travail ou mon représentant? • Y a-t-il des procédures de santé et de sécurité à suivre? • Qui est le responsable des premiers soins? • Où les avis de sécurité sont-ils affichés? • Que devrais-je faire en cas d'incendie ou d'urgence? <p>g. Établit une liste de questions que l'employeur ou le responsable du placement professionnel est susceptible de poser dans une situation d'entrevue, ainsi que des réponses à ces questions.</p> <p>h. Participe à une entrevue avec l'employeur avant le début du placement professionnel.</p> <p>i. Réfléchit à son rendement au cours de l'entrevue.</p>
<p>Remarque : Pour obtenir de plus amples renseignements sur la mise en œuvre de stages dans les écoles, voir les lignes directrices relatives aux stages pour les Arts pratiques et appliqués dans le document intitulé <i>Arts pratiques et appliqués : Document d'orientation</i>.</p>	

Module 51A, B : Placement travail-études (facultatif)		
Durée suggérée : 25-50 heures	Niveau : Intermédiaire/Avancé	Prérequis : Module 50 A, B
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Vivre une expérience de placement professionnel.	<p>a. Applique les compétences et capacités pertinentes au cours de l'expérience de placement professionnel.</p> <p>b. Documente son expérience à l'aide d'outils électroniques ou autres (p. ex. les blogues vidéo, les blogues, les livres de bord, les journaux de réflexion) pour résumer et réfléchir à des points tels que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les heures de travail, y compris les pauses ; • les responsabilités et les tâches exécutées; • les interactions avec l'employeur, le personnel, les clients et autres; • la « raison d'être » de l'entreprise ou de l'organisation; • les compétences développées et démontrées au cours du placement professionnel qui améliorent l'employabilité. <p>c. Documente les connaissances et la conscience des normes de travail, de la sécurité, de l'éthique du milieu de travail, des droits et des responsabilités, de la santé et de la sécurité au travail, et le réseautage observé au cours du placement professionnel.</p>	
<p>Remarque : Pour obtenir de plus amples renseignements sur la mise en œuvre des stages pratiques dans les écoles, voir les lignes directrices relatives aux stages pour les arts pratiques et appliqués inclus dans Arts pratiques et appliqués : <i>Document d'orientation</i>.</p>		

Module 52A, B : Suivi travail-études (facultatif)		
Durée suggérée : 2-4 heures	Niveau : Intermédiaire/Avancé	Prérequis : Module 51A, B
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Relier son expérience de placement professionnel aux objectifs personnels et de carrière.	<p>a. Montre ses aptitudes et ses capacités démontrées au cours du placement professionnel à l'aide d'artéfacts, des preuves du développement des compétences et des réflexions personnelles sur des aspects de l'expérience professionnelle tels que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les heures travaillées; • les responsabilités et les tâches exécutées; • l'importance de l'attitude envers le travail et la prise de responsabilité pour ce qui doit être fait; • des détails concernant le salaire au début, les échelles salariales et le potentiel de gains; • les droits et les responsabilités des travailleurs et le rôle du syndicat, le cas échéant; • la structure de la propriété (p. ex. société, franchise, entreprise individuelle à propriétaire unique, société de personnes); • les possibilités d'avancement dans le lieu de travail et ailleurs dans l'industrie. <p>b. Réfléchit à l'atteinte des objectifs personnels et d'apprentissage.</p> <p>c. Met à jour les documents personnels de carrière (p. ex. un curriculum vitae ou un portefeuille) à la suite du placement professionnel.</p> <p>d. Prépare une lettre, une note, une carte ou une autre communication pour l'employeur du placement professionnel à titre d'appréciation.</p> <p>e. Développe et/ou réexamine les objectifs personnels et de carrière en fonction de l'expérience de placement professionnel.</p>	

Module 99A, B, C : Études approfondies (facultatif)		
Durée suggérée : 10-25 heures	Niveau : Débutant/intermédiaire/avancé	Prérequis : Aucun
<p>Remarque : Le module d'études approfondies ne peut être utilisé qu'une seule fois pour chaque cours de 100 heures.</p> <p>Aperçu du module : L'évolution des besoins de la société et des besoins personnels, les progrès de la technologie, et les exigences de régler les problèmes actuels nécessitent un programme d'études souple qui puisse accueillir de nouveaux moyens de soutenir l'apprentissage à l'avenir. Le module d'études approfondies est conçu pour donner aux écoles et aux enseignants l'occasion de répondre aux exigences actuelles et futures qui ne sont pas prévues dans les modules actuels du programme d'études des APA.</p> <p>Cette souplesse permet à une école ou un enseignant de concevoir un nouveau module par crédit pour compléter ou approfondir l'étude des modules du principal et les modules facultatifs pour répondre aux besoins particuliers des élèves ou de la communauté. Le module d'études approfondies est conçu pour approfondir le contenu des cours spécialisés et proposer des modules de cours généraux au-delà de la portée de la gamme disponible de modules des APA, que ce soit en termes de profondeur ou d'étendue. La liste des possibilités de sujets d'études ou de projets pour l'approche du module d'études approfondies est aussi variée que l'imagination de ceux qui utilisent le module. Les lignes directrices du module d'études approfondies devraient être utilisées pour renforcer les connaissances, les compétences et les processus préconisés dans le programme d'études des APA.</p> <p>Pour obtenir de plus amples renseignements sur les lignes directrices pour le module d'études approfondies, veuillez consulter le document intitulé <i>Arts pratiques et appliqués : Document d'orientation</i>.</p>		

Mesure et évaluation de l'apprentissage de l'élève

La mesure et l'évaluation sont des activités continues qui sont planifiées en fonction des résultats d'apprentissage du programme d'études, ou dérivées de ceux-ci, et qui cadrent avec les stratégies d'enseignement. La portée et la profondeur de chaque résultat d'apprentissage, telles que définies par les indicateurs de réalisation, renseignent l'enseignant sur les habiletés, les processus et les connaissances qui méritent d'être mesurés.

La mesure est le processus continu de collecte d'information visant à mettre en évidence les apprentissages et les besoins des élèves.

L'évaluation est le processus ultime d'interprétation de l'information recueillie par des mécanismes de mesure utiles et appropriés, dans le but de prendre des décisions ou de rendre des jugements, souvent au moment de l'établissement des bulletins.

Pour être efficaces et authentiques, la mesure et l'évaluation passent par :

- la conception de tâches à réaliser qui s'alignent sur les résultats d'apprentissage du programme d'études;
- la participation des élèves à la détermination des moyens par lesquels ils pourront faire la preuve de leurs apprentissages;
- la planification des trois phases du processus de mesure et d'évaluation indiquées ci-après.

Évaluation formative <i>continue dans la salle de classe</i>		Évaluation sommative <i>ayant lieu à la fin de l'année ou à des étapes cruciales</i>
Évaluation pour l'apprentissage	Évaluation en tant qu'apprentissage	Évaluation de l'apprentissage
<ul style="list-style-type: none"> • rétroaction par l'enseignant, réflexion de l'élève et rétroaction des pairs • appréciation fondée sur les résultats d'apprentissage du programme d'études, traduisant la réalisation d'une tâche d'apprentissage précise • révision du plan d'enseignement en tenant compte des données recueillies 	<ul style="list-style-type: none"> • autoévaluation • informations données à l'élève sur son rendement l'incitant à réfléchir aux moyens à prendre pour améliorer son apprentissage • critères établis par l'élève à partir de ses apprentissages et de ses objectifs d'apprentissage personnels • adaptations faites par l'élève à son processus d'apprentissage en fonction des informations reçues 	<ul style="list-style-type: none"> • évaluation par l'enseignant fondée sur des critères établis provenant des résultats d'apprentissage • jugement du rendement de l'élève par rapport aux résultats d'apprentissage • transmission du rendement de l'élève aux parents ou aux tuteurs, au personnel de l'école et des conseils ou divisions scolaires <p>* Cette évaluation peut être normative, c'est-à-dire basée sur la comparaison du rendement de l'élève à celui des autres.</p>

Il existe une relation étroite entre les résultats d'apprentissage, les approches pédagogiques, les activités d'apprentissage et l'évaluation. Les évaluations doivent refléter les processus cognitifs et le ou les niveaux de connaissance indiqués par le résultat d'apprentissage. Une évaluation authentique collectera uniquement les données au niveau pour lequel elles ont été conçues.

Lexique

Arborio - riz italien à grains courts.

Bannique - miche de pain ronde et plate, habituellement sans levain.

Beurre blanc - sauce au beurre émulsifié composée d'une réduction de vinaigre ou de vin blanc.

Beurre manié - pâte formée de parts égales de beurre mou et de farine utilisée afin d'épaissir des soupes et des sauces.

Biga - type de préfermentation utilisé dans la cuisine italienne. De nombreux pains italiens populaires, y compris la ciabatta, sont faits avec de la biga.

Boulangère - plat fait d'oignons tranchés dans une casserole.

Brunoise - légumes coupés en petits dés et cuits dans le beurre afin de donner du goût à des soupes et des sauces.

Buche de Noël - gâteau de Noël ayant la forme d'une buche de bois.

Céphalopode - membre de la catégorie de mollusques cephalopoda telle que le calmar ou la pieuvre.

Challah - pain spécial de la cuisine juive, habituellement tressé et consommé dans le cadre de cérémonies telle que le Shabbath et les principales fêtes juives.

Clafoutis - dessert français aux fruits, habituellement des cerises noires, disposé dans un plat beurré et couvert d'une pâte épaisse de type flan.

Cocotte rissolée - grosse boule circulaire enfermée dans une pâtisserie ou roulée dans de la chapelure, habituellement cuite ou frite en bain et garnie d'ingrédients salés.

Colcannon - plat irlandais traditionnel composé de purée de pommes de terre et de chou frisé ou de chou.

Coulis - forme de sauce épaisse faite à partir de légumes ou de fruits réduits en purée et égouttés.

Garde-manger - pièce fraîche et bien ventilée où les plats froids sont préparés et où d'autres aliments sont conservés en réfrigération.

Gâteau sacher - type particulier de gâteau ou de tourte au chocolat.

Gratin dauphinois - plat composé de tranches de pommes de terre cuites dans du lait ou de la crème.

Leckerli - biscuit fait de miel, d'amandes, de fruits confits, de clous, de muscade et de gingembre.

Levain - substance utilisée afin de produire une fermentation dans une pâte ou un liquide.

Matzo - pain plat sans levain de la cuisine juive, qui est un élément crucial de la fête de la Pâques.

Mirepoix - base de saveur composée de légumes en dés cuits habituellement dans du beurre, de l'huile ou un autre gras pendant une longue période à chaleur faible sans prendre couleur ou brunir.

Mousseline - version très riche d'une sauce hollandaise classique.

Palmiers - pâtisserie française ayant la forme d'une feuille de palmier ou d'un papillon, que l'on appelle parfois feuille de palmier.

Pâte à chou - pâte feuilletée légère utilisée dans de nombreuses pâtisseries, qui ne contient que du beurre, de l'eau, de la farine et des œufs et où l'on recourt à une teneur élevée en humidité pour créer de la vapeur pendant la cuisson, ce qui fait gonfler la pâtisserie.

Pithiviers - tarte ronde enfermée habituellement confectionnée en cuisant deux disques de pâte feuilletée entre lesquels on étend une garniture.

Présure - ensemble complexe d'enzymes produit dans les estomacs des ruminants.

Silpat - plaques à pâtisserie antiadhésives faites d'un mélange de silicone dans danger pour la nourriture et d'une gaze en fibre de verre.

Soubise - sauce aux oignons à base de sauce au beurre à laquelle on ajoute une purée d'oignons.

Spätzles - type de pâtes faites avec des œufs frais.

Tourné - méthode qui consiste à couper et à éplucher des légumes racines en forme oblongue à sept côtés rappelant celle d'un ballon de football afin d'aider les légumes à cuire de façon égale.

Vichyssoise - soupe épaisse faite de poireaux, d'oignons et de pommes de terre bouillis et réduits en purée, de crème et de fond de poulet habituellement servie froide, mais que l'on peut également manger chaude.

Annexe A : Terminologie pour le cours Cuisine commerciale 10, 20, 30

À la carte	Chantilly	Du commerce	Gâteau sacher
À la florentine	Charcuterie	Dumplings	Germe
Agents de levage	Chiffonnade	Écriture à la poche à douille	Glaçage de type fondant au chocolat
Al dente	Chocolat modelé	Effet Mallard	Glaçage en mousse
Albumen	Cireux	Effet miroir	Glaçage plat
Amidonné	Clafoutis	Élastine	Glace royale
Arborio	Cocette rissolée	Émincer	Gnocchi
Arrow-root	Colcannon	Émulsifié	Granité
Au gratin	Collagène	En escalope	Granules de gélatine
Badigeon	Collant	En spirale	Gratin dauphinois
Bannique	Communion	Enveloppe	Griffe d'ours
Baratter	Conduction	EPI	Guacamole
Basmati	Consommé	Étuvé	Haricot
Bâtonnet	Convection	Exosquelette	Hors d'œuvres
Bercy	Corde solide	Extraits	Houmous
Beurre blanc	Cornets à la crème	Façonner	Inversion
Beurre brun	Coulis	Fécule de maïs	Isomalt
Beurre manié	Couper	Fermentation	Jasmin
Beurre meunière	Couperet à viande	Feuilles de gélatine	Juliennes
Biga	Couscous	Féverole	Kita
Blanchiment	Couteau à désosser	Fibre musculaire	Lait caillé
Blanc-manger	Couteau d'office	Fleurets	Laits de noix
Bombe	Couteau Sankatu	Fond du commerce	Laminé
Bordelaise	Couteau Santuko	Fond fait à partir de zéro	Leckerli
Bortch	Crème à Saint-Honoré	Fondant	Légumineuse
Bouillie	Crème anglaise	Fondant à verser	Lentilles
Boulangère	Crème au beurre	Fondant roulant	Levain
Boyau à saucisse	Crème bavaroise	Fruit à noyau	Levure
Brunoise	Crème pâtissière	Fumer	Liaison
Buche de Noël	Créole	Ganache	Lyonnais
Canal	Croquembouche	Garde-manger	Macarons
Canapés	Croquette	Garniture	Mandoline
Cannelé	Croute de biscuit	Garnitures à gâteau	Marmite à vapeur
Caramélisation	Graham	chiffon	Massepain
Catégories d'œufs	Cube	Gaspacho	Matzo
Céphalopode	Cuisine	Gâteau	Mélanger en immersion
Chaleur humide	Dé	Gâteau chiffon	Mélangeur sur socle
Chaleur sèche	Déglacer	Gâteau royal	Menu cyclique
Challah	Dégraissier		Menu permanent
Champignon	Dénaturer		

Meringue	Pâte à pain maigre	Pourcentages du	Soufflé
Meringue croustillante	Pâte à verser	boulangier	Soupe internationale
Mesure	Pâte Brisée	Préfermentation	Sous vide
Méthode de confection	Pâte farineuse	Présure	Spätzles
de biscuits	Pâte riche	Produits du soya	Structure osseuse
Méthode de confection	Pâte roulée	Purée	Sucre à glacer
de muffins	Pâte solide	Queue de bœuf	Taille des portions
Mijoter	Pâtes aux œufs	Quinoa	Tamiser
Millefeuille	Pavlova	Radiation	Tarte surmontée d'un
Millet	Perforation	Réduction	treillis
Mirepoix	Persillage	Risotto	Tissu conjonctif
Mise en boule	Petit four	Rosettes	Tortilla
Mise en moules	Pétrissage	Rôti	Tourné
Montage de plateaux	Pilaf	Roues	Tourte
Mornay	Pithiviers	Roux	Trancher le lard
Mousseline	Plier	Sachet	Tsatsiki
Naan	Pocher	Salade liée	Tuiles
NATTOH	Poêle	Sarrasin	Tunnellisation
Normandie	Polenta	Sauce béchamel	Turbinado
Nouilles de riz	Polonais	Sauce dérivée	Vérification
Œufs à la crème	Pommes de terre	Sauce espagnole	Viande crue
Omelette à la	Duchesse	Sauce hollandaise	Vichyssoise
norvégienne	Pommes de terre	Sauce veloutée	Vieillessement humide
Pain sans levain	hongroises	Saumure	et aride
Palmiers	Potage à l'écossaise	Sauté	SIMDUT
Parfait	Pouding Betty	Semoule	Zone de danger en
Passoire	Poudre de Prague	Silpat	matière de
Pastillage	Poulette	Sorbet	température
Pâte à choux		Soubise	

Références

- Brophy, J. & Alleman, J. (1991). A caveat: Curriculum integration isn't always a good idea. *Educational Leadership*, 49, 66.
- Ermine, W. (2006). The space between two knowledge systems. In an article by Dawn Ford retrieved January 20, 2010 from <http://www.expressnews.ualberta.ca/article.cfm?id=7393>.
- Kuhlthau, C. C., Maniotes, L.K., & Caspari, A.K. (2007). *Guided inquiry: A framework for learning through school libraries in 21st century schools*. Westport, CT: Libraries Unlimited.
- Mills, H. & Donnelly, A. (2001). *From the ground up: Creating a culture of inquiry*. Portsmouth, NH: Heinemann Educational Books, Ltd.
- Ministère de l'Éducation de la Saskatchewan. (2008). *Renewed objectives for the common essential learnings of critical and creative thinking (CCT) and personal and social development (PSD)*. Regina SK: Saskatchewan Ministry of Education
- Ministère de l'Éducation de la Saskatchewan. (2011). *Core curriculum: Principles, time allocations, and credit policy*. Regina, SK : Government of Saskatchewan.
- Ministère de l'Éducation de la Saskatchewan. (2018). *Inspirer la réussite : Cadre stratégique des Premières Nations et des Métis de la prématernelle à la 12^e année*. Regina, SK : Ministère de l'Éducation de la Saskatchewan.
- Smith, M. (2001). Relevant curricula and school knowledge: New horizons. In K.P. Binda & S. Calliou (Eds.), *Aboriginal education in Canada: A study in decolonization* (pp. 77-88). Mississauga, ON: Canadian Educators' Press.
- Wiggins, G. & McTighe, J. (2005). *Understanding by design* (2nd ed.). Alexandria, VA: Association for Supervision and Curriculum Development.