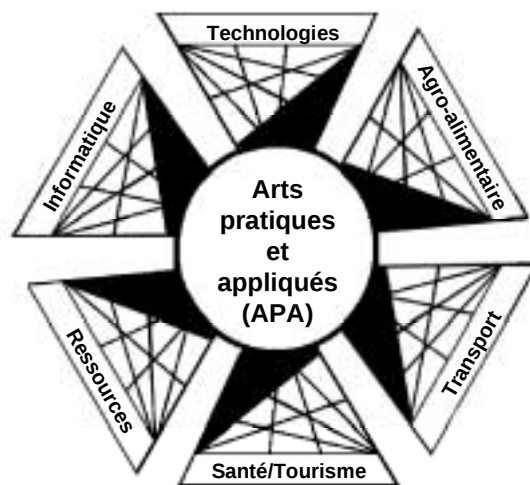


Arts pratiques et appliqués Alimentation



**Ministère de l'Apprentissage de la
Saskatchewan
2002**

Table des matières

Raison d'être et philosophie du programme	p. 1
Résultats d'apprentissage généraux pour l'apprenant et l'apprenante	p. 3
Organisation du programme	p. 4
Compétences de base : tableau de référence	p. 7

Alimentation

Raison d'être du domaine	p. 13
Structure du domaine	p. 14
Portée et séquence	p. 17
Description des modules	p. 18
Planification pour l'enseignement	p. 22

Normes du programme et d'évaluation des modules

Niveau débutant	p. 27
Niveau moyen	p. 55
Niveau avancé	p. 145

Matériel d'évaluation	p. 209
-----------------------------	--------

Enchaînements et transitions	p. 339
------------------------------------	--------

Lexique	p. 357
---------------	--------

Arts pratiques et appliqués

Raison d'être et philosophie du programme

Par son programme d'*Arts pratiques et appliqués* (APA), l'enseignement à l'intermédiaire et au secondaire en Saskatchewan relève de nombreux défis de la société moderne en aidant les jeunes à développer des connaissances de base et en formant une main-d'œuvre qualifiée et capable de s'adapter.

Dans notre société canadienne axée sur l'information et marquée par des changements rapides sur les plans économique et social, les élèves doivent avoir confiance en leur capacité de pouvoir s'adapter aux changements et de répondre aux défis que présente leur vie personnelle et professionnelle. En particulier, ils doivent décider de ce qu'ils feront lorsqu'ils auront terminé leurs études secondaires. De nombreux élèves commenceront à travailler, d'autres poursuivront leurs études. Les élèves doivent devenir autonomes et responsables pour entrer sur le marché du travail, déjà très concurrentiel, ou pour suivre un programme d'études postsecondaires.

Les écoles de la province font, elles aussi, face à des défis. Elles doivent continuellement fournir, au meilleur coût possible, des programmes de qualité que les parents et la communauté jugent pertinents.

Le programme des APA permet aux écoles et aux élèves de relever ces défis. Les écoles peuvent répondre plus efficacement aux besoins et aux résultats d'apprentissage des élèves de la communauté, en tirant profit des possibilités du programme des APA pour mettre sur pied des cours et faciliter l'accès aux ressources scolaires et communautaires, ainsi qu'à l'enseignement à distance. Les élèves acquièrent la confiance dont ils ont besoin pour devenir adultes et se montrer plus responsables en ce qui a trait à leurs études, au développement de leurs talents, à leurs champs

d'intérêt et à leurs habiletés personnelles. Ils se fixent aussi des objectifs et fournissent les efforts nécessaires pour les atteindre.

En tant qu'élément important de l'enseignement de base dans les écoles de la Saskatchewan, le programme des APA facilite la réussite des élèves en établissant des résultats d'apprentissage clairs et en soulignant leur réussite. En effet, le programme des APA développe les compétences des élèves, c'est-à-dire leurs connaissances, leurs habiletés et leurs attitudes, bref ce qu'ils savent et sont capables de faire.

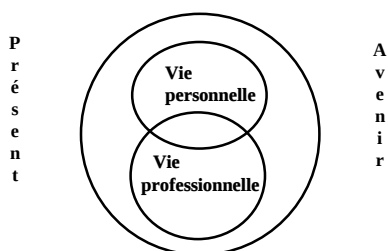
Les élèves peuvent appliquer ces compétences dans l'immédiat comme dans l'avenir pour effectuer en douceur la transition à la vie d'adulte au sein de la famille, de la communauté, au travail ou dans le cadre d'études supérieures. Pour aider les élèves à faire une telle transition, des résultats d'apprentissage et des critères ont été établis en collaboration avec le personnel enseignant, le personnel d'entreprises et d'industries, ainsi que le corps professoral du niveau postsecondaire.

Le programme des APA offre à tous les élèves de grandes possibilités d'apprentissage. Peu importe le domaine d'études choisi, les APA les aideront à :

- développer des habiletés qu'ils pourront appliquer dans leur vie quotidienne, maintenant et à l'avenir;
- améliorer des habiletés nécessaires à la planification d'une carrière;
- planifier des habiletés sur le plan technique;
- mettre en valeur leurs aptitudes en vue du marché du travail;
- appliquer ou approfondir des connaissances acquises dans d'autres matières.

Grâce aux APA, les élèves acquièrent des habiletés qu'ils pourront utiliser dans leur vie quotidienne. Par exemple, les modules du niveau débutant offrent aux élèves la possibilité d'améliorer leur aptitude à prendre de bonnes décisions en matière de consommation et de comprendre les précautions qu'exigent l'environnement et la sécurité.

Carrières



Une carrière comprend plus que les activités liées au travail ou à la profession d'une personne; elle touche à toutes les dimensions de sa vie personnelle au sein d'une communauté locale ou élargie, à titre de membre d'une famille, d'ami ou d'amie, de travailleur ou travailleuse bénévole ou de citoyen ou citoyenne.

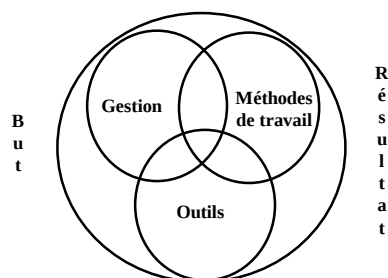
L'intégration des carrières au programme des APA aide les élèves à prendre des décisions efficaces en matière d'emploi et à concentrer leurs efforts sur un domaine. En suivant le programme des APA, les élèves auront l'occasion d'approfondir leurs connaissances sur les carrières, les professions et les possibilités d'emplois, ainsi que sur les études ou la formation nécessaire. Ils comprendront également le besoin d'étudier tout au long de leur vie.

Les élèves seront en mesure d'utiliser des techniques et de mettre en pratique des méthodes efficaces et fiables, ce qui implique :

- une prise de décisions sur la meilleure façon d'accomplir une tâche;
- une sélection juste et une manipulation habile des outils et des ressources disponibles;
- une évaluation et une gestion de l'impact que l'utilisation de la technologie pourrait

avoir sur soi-même, les autres et l'environnement.

Technologie



Les compétences relatives à l'employabilité, c'est-à-dire celles qui leur permettent de développer leur autonomie personnelle et leurs habiletés sociales, font partie intégrante du programme. Les compétences personnelles en matière de gestion s'améliorent à mesure que les élèves assument une plus grande responsabilité face à leurs études, qu'ils trouvent des solutions originales à des problèmes ou à des défis et qu'ils gèrent les ressources avec plus d'efficacité. Les aptitudes sociales des élèves s'améliorent par des expériences d'apprentissage au cours desquelles ils doivent bien travailler en équipe, faire preuve d'un esprit d'équipe, montrer des qualités de chef tout en ayant des normes élevées en matière de sécurité et de responsabilité.

Pour aider les élèves à développer davantage les aptitudes exigées par le marché du travail, le programme des APA renforce et met en valeur les connaissances acquises dans les cours obligatoires et les cours au choix. S'il y a lieu, le programme met aussi l'accent sur les habiletés de communication et les aptitudes en calcul.

Finalement, en plus des résultats généraux mentionnés ci-dessus, les élèves qui étudient dans un domaine en particulier pourront acquérir des compétences spécifiques pour accéder à une carrière. Ces compétences les aideront donc à entrer sur le marché du travail ou à suivre un programme d'études postsecondaires. Ces compétences spécifiques

à l'emploi peuvent inclure la compréhension et l'application de la terminologie, de la méthode de travail et des technologies relatives à une carrière, à une profession ou à un emploi particulier.

Résultats d'apprentissage généraux pour l'apprenant ou l'apprenante

Dans les résultats d'apprentissage généraux pour l'apprenant ou l'apprenante, nous décrivons les compétences de base intégrées dans l'ensemble du programme des APA.

Dans un contexte donné se rapportant à ses buts, à ses aptitudes et à ses habiletés personnelles, l'élève inscrit aux APA pourra :

démontrer les connaissances, les habiletés et les attitudes de base nécessaires au succès et à la satisfaction dans sa vie personnelle;

élaborer un plan d'action qui permet un lien entre ses intérêts, ses habiletés et ses aptitudes personnelles et les possibilités et les exigences d'une carrière;

employer efficacement une technologie, choisir et utiliser les bons outils, organiser et procéder de façon à atteindre les résultats désirés;

développer les compétences de base suivantes relatives à l'emploi :

- *la gestion de l'apprentissage*

en choisissant des activités pertinentes, reliées aux buts, en les classant par ordre d'importance, en prévoyant le temps nécessaire, en préparant et en respectant un échéancier;

- *la gestion des ressources*

en faisant le lien entre la théorie et la pratique, en utilisant efficacement les ressources, les outils, la technologie et les méthodes de travail;

- *la résolution de problèmes et l'innovation*

en décidant et en résolvant des problèmes correctement et de manière innovatrice dans la conception, la production, la mise en marché et la consommation de biens et de service;

- *la communication efficace*

en faisant preuve de souplesse et de collaboration dans son travail et ses communications avec autrui;

- *le travail en équipe*

en participant comme membre d'une équipe et en partageant ses idées, ses suggestions et ses efforts;

- *le sens des responsabilités*

en montrant qu'elle ou il est vraiment diligent, assidu et ponctuel, qu'elle ou il se conforme sans exception aux normes de sécurité et il sait reconnaître et éliminer les dangers potentiels.

Organisation du programme

Structure du programme

Le programme des *Arts pratiques et appliqués* (APA) est divisé en **domaines** et en **modules**.

Dans les **domaines** des APA, nous définissons les compétences nécessaires à l'élève pour :

- développer des habiletés utilisées dans la vie quotidienne;
- faire des recherches sur les choix de carrières;
- utiliser la technologie (gestion, processus et outils) avec efficacité;
- se préparer pour le marché du travail ou pour des programmes postsecondaires.

En règle générale, les domaines sont reliés à des secteurs déterminés de l'industrie susceptibles d'offrir des emplois aux élèves. Certains emplois demandent des études plus poussées que celles de l'école secondaire, tandis que d'autres permettent d'entrer tout de suite sur le marché du travail. Les secteurs industriels comprennent à la fois les industries de production, comme l'agriculture, la fabrication et la construction et les industries de services, comme les services commerciaux, les services de santé et les services financiers et d'assurance.

Les **modules** sont les étapes d'apprentissage de chaque domaine. Ils précisent ce que l'élève devrait savoir et être en mesure de faire (les compétences acquises). Les modules précisent également les préalables, les installations et les paramètres didactiques, lorsque nécessaire.

Les compétences que l'élève doit acquérir pour bien maîtriser la matière d'un module sont définies dans les résultats d'apprentissage généraux.

Les résultats d'apprentissage spécifiques fournissent un cadre d'enseignement plus détaillé. Ils établissent les buts et l'étendue des

connaissances, des habiletés et des attitudes que l'élève devrait acquérir.

À l'intermédiaire, l'élève doit avoir réussi 3 cours de 50 heures. Cela représente 6 modules d'*Arts pratiques et appliqués*.

Au secondaire, pour recevoir 1 crédit d'un cours d'*Arts pratiques et appliqués*, l'élève doit avoir atteint les résultats d'apprentissage de 4 modules.

Dans le tableau ci-dessous, nous mentionnons les 21 domaines inclus dans le programme des APA ainsi que le nombre de modules pour chaque domaine.

Domaine	Nombre de modules
1. Adaptation au travail (ADT)	28
2. Alimentation (ALI)	37
3. Design technique et industriel (DES)	31
4. Électrotechnologies (ELE)	37
5. Énergie et mines (ENE)	26
6. Entreprise et innovation (ENT)	8
7. Fabrication (FAB)	41
8. Faune (FAU)	17
9. Foresterie (FOR)	21
10. Gestion des finances (GES)	14
11. Gestion et marketing (GEM)	20
12. Logistique (LOG)	12
13. Mécanique (MEC)	54
14. Mode (MOD)	29
15. Pratiques agricoles (PAG)	33
16. Santé communautaire (SAN)	31
17. Soins esthétiques (SOI)	58
19. Technologie des communications (TCM)	33
19. Technologies de la construction (TCN)	46
20. Tourisme (TOU)	24
21. Traitement de l'information (INF)	46

Niveau de rendement

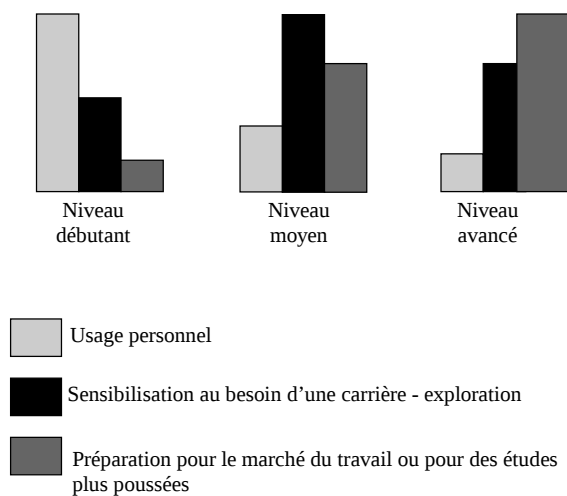
Les modules sont regroupés en trois niveaux d'études : **le niveau débutant, le niveau moyen et le niveau avancé**. À mesure que l'élève avance dans ses études, il ou elle doit répondre à des critères plus élevés et améliorer ses compétences, à la fois dans les résultats d'apprentissage généraux pour l'apprenant ou l'apprenante et dans les résultats d'apprentissage généraux.

Les modules du niveau débutant aident l'élève à développer des habiletés qui lui serviront dans la vie quotidienne et formeront la base qui lui permettra d'approfondir ses connaissances. Les modules de ce niveau ont été élaborés pour l'élève qui n'a aucune expérience dans le domaine choisi.

Les modules du niveau moyen favorisent le développement des compétences acquises précédemment. Ces modules fournissent une perspective plus étendue et permettent à l'élève d'entrevoir davantage de possibilités de carrières dans le domaine choisi.

Les modules du niveau avancé demandent plus de connaissances et aident l'élève à se préparer à entrer sur le marché du travail ou à suivre un programme d'études postsecondaires relatif au domaine choisi.

Les graphiques suivants illustrent la façon dont nous avons mis l'accent sur la planification d'une carrière dans les modules des trois niveaux.



Normes du programme et d'évaluation

Les normes du programme des APA établissent ce que l'élève doit savoir et être en mesure d'accomplir. Elles se définissent par les résultats d'apprentissage généraux et par les résultats d'apprentissage spécifiques de chaque module pour les 21 domaines.

Dans les normes d'évaluation, nous précisons comment juger la performance de l'élève. Chaque norme d'évaluation établit les conditions et les critères à utiliser pour évaluer les compétences précisées dans chaque résultat d'apprentissage général. L'élève doit se conformer à toutes les normes d'évaluation, y compris les critères spécifiques inclus dans le module.

Dans toute la province, le personnel enseignant pourra s'assurer que l'élève sera évalué de façon juste et sûre. L'élève utilisera les normes d'évaluation pour guider ses efforts, s'assurant qu'il ou elle participe efficacement et avec succès à son apprentissage et à son évaluation. Les normes du niveau avancé sont reliées le plus possible aux exigences du marché du travail et à celles des programmes d'études postsecondaires.

Types de compétences

Dans le programme des APA, nous définissons deux types de compétences : les compétences de base et les compétences spécifiques à une carrière.

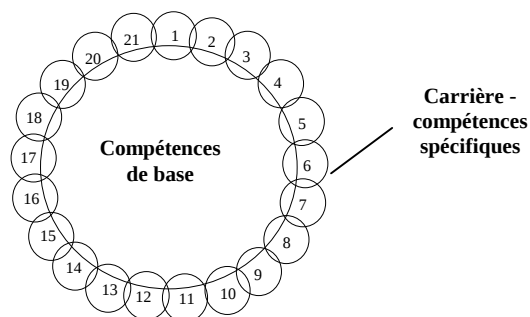
Les **compétences de base** sont générales à tous les domaines. Elles s'acquièrent dans chaque module et comprennent :

la gestion personnelle : la gestion de l'apprentissage, l'innovation, l'éthique et la gestion des ressources.

les aptitudes sociales : la communication, le travail en équipe, le leadership et le service, ainsi que le sens des responsabilités (sécurité et responsabilisation).

Les **compétences spécifiques à une carrière** sont reliées à un domaine en particulier. Ces compétences, qui permettent à l'élève d'acquérir des habiletés utiles dans la vie quotidienne au niveau débutant, l'aident à entrer sur le marché du travail ou à poursuivre des études postsecondaires aux niveaux moyen et avancé.

Le graphique suivant illustre la relation qui existe entre ces deux types de compétences dans les vingt et un domaines des APA (les numéros font référence au tableau de la page 4).



Compétences de base : tableau de référence

Le tableau qui suit précise les compétences de base que l'élève va tenter de perfectionner et d'améliorer dans chacun des domaines et modules des *Arts pratiques et appliqués* (APA). Les compétences de base de l'élève doivent être évaluées par des observations impliquant l'élève, le personnel enseignant, les pairs et autres, à mesure qu'il ou elle répond aux résultats d'apprentissage de chaque module. En général, il y a une progression dans la complexité de la tâche et dans l'effort que doit fournir l'élève, comme précisé dans le Cadre d'apprentissage*. **À mesure que l'élève progresse, il ou elle perfectionne les compétences acquises aux niveaux précédents.** Les élèves qui quittent l'école secondaire devraient se donner comme but de démontrer une performance correspondant à l'étape 3.

Suggestions de stratégies à utiliser en classe :

Demander aux élèves de s'autoévaluer et de s'évaluer les uns les autres
Tenir une discussion réfléchie (entre l'enseignant ou l'enseignante et l'élève)
Souligner les points forts

Souligner le progrès dans les différents modules des *Arts pratiques et appliqués*
Insister sur les domaines à approfondir
Inclure le portfolio de l'élève

Étape 1 — L'élève va :	Étape 2 — L'élève va :	Étape 3 — L'élève va :	Étape 4 — L'élève va :
La gestion de l'apprentissage			
arriver en classe bien disposé à apprendre	→ → →	→ → →	→ → →
suivre les instructions de base comme on le lui a appris	suivre les instructions de façon quasi autonome	suivre des instructions détaillées de façon autonome	→ → →
	se fixer des buts et établir les étapes pour les atteindre avec de l'aide	se fixer des buts clairs et établir des étapes pour les atteindre	démontrer son autonomie dans l'apprentissage et la façon de se fixer et d'atteindre des buts
acquérir des connaissances spécialisées, des habiletés et des attitudes	appliquer des connaissances spécialisées, des habiletés et des attitudes à des situations concrètes	transposer et appliquer des connaissances spécialisées, des habiletés et des attitudes à différentes situations	transposer et appliquer l'apprentissage à de nouvelles situations; démontrer son engagement envers l'apprentissage permanent

Étape 1 — <i>L'élève va :</i>	Étape 2 — <i>L'élève va :</i>	Étape 3 — <i>L'élève va :</i>	Étape 4 — <i>L'élève va :</i>
La gestion de l'apprentissage (suite)			
trouver des critères pour évaluer des choix et prendre des décisions	trouver et appliquer une variété de stratégies efficaces pour résoudre des problèmes et prendre des décisions	utiliser une variété d'habiletés en matière de raisonnement critique pour évaluer des situations, résoudre des problèmes et prendre des décisions	penser de façon critique et agir de façon logique pour évaluer des situations, résoudre des problèmes et prendre des décisions
utiliser toute une variété de stratégies d'apprentissage	explorer et utiliser des stratégies d'apprentissage efficaces de façon quasi autonome	choisir et utiliser des stratégies d'apprentissage efficaces coopérer avec les autres dans l'utilisation des stratégies d'apprentissage	 faire preuve de leadership dans l'utilisation efficace de stratégies d'apprentissage
La gestion des ressources			
se conformer à des échéanciers établis; gérer efficacement le temps, les horaires, les plans d'activités	créer et se conformer à des échéanciers de façon quasi autonome; gérer efficacement le temps, les horaires et les plans d'activités	créer et adopter des échéanciers de façon autonome; prioriser les tâches; gérer de façon efficace son temps, ses horaires et ses plans d'activités	créer et adopter des échéanciers de façon autonome; gérer de façon efficace son temps, ses horaires, ses calendriers; prioriser les tâches de façon constante
se servir de l'information (ressources matérielles et humaines) comme on le lui a appris	avoir accès à toute une variété de renseignements pertinents (ressources matérielles et humaines) et s'en servir de façon quasi autonome	se servir de toute une variété de renseignements (ressources matérielles et humaines) et savoir quand il faut des ressources supplémentaires	se servir de toute une variété de renseignements (ressources matérielles et humaines) pour compléter et améliorer les exigences de base

Étape 1 — L'élève va :	Étape 2 — L'élève va :	Étape 3 — L'élève va :	Étape 4 — L'élève va :
La gestion des ressources (suite)			
se servir de la technologie comme on le lui a appris (installations, équipement, fournitures), pour accomplir une tâche ou fournir un service	utiliser la technologie comme on le lui a appris (installations, équipement et fournitures), pour accomplir une tâche ou fournir un service avec un minimum d'aide ou de supervision	choisir et utiliser la technologie de façon appropriée (installations, équipement, fournitures) pour accomplir une tâche ou fournir un service de façon autonome	reconnaître la valeur pécuniaire et intrinsèque de la gestion de la technologie (installations, équipement, fournitures)
entretenir, entreposer et ranger l'équipement et les fournitures comme on le lui a appris	entretenir, entreposer et ranger l'équipement et les fournitures avec très peu d'aide	entretenir, entreposer ou ranger l'équipement et les fournitures de façon autonome	utiliser des techniques efficaces pour gérer des installations, du matériel et des fournitures
La résolution de problèmes et l'innovation			
participer au processus de résolution d'un problème développer une variété d'habiletés et d'approches sur la résolution de problèmes	cerner un problème et choisir une approche appropriée de résolution de problèmes qui réponde adéquatement à des buts et à des contraintes spécifiques	avoir un raisonnement critique et agir de façon logique dans un contexte de résolution de problèmes	cerner des problèmes et les résoudre efficacement
appliquer des habiletés en résolution de problèmes à des cas clairement définis, à des buts spécifiques et à des contraintes : – en trouvant d'autres options – en évaluant d'autres options – en choisissant la solution appropriée – en agissant	appliquer des habiletés de résolution de problèmes pour une activité dirigée ou autonome : – en trouvant des solutions de rechange – en évaluant les solutions de rechange – en choisissant la solution appropriée – en agissant	transposer des habiletés en matière de résolution de problèmes à la vie réelle en créant de nouvelles possibilités préparer des plans de mise en œuvre reconnaître les risques	trouver et suggérer de nouvelles idées pour effectuer le travail de façon créative : – en combinant les idées ou les renseignements de nouvelles manières – en faisant des liens entre des idées en apparence non reliées – en cherchant activement de nouvelles perspectives

Étape 1 — L'élève va :	Étape 2 — L'élève va :	Étape 3 — L'élève va :	Étape 4 — L'élève va :
La communication efficace			
utiliser des habiletés de communication : lecture, écriture, illustration, parole	communiquer des pensées, des sentiments et des idées pour justifier ou défendre une position en se servant de l'écriture, de l'oral ou du visuel	préparer et présenter de façon efficace des rapports pertinents, concis, écrits, visuels ou oraux en donnant des arguments raisonnés	négocier de façon efficace en cherchant à conclure une entente pouvant comporter un échange de ressources spécifiques ou en réglant des intérêts divergents
utiliser la langue appropriée au contexte	se servir de façon appropriée d'un langage technique	encourager, persuader, convaincre ou motiver des individus	négocier un consensus et travailler dans ce but
écouter pour comprendre et apprendre	écouter et répondre pour comprendre et apprendre	écouter et répondre pour comprendre, apprendre et enseigner	écouter et répondre pour comprendre, apprendre, enseigner et évaluer
démontrer des compétences de relations interpersonnelles positives dans le cadre de contextes donnés	démontrer des compétences de relations interpersonnelles positives dans le cadre de différents contextes	démontrer des compétences de relations interpersonnelles positives dans la plupart des contextes	promouvoir les habiletés de relations interpersonnelles positives chez les autres
Le travail en équipe			
assumer ses responsabilités dans un projet de groupe	→ → →	rechercher la façon la plus appropriée de travailler en équipe pour mieux répondre aux besoins et exploiter les points forts du groupe : la richesse d'une idée, les différents potentiels humains, la répartition du travail	guider et motiver l'équipe pour atteindre un niveau de rendement élevé

Étape 1 — <i>L'élève va :</i>	Étape 2 — <i>L'élève va :</i>	Étape 3 — <i>L'élève va :</i>	Étape 4 — <i>L'élève va :</i>
Le travail en équipe (suite)			
travailler en collaboration avec ses pairs dans des situations données	collaborer à la réalisation des objectifs du groupe maintenir l'équilibre entre parler, écouter et répondre lors des discussions de groupe	 travailler en équipe : – encourager et soutenir les membres de l'équipe – aider les autres d'une manière positive – savoir diriger ou exécuter efficacement selon le besoin – négocier et parvenir à un consensus, selon le besoin	 comprendre la composition du groupe et s'y intégrer
tenir compte des opinions et reconnaître les contributions des autres membres du groupe	tenir compte des sentiments et du point de vue des autres		élaborer, valider et mettre en œuvre des plans qui offrent de nouvelles perspectives
Le sens des responsabilités			
L'assiduité faire preuve de responsabilité en matière d'assiduité, de ponctualité et d'exécution d'une tâche La sécurité adopter des règles personnelles et environnementales en matière de santé et de sécurité	 savoir reconnaître et adopter des règles personnelles et environnementales en matière de santé et de sécurité	 établir et suivre des règles personnelles et environnementales en matière de santé et de sécurité	 transposer et appliquer des procédures personnelles et environnementales en matière de santé et des consignes de sécurité à divers environnements et situations
prévoir les risques imminents et leur impact sur lui ou elle-même, sur les autres et sur l'environnement	prévoir les risques imminents et potentiels et leur impact sur lui ou elle-même, sur les autres et sur l'environnement		
suivre les procédures appropriées pour répondre à une urgence			 assumer la responsabilité des actes qu'il ou elle pose pour régler des dangers immédiats ou potentiels

Étape 1 — <i>L'élève va :</i>	Étape 2 — <i>L'élève va :</i>	Étape 3 — <i>L'élève va :</i>	Étape 4 — <i>L'élève va :</i>
L'éthique exprimer des jugements sur le bien-fondé de certaines conduites ou actions	évaluer comment les jugements personnels touchent les pairs, la famille (p. ex. le foyer et l'école) ou l'environnement	évaluer les implications d'actions personnelles ou celles d'un groupe au sein d'une communauté plus large (p. ex. un milieu de travail)	analyser les implications d'actions personnelles ou celles d'un groupe dans un contexte mondial énoncer et défendre, sur demande, un code d'éthique personnel en fonction des besoins
*Le cadre d'apprentissage			
Tâche simple Environnement structuré Apprentissage dirigé	Tâche à variables limitées Environnement moins structuré Apprentissage quasi autonome	Tâche à variables multiples Environnement flexible Apprentissage autonome en cherchant de l'aide, au besoin	Tâche complexe Environnement ouvert Autonomie - motivation personnelle

Alimentation

Raison d'être du domaine

L'alimentation est un de nos besoins personnels les plus fondamentaux. De plus, elle joue un rôle important au sein de notre famille, de notre communauté et de notre carrière. Dans une société en constante évolution, nos besoins alimentaires seront satisfaits de façon toujours plus variée.

À part son rôle essentiel en nutrition, l'alimentation joue un rôle primordial dans l'économie de la province et de la nation. En effet, l'industrie agricole et alimentaire, qui fournit des aliments de qualité à la population de la province, du pays et du monde, représente une force prépondérante de l'économie de la Saskatchewan. Dans notre province, presque un emploi sur trois est lié à l'industrie agricole et alimentaire et 22 800 personnes travaillent dans l'industrie alimentaire de la province. La restauration a représenté 4,8 % de l'économie saskatchewanaise en 1999.

Au Canada, la restauration, qui emploie plus de 800 000 personnes en l'an 2000, constitue une partie importante de l'industrie alimentaire au Canada. Les emplois dans cette industrie varient énormément, tout comme l'enseignement et la formation qu'elle exige. L'industrie repose sur l'abondance de la main-d'œuvre chez les jeunes pour sa dotation en personnel. Près de 50 pour cent des personnes travaillant dans tout le secteur de l'alimentation ou des boissons ont entre 15 et 24 ans. Environ 30 pour cent de la population adulte au Canada a travaillé un certain temps dans l'industrie de la restauration.

En développant des compétences de base et en les intégrant aux connaissances, aux habiletés et aux attitudes spécifiques à une carrière du domaine de l'**Alimentation**, l'élève sera capable

de s'adapter aux changements et de relever les défis avec plus de souplesse et de confiance.

Dans le matériel du programme en **Alimentation**, nous utilisons une méthode centrée sur l'élève où vont de pair réflexion et expérience concrète dans un environnement aussi réaliste que possible, qu'il s'agisse d'un contexte personnel, familial ou professionnel.

Dans le cadre du programme des *Arts pratiques et appliqués* (APA), l'élève devra :

- cultiver un intérêt général pour l'alimentation, de façon à être motivé à continuer la pratique de ce qu'il ou elle a appris et à chercher à approfondir ses connaissances dans ce domaine;

- être plus conscient de l'importance de l'alimentation et de son rôle dans le maintien du bien-être physique;

- acquérir des connaissances, des habiletés et des attitudes par la préparation de divers aliments, ce qui lui permettra de s'épanouir ou qui lui donnera plus d'assurance pour trouver un emploi dans l'industrie de la restauration;

- adopter des méthodes de travail hygiéniques et comprendre les conséquences du manque de salubrité;

- développer une compréhension et une connaissance des richesses du multiculturalisme et des diverses coutumes sociales relatives à la préparation et au partage de la nourriture;

- acquérir des habiletés de gestion pour la sélection, la préparation et pour la présentation et évaluer les conséquences que ces décisions pourraient avoir sur l'ensemble de la communauté.

Structure du domaine

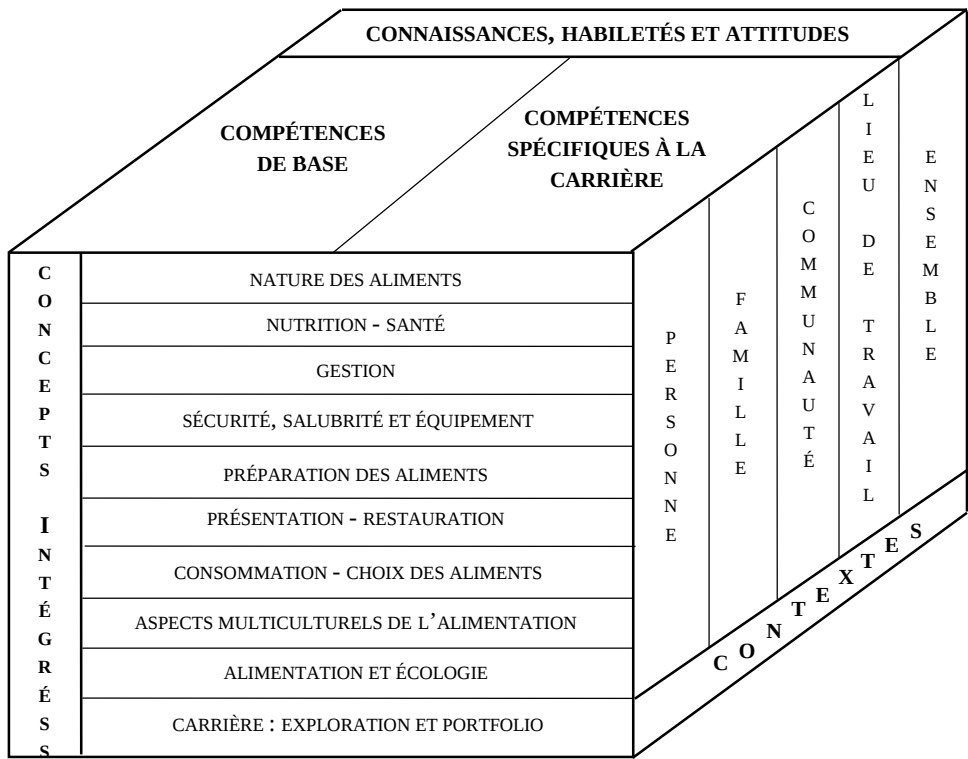
Le graphique ci-dessous illustre l’organisation des diverses composantes du programme en **Alimentation**. À l’avant du cube figurent les concepts intégrés propres à l’ensemble du programme. Les thèmes indiqués dans « Portée et séquence » offrent un cadre de travail au moyen duquel l’élève peut acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes avec plus de facilité. Sur le côté du cube figurent les contextes dans lesquels l’élève applique les connaissances, les habiletés et les attitudes acquises. La pertinence des contextes dépend des champs d’intérêt de l’élève.

Thèmes

Le domaine d’**Alimentation** comporte des thèmes principaux d’après lesquels nous avons développé les modules, à savoir :

Nutrition
Préparation et présentation
Gestion
Aspect socioculturel.

Chaque thème est basé sur les caractéristiques communes aux sujets traités dans le module. Bien qu’il s’agisse de regroupements, il ne faudrait pas les considérer comme exclusifs puisque les modules de tous les thèmes se complètent entre eux. Par exemple, dans chaque module nous avons consacré une partie à la « gestion » et à la « préparation » afin de fournir des éléments d’orientation. Chaque fois qu’il nous était possible de le faire, nous avons intégré l’aspect « nutritionnel » et les applications « culturelles ».



Intégration des concepts

Nous avons intégré dans tous les modules les principaux concepts du domaine **Alimentation**. L'importance qui leur est accordée varie selon le contenu du module et le contexte. Ces concepts sont les suivants :

Nature des aliments : l'élève apprend comment choisir, préparer et servir des aliments. Il ou elle en comprendra également les « raisons » en apprenant les caractéristiques physiques et chimiques, la composition et les éléments nutritifs, la fonction des ingrédients et les principes appliqués pendant la préparation.

Nutrition - Santé : la valeur nutritive des aliments et leur rôle dans le maintien du bien-être physique sont d'une grande importance pour tout élève qui étudie en alimentation, autant sur le plan personnel qu'en milieu de travail.

Gestion : la gestion du processus décisionnel, de l'analyse et de la solution des problèmes fait partie de tous les modules en **Alimentation**. L'élève aura de fréquentes occasions de développer des habiletés de gestion par rapport aux choix, à la préparation et à la restauration.

Sécurité, salubrité et équipement : l'élève apprendra dans tous les modules à travailler avec des aliments d'une manière hygiénique et à utiliser le matériel de façon sans danger.

Préparation, présentation et restauration : les modules traitant des thèmes « préparation » mettent l'accent sur ces concepts. Toutefois, les modules traitant des thèmes « nutrition, gestion et aspect socioculturel » traitent également de la préparation et de la présentation.

Consomérisme - Choix des aliments : nous avons intégré des stratégies relatives au consumérisme chaque fois que nous l'avons jugé pertinent : l'évaluation de restaurants-minute et de plats préparés, l'interprétation de lois et des étiquetages et le développement de critères de sélection pour évaluer et comparer diverses denrées alimentaires.

Aspects multiculturels de l'alimentation : nous avons conçu trois modules pour parler spécialement de ces aspects. Toutefois, l'élève aura l'occasion de les étudier et d'en faire l'expérience dans bien d'autres modules. Par exemple, dans le module « Pâtisserie et créativité », l'élève prépare divers desserts de fantaisie typiques de la cuisine internationale.

Alimentation et écologie : étant donné les préoccupations actuelles par rapport à l'environnement, l'élève doit comprendre les questions écologiques relatives à la production, au développement et à l'utilisation des denrées alimentaires, que ce soit à des fins personnelles ou commerciales.

Carrière - Exploration et portfolio : nous avons intégré l'exploration de carrière dans tous les modules, en mettant l'accent sur les facultés d'adaptation et sur les paramètres du marché du travail, plutôt que sur un emploi en particulier. Dans une société qui change rapidement et avec une dynamique du marché du travail en constante fluctuation, il est essentiel de donner à l'élève l'occasion d'évaluer « ce qui est important maintenant » (avenir immédiat) et « ce qui sera important plus tard » (avenir à long terme). Un « portfolio » bien préparé devient un outil de communication d'une grande valeur pour l'élève.

Niveaux

À mesure que l'élève apprend la matière des divers modules des niveaux **débutant, moyen** et **avancé**, il ou elle aura la possibilité d'utiliser le processus de gestion (prise de décisions, analyse et résolution de problèmes) dans différents contextes d'apprentissage.

En progressant du niveau débutant au niveau avancé, l'élève devrait normalement compter de moins en moins sur les directives du personnel enseignant pour participer activement et davantage à son apprentissage.

À tous les niveaux, les modules peuvent être intégrés à des modules pertinents. Au niveau avancé cependant, le regroupement de modules spécifiques faciliterait une transition vers des programmes d'études postsecondaires ou des possibilités d'emplois spécifiques.

DÉBUTANT	MOYEN	AVANCÉ	THÈME
Notions de base en alimentation ALI-D01	Au-delà du Guide alimentaire canadien ALI-M01	Les étapes de la vie et l'alimentation ALI-A01	Nutrition
	Nutrition et performance athlétique ALI-M02	Nutrition et digestion ALI-A02	
	L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique ALI-M03		
Introduction à la pâtisserie ALI-D02	Gâteaux et pâtisseries ALI-M04	Pâtisserie et créativité ALI-A03	Préparation et présentation
	Pains et petits pains à la levure ALI-M05	Autres produits à la levure - Niveau avancé ALI-A04	
	Produits laitiers et œufs ALI-M06		
	Consommés, soupes et sauces ALI-M07	Soupes et sauces - Niveau avancé ALI-A05	
Collations et hors-d'œuvre simples ALI-D03	Fruits, légumes et produits céréaliers ALI-M08	Présentation des aliments ALI-A06	
	Mets froids et créativité ALI-M09	La restauration rapide ALI-A07	
	Préparation et cuisson des viandes ALI-M10	La cuisson des viandes - Niveau avancé ALI-A08	
	Poisson et volaille ALI-M11	Les coupes simples des viandes ALI-A09	
Planification des repas 1 ALI-D04	Planification des repas 2 ALI-M12	Comment recevoir ALI-A10	
	La cuisine végétarienne ALI-M13	Transformation des aliments ALI-A11	
Le prêt-à-manger ALI-D05	Repas-minute ALI-M14	L'alimentation : évolution et innovation ALI-A12	Gestion
	Hygiène alimentaire ALI-M15		
	L'entreprise en alimentation ALI-M16	L'entreprise culinaire ALI-A13	
L'alimentation canadienne : notre héritage ALI-D06	La cuisine internationale 1 ALI-M17	La cuisine internationale 2 ALI-A14	Aspect socioculturel

— Préalable
 Séquence recommandée
 Préalable à tous les modules de ce domaine

Description des modules

Module ALI-D01 : Notions de base en alimentation

L'élève apprend à mieux choisir les aliments, à comprendre les recettes et à connaître les installations d'une cuisine; il ou elle sait comment manipuler les denrées alimentaires et possède des habitudes de travail sans danger et efficaces.

Module ALI-D02 : Introduction à la pâtisserie

Pour faire de délicieux biscuits, des gâteaux et des pâtes éclair, il faut d'abord comprendre de quels ingrédients ils sont faits. L'art de bien mélanger ces ingrédients, les transforme en délices culinaires!

Module ALI-D03 : Collations et hors-d'œuvre simples

Les collations représentent une partie importante de notre alimentation. Nous pouvons préparer de nombreuses collations, à la fois délicieuses et nutritives.

Module ALI-D04 : Planification des repas 1

Un repas peut nous permettre d'être créatifs, d'apprécier la compagnie d'autrui ou simplement de satisfaire nos besoins alimentaires. La planification et la préparation de repas réussis supposent que l'élève a compris les composantes des repas pour différentes occasions.

Module ALI-D05 : Le prêt-à-manger

Nous pouvons acheter des mets prêts-à-manger ou faire des repas en utilisant des plats préparés. Tenir compte de la nutrition, du coût, du temps, de la qualité des aliments et des diverses possibilités, nous aidera à faire de bons choix.

Module ALI-D06 : L'alimentation canadienne : notre héritage

L'alimentation canadienne d'aujourd'hui témoigne de l'histoire du pays et des groupes culturels qui y ont apporté la richesse de leurs traditions culturelles. Connaître les origines de notre héritage alimentaire nous aide à comprendre qui nous sommes.

Module ALI-M01 : Au-delà du Guide alimentaire canadien

L'élève apprend quels aliments sont essentiels pour le mieux-être : comment ils affectent notre rendement quotidien et notre santé à long terme. L'élève découvre comment choisir et préparer des menus équilibrés.

Module ALI-M02 : Nutrition et performance athlétique

Les athlètes travaillant à l'amélioration de leur performance ont besoin de savoir comment l'alimentation peut les aider à retirer d'un repas, le maximum d'énergie qu'ils ou elles recherchent avant une compétition. Qu'il s'agisse d'alimentation pendant l'entraînement ou d'un repas avant une compétition, l'élève apprendra à préparer des aliments correspondant aux besoins des athlètes.

Module ALI-M03 : L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique

Certaines personnes désirent prendre du poids alors que d'autres aimeraient en perdre. Il existe de nombreuses méthodes pour arriver à de tels buts, mais sont-elles efficaces? L'élève apprendra à faire de bons choix relatifs à l'alimentation et à l'activité physique et à préparer des repas qui lui permettront d'être en meilleure forme physique.

Module ALI-M04 : Gâteaux et pâtisseries

La cuisine canadienne, que ce soit pour des occasions spéciales, des fêtes ou des repas, peut être rehaussée par des gâteaux et des pâtisseries. L'élève perfectionnera ses habiletés et ses connaissances relatives à la confection de gâteaux et de pâtisseries.

Module ALI-M05 : Pains et petits pains à la levure

Comme par magie, la levure et l'habileté du boulanger peuvent transformer de simples ingrédients en œuvres d'art appétissantes. L'élève peut confectionner une variété surprenante de pains et de petits pains lorsqu'il ou elle comprend quels ingrédients et quelles techniques particulières sont nécessaires pour travailler avec de la levure.

Module ALI-M06 : Produits laitiers et œufs

Les produits laitiers et les œufs sont parmi les aliments les plus utilisés. Il est important que l'élève apprenne à connaître ces aliments et qu'il ou elle comprenne les différents produits qui existent sur le marché, ce qu'ils ou elles ajoutent aux plats cuisinés et comment en tirer le maximum.

Module ALI-M07 : Consommés, soupes et sauces

Tout bouillon ou potage léger et nutritif commence par un bon consommé. Lorsqu'on leur ajoute un agent d'épaississement, les consommés donnent de bonnes soupes et de bonnes bases pour les sauces. L'élève apprendra comment préparer des consommés, des soupes et des sauces.

Module ALI-M08 : Fruits, légumes et produits céréaliers

Les fruits, les légumes et les produits céréaliers, d'une incroyable diversité, sont importants à cause de leur valeur nutritive et de la variété qu'ils ajoutent à nos repas et à nos menus. L'élève apprendra à préserver la qualité de ces aliments tout en les préparant.

Module ALI-M09 : Mets froids et créativité

De nos jours, la préparation de mets froids illustre les influences de différentes parties du monde et notre désir de manger plus sainement. L'élève apprendra à utiliser à la fois sa créativité et ses connaissances de la nutrition dans la préparation des salades et des sandwiches.

Module ALI-M10 : Préparation et cuisson des viandes

Toute viande peut être tendre et délicieuse. Il suffit de bien connaître les diverses coupes, les méthodes pour l'attendrir et pour la cuire. Compte tenu de l'importance et du coût élevé de la viande, l'élève devra maîtriser ces méthodes.

Module ALI-M11 : Poisson et volaille

Le poisson et la volaille sont des aliments appréciés pour leur valeur nutritive et la délicieuse variété qu'ils ajoutent à nos repas et à nos menus. L'élève pourra acquérir de nouvelles habiletés à mesure qu'il ou elle apprendra à choisir, à manipuler et à préparer ces aliments.

Module ALI-M12 : Planification des repas 2

Des horaires chargés et des budgets serrés, voilà juste deux des nombreux défis auxquels nous devons faire face lorsque nous planifions des repas. L'élève apprendra à préparer de bons repas, peu importe les circonstances.

Module ALI-M13 : La cuisine végétarienne

Un régime alimentaire végétarien peut être très sain, mais il ne suffit pas d'en éliminer la viande ou même tous les produits d'origine animale. L'élève apprendra à choisir les aliments et à les préparer d'une nouvelle façon pour créer un régime végétarien bon pour la santé.

Module ALI-M14 : Repas-minute

Trop peu de temps ou d'énergie pour cuisiner? L'élève apprendra des façons exceptionnelles à préparer rapidement et facilement de délicieux mets nutritifs à partir d'ingrédients de base et de plats préparés.

Module ALI-M15 : Hygiène alimentaire

Dès qu'il est question de manipulation de la nourriture, il faut faire attention aux maladies liées à l'alimentation. Il est essentiel d'acquérir une formation en hygiène alimentaire pour tout emploi dans l'industrie alimentaire. Ce module ajouterait beaucoup au portfolio de l'élève.

Module ALI-M16 : L'entreprise en alimentation

L'élève développera des compétences en gestion d'entreprise, en planifiant et en mettant sur pied une entreprise en alimentation.

Module ALI-M17 : La cuisine internationale 1

Chaque culture a ses mets traditionnels et ses coutumes alimentaires. L'élève découvrira la culture de divers peuples en explorant leur cuisine. Il ou elle apprendra une variété de techniques culinaires internationales, utilisant des outils spécialisés pour préparer des mets typiques de la vie quotidienne ou des jours de fêtes.

Module ALI-A01 : Les étapes de la vie et l'alimentation

Tout au long de notre vie, l'alimentation joue un rôle important dans notre bien-être physique, affectif et social. Comprendre l'évolution de nos besoins, nous aide à relever les défis à chaque étape de notre vie. L'élève apprendra les techniques de préparation d'aliments adaptées aux besoins de tous les âges.

Module ALI-A02 : Nutrition et digestion

En apprenant ce qu'est la nutrition et la façon dont nos corps utilisent les aliments, l'élève étudiera des théories ou des questions actuelles relatives à la nutrition et aux besoins diététiques.

Module ALI-A03 : Pâtisserie et créativité

La satisfaction et la fierté, voilà ce qu'éprouve un pâtissier créatif ou une pâtissière créative à mesure qu'il ou elle découvre comment confectionner des pâtisseries et des gâteaux de spécialité. L'élève choisira et réalisera un projet important en pâtisserie, comme une maison en pain d'épice ou un gâteau de mariage.

Module ALI-A04 : Autres produits à la levure - Niveau avancé

En préparant des pains tressés, des petits pains de fantaisie, des beignes, des croissants et des feuilletés, l'élève apprendra à travailler différentes pâtes à la levure. Dans ce module, l'accent est mis sur l'uniformité de la qualité du produit.

Module ALI-A05 : Soupes et sauces - Niveau avancé

Il y a une quantité d'excellentes soupes et sauces qu'apprécient les cuisiniers et les consommateurs du monde entier. Les techniques et les ingrédients de la cuisine classique ont été adaptés à la préférence actuelle pour des mets moins riches et pour la nouvelle cuisine. Il est essentiel que le cuisinier ou la cuisinière et le ou la chef saucier sachent comment préparer les soupes et les sauces.

Module ALI-A06 : Présentation des aliments

L'élève développera sa créativité et son sens artistique dans la présentation des aliments.

Module ALI-A07 : La restauration rapide

De nos jours, les possibilités d'emploi dans la restauration rapide sont nombreuses. Des connaissances de base dans la gestion, la préparation des aliments et les principes de la restauration rapide peuvent aider l'élève à bien commencer une carrière prometteuse.

Module ALI-A08 : La cuisson des viandes - Niveau avancé

Une riche variété de plats à base de viande agrémentent la table lorsque le cuisinier ou la cuisinière apprend à préparer des viandes autres que le bœuf et approfondit sa connaissance des techniques de cuisson.

Module ALI-A09 : Les coupes simples des viandes

Savoir couper la viande peut, bien sûr, être l'un des nombreux talents d'un chef ou d'une cuisinière. Mais les habiletés que l'élève acquiert à cet égard peuvent aussi mener à une carrière dans l'industrie de la viande, comme boucher ou bouchère, détaillant ou grossiste.

Module ALI-A10 : Comment recevoir

Planifier et préparer un repas pour des invités peut être aussi agréable que le repas lui-même! L'élève pourra acquérir des habiletés qu'il ou elle utilisera en tourisme d'accueil, à la maison et dans bien d'autres types d'occupations où l'organisation est importante.

Module ALI-A11 : Transformation des aliments

Bon nombre de produits alimentaires que nous trouvons sur le marché sont congelés, marinés, mis en conserve, séchés, ou des confitures et des gelées. En apprenant les méthodes de transformation des aliments frais, l'élève découvre la place de la technologie dans l'alimentation.

Module ALI-A12 : L'alimentation : évolution et innovation

Des rôtis de mammoth, aux croustilles et au maïs soufflé! Que mangerons-nous au tournant du siècle? L'élève découvrira les changements survenus dans l'alimentation et ce que cela signifie pour le consommateur ou la consommatrice. Il ou elle préparera une grande variété d'aliments et apprendra leur origine.

Module ALI-A13 : L'entreprise culinaire

L'élève a-t-il des idées pour créer une entreprise dans le domaine de l'alimentation? Dans ce module, il ou elle aura la chance de voir si ses idées sont réalisables! Il ou elle pourra participer à la planification, à l'évaluation et à la mise en marché d'un produit alimentaire.

Module ALI-A14 : La cuisine internationale 2

L'élève étudiera à fond la cuisine d'un autre pays pour se rendre compte de la richesse de son histoire et de sa culture. Il ou elle découvrira des mets de ce pays. Il ou elle aura l'occasion d'expérimenter des méthodes culinaires traditionnelles, participera à un festival et étudiera des coutumes alimentaires.

Planification pour l'enseignement

Le programme des APA permet aux écoles de la Saskatchewan d'élaborer des cours basés sur les besoins de leurs élèves et de leur communauté. Certains modules pourraient être offerts à l'intermédiaire. Par contre, certains autres seraient plus adaptés au secondaire. Vous trouverez dans cette section des recommandations concernant le domaine de l'**Alimentation**.

Planification pour les APA

Sélection de modules

Les écoles pourront choisir certains domaines et certains modules qu'elles mettront à leur programme. Elles pourront combiner plus d'un module pour en faire un cours.

Chaque module a été conçu pour des unités d'études de 25 heures d'enseignement. Cependant, cette attribution de temps n'est qu'une suggestion destinée à faciliter la planification. Le programme d'études des APA est basé sur l'acquisition de compétences, ce qui permettra à certains élèves de réaliser les attentes de ces modules dans une période de temps plus ou moins longue, selon leurs aptitudes.

À l'intermédiaire, un cours devrait comprendre 2 modules choisis soit dans un même domaine, soit dans plus d'un domaine.

Au secondaire, un cours d'un crédit en APA doit comprendre 4 modules choisis soit dans un même domaine, soit dans plus d'un domaine.

Pour plus de renseignements au sujet des crédits, les écoles fransaskoises devraient consulter : *Tronc commun : Principes, répartition de temps et allocation des crédits pour les écoles fransaskoises* (2000).

Pour les autres écoles, veuillez consulter : *Core curriculum : Principes, Time Allocations and Credits Policy* (September 2000).

Le choix et la séquence des modules devraient tenir compte :

- d'un(des) préalable(s);
- des modules d'accompagnement qui, s'ils sont offerts parallèlement, pourraient élargir les possibilités d'apprentissage; des paramètres du module :
 - la spécialisation de l'enseignant ou de l'enseignante, s'il y a lieu;
 - l'équipement et les installations spécialisés, s'il y a lieu.

Les paramètres des modules sont définis dans ce programme d'études.

Niveau de flexibilité

Le programme des APA, qui a été conçu sous forme modulaire pour faciliter son adaptation aux horaires et à l'enseignement, ne fixe pas le niveau de flexibilité qu'une école ou qu'un enseignant ou qu'une enseignante proposera. Ce seront l'école et le personnel enseignant qui détermineront le niveau de flexibilité offert à l'élève. Dans le cadre de l'horaire d'enseignement établi par la direction, l'élève pourra :

- avoir l'option de progresser à un rythme qui représente un défi;
- avoir accès au plus grand nombre de modules qui pourraient lui convenir.

Intégration des compétences de base

Les compétences de base comprennent la gestion de l'apprentissage et des ressources, la résolution de problèmes et l'innovation, la communication efficace, le travail en équipe et le sens des responsabilités. Elles se retrouvent dans l'ensemble du programme des APA et à l'intérieur de chaque module.

L'évaluation du rendement de l'élève pour les compétences de base sera incorporée tout au long des résultats d'apprentissage généraux.

L'évaluation des compétences de base pourra se faire par le biais de l'observation impliquant l'élève, l'enseignant ou l'enseignante, les pairs et les superviseurs ou les superviseuses dans le milieu de travail. Un profil des compétences de l'élève pourra être établi par le biais de fiches d'observation sur son comportement. C'est l'interaction positive et constante entre l'élève et l'enseignant ou l'enseignante qui soutiendra la motivation de l'élève pour combler son besoin de croissance et de progrès.

Évaluation du rendement de l'élève

Évaluer les compétences de l'élève est un processus de collecte de données par le biais d'observations de la méthode suivie, du produit présenté et de l'interaction sociale démontrée.

Lorsque c'était justifié, nous avons élaboré des ressources afin d'aider l'enseignant ou l'enseignante et l'élève dans le processus d'évaluation. Veuillez consulter la section intitulée « Matériel d'évaluation » de ce programme d'études pour retrouver les divers outils (fiches de travail, grilles d'évaluation, échantillons de questions, etc.).

La pondération de chaque norme d'évaluation a aussi été établie. Dans la colonne « Attribution suggérée » on retrouve un pourcentage qui représente soit la pondération, soit la répartition du temps, (ou les deux) qu'il faut allouer à chaque résultat d'apprentissage général.

Attribution de crédits à l'élève du secondaire

Au niveau secondaire, l'élève se méritera un crédit lorsqu'il aura démontré les compétences acquises dans 4 modules. Pour plus de détails sur la manière dont les normes du programme et d'évaluation sont déterminées dans les APA, veuillez consulter la section intitulée « Normes du programme et d'évaluation des modules » de ce programme d'études.

Portfolio

Tout au long de la planification pour l'enseignement et pour l'évaluation, l'enseignant ou l'enseignante devrait tenir compte du portfolio puisqu'il reflète les efforts, les progrès et les réalisations de l'élève. D'une part, le portfolio permet à l'élève de faire l'inventaire de ses habiletés et de ses champs d'intérêt et d'autre part, il permet à un enseignant ou une enseignante, à un employeur ou une employeuse ou à une institution postsecondaire donnée d'évaluer les compétences de l'élève. Ainsi, la préparation et l'évaluation du portfolio devrait être le fruit d'une collaboration entre l'élève et l'enseignant ou l'enseignante.

Ressources

On peut se procurer des ressources approuvées, soit auprès du Learning Resources Distributing Centre, soit auprès de l'éditeur ou du distributeur. Certaines associations du secteur public ainsi que certaines agences gouvernementales pourraient être une source supplémentaire de documentation.

Guides d'apprentissage de l'élève

Les enseignants et les enseignantes qui proposent des modules à leurs élèves dans ce domaine des APA devraient formuler un plan d'enseignement. Ce plan devrait comprendre les éléments suivants :

- Pourquoi choisir ce module?
- Ce que tu dois savoir avant de commencer.
- Ce que tu sauras après avoir complété ce module.
- Quelles seront les ressources accessibles?
- Quels travaux devront être remis?
- Quand ce module doit-il être complété?
- Comment seras-tu évalué(e)?

Planification en Alimentation

Les suggestions suivantes sont offertes pour aider le personnel enseignant, les écoles et les directions d'école à planifier l'enseignement des modules du domaine **Alimentation**.

Questions de nature délicate

L'enseignante ou l'enseignant devra se montrer compatissant et respectueux à l'égard de l'élève, de sa famille et de la communauté à laquelle il ou elle appartient, c'est-à-dire prendre en considération les valeurs socioculturelles de cette communauté. Ainsi, il ou elle devra peut-être tenir compte de questions telles que l'apparence physique, les allergies alimentaires (coeliaque), les régimes alimentaires spéciaux (régime à faible teneur en sel, diabète), les restrictions en matière de religion et les préférences individuelles en ce qui concerne le choix d'aliments comme le végétarisme et la planification de repas non traditionnels.

Lois liées aux secteurs d'activité professionnelle

L'enseignante ou l'enseignant doit être au courant des lois de la Saskatchewan qui s'appliquent aux modules du domaine **Alimentation**. Elles comprennent ceci :

Public Health Act 1994

Occupational Health and Safety Act 1993

Workers Compensation Act 1979

Fire Prevention Act 1992

Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)
lignes directrices relatives à l'élimination des déchets

lignes directrices relatives au recyclage.

L'enseignant ou l'enseignante peut trouver de l'information à ce sujet :

à la bibliothèque;

auprès des autorités municipales ou régionales;

à l'Imprimeur de la Reine;
auprès de diverses autorités
gouvernementales.

L'enseignant ou l'enseignante doit informer l'élève sur la façon de s'y prendre pour se conformer à ces lois et il ou elle doit aussi s'assurer que celles-ci soient respectées.

Sécurité

La promotion de la santé et la prévention des accidents et blessures sont des concepts intégraux qui sont intégrés tout au long du domaine **Alimentation**. Le personnel enseignant devrait s'assurer que les élèves travaillent dans un environnement qui est sain et sans danger. Les enseignants et enseignantes devraient aussi bien préparer leurs élèves, c'est-à-dire en leur permettant de développer les compétences nécessaires, afin d'éviter ou de réduire le plus possible les risques potentiels.

Compétences professionnelles

C'est le personnel enseignant certifié qui a la responsabilité de planifier l'enseignement et de présenter les modules dans le domaine **Alimentation**. En effet, c'est lui qui possède les compétences requises pour enseigner en classe et qui a une expérience en laboratoire.

On recommande que les programmes qui exigent des compétences professionnelles spécifiques soient présentés par des personnes de métier qualifiées.

Choix des modules

Le tableau « Portée et Séquence » offre une vue d'ensemble des modules en **Alimentation**, indiquant les préalables et les thèmes du domaine. Ce tableau est suivi par une brève description de ces modules.

Alimentation à l'intermédiaire

Les modules du niveau débutant peuvent être enseignés à l'intermédiaire.

Durée		Modules
25 heures	ALI-D01	Notions de base en alimentation
50 heures	ALI-D01 ALI-D02	Notions de base en alimentation Introduction à la pâtisserie
100 heures	ALI-D03 ALI-D04 ALI-D05 ALI-D06	Ajouter un ou plusieurs des modules du niveau débutant suivants : Collations et hors-d'œuvre simples Planification des repas 1 Le prêt-à-manger L'alimentation canadienne : notre héritage

Les modules peuvent être regroupés et complétés sur une étendue d'une année scolaire ou sur quelques années. À compter de septembre 2004, tout élève entrant en 7^e année devra suivre au moins trois (3) cours combinés d'*Arts pratiques et appliqués* (APA). Chaque cours sera d'un minimum de 50 heures. À l'intermédiaire alors, un cours devrait comprendre deux (2) modules de 25 heures choisis soit dans un même domaine, soit dans plus d'un domaine.

Alimentation au secondaire

Au secondaire, un cours d'un crédit équivaut à cent (100) heures d'enseignement. Au secondaire alors, un cours devrait comprendre quatre (4) modules de 25 heures choisis soit dans un même domaine, soit dans plus d'un domaine. Pour satisfaire aux exigences de crédits menant à l'obtention du diplôme de fin d'études secondaires, l'élève fransaskois devra avoir suivi deux (2) cours obligatoires d'éducation artistique ou d'APA.

En plus des modules enseignés aux niveaux moyen et avancé, certains modules du niveau débutant peuvent être offerts aux élèves n'ayant pas les compétences exigées, particulièrement en ce qui concerne les modules suivants :

ALI-D01 : « Notions de base en alimentation » (étant donné qu'il est un préalable à tous les modules de ce domaine).

ALI-D02 : « Introduction à la pâtisserie » (étant donné que ce module est un préalable aux modules ALI-M04, ALI-M05, ALI-A03 et ALI-A04).

Voici quelques exemples de regroupements de modules :

4 modules (sans expérience antérieure)	ALI-D01 ALI-D03 ALI-D04 ALI-D06	Notions de base en alimentation Collations et hors-d'œuvres Planification des repas 1 L'alimentation canadienne : notre héritage
4 modules (3 supplémentaires au ALI-D01)	ALI-D01 ALI-D02 ALI-M04 ALI-M05	Notions de base en alimentation Introduction à la pâtisserie Gâteaux et pâtisseries Pains et petits pains à la levure
4 modules (3 supplémentaires au ALI-D01)	ALI-D01 ALI-M10 ALI-A08 ALI-A09	Notions de base en alimentation Préparation et cuisson des viandes La cuisson des viandes : Niveau avancé Les coupes simples des viandes

Il est également possible de regrouper les modules pour mettre l'accent sur un thème spécifique; p. ex. : ALI-D01

Modules préalables	ALI-D01 ALI-D02	Notions de base en alimentation Introduction à la pâtisserie
Modules supplémentaires choisis selon un thème	ALI-M04 ALI-A03 ALI-M05 ALI-A04	Gâteaux et pâtisseries Pâtisserie et créativité Pains et petits pains à la levure Autres produits à la levure – Niveau avancé

La plupart des modules peuvent être offerts dans un contexte commercial afin d'augmenter le niveau de compétence par rapport à diverses techniques de préparation alimentaire. Il est conseillé de regrouper ces modules avec des modules-projets du domaine *Exploration de carrières et d'emplois*.

Normes du programme et d'évaluation des modules

Niveau débutant

Les pages qui suivent définissent les normes du programme et d'évaluation des modules du niveau débutant du domaine **Alimentation**.

Les modules du niveau débutant aideront l'élève à acquérir des connaissances pratiques pour les tâches de la vie quotidienne et serviront de base à des études plus approfondies. Ces modules s'adressent à l'élève sans expérience antérieure dans le domaine.

Les *Résultats d'apprentissage généraux* précisent les compétences qu'un ou une élève doit acquérir pour réussir un module. Les normes d'évaluation servent à déterminer et à mesurer l'acquisition de ces compétences.

Les *Résultats d'apprentissage spécifiques* fournissent un cadre d'apprentissage détaillé qui aidera l'élève à développer les compétences mentionnées dans les *Résultats d'apprentissage généraux*. Nous donnons des renseignements et des suggestions supplémentaires dans la colonne *Notes*. L'enseignant ou l'enseignante peut, s'il ou elle le désire, y noter ses idées pédagogiques ou des travaux pratiques pour ses élèves.

Module ALI-D01 : Notions de base en alimentation	p. 29
Module ALI-D02 : Introduction à la pâtisserie.....	p. 33
Module ALI-D03 : Collations et hors-d'œuvre simples	p. 37
Module ALI-D04 : Planification des repas 1	p. 41
Module ALI-D05 : Le prêt-à-manger	p. 45
Module ALI-D06 : L'alimentation canadienne : notre héritage	p. 49

MODULE ALI-D01 : NOTIONS DE BASE EN ALIMENTATION (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :	
mettre en pratique ses connaissances et ses habiletés de gestionnaire dans la planification, la préparation et l'évaluation des aliments de base	une analyse : pour au moins un des plats préparés, il ou elle fera une analyse de ce plat. Matériel d'évaluation <i>ALI-ANA : Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
analyser le <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> et baser ses choix alimentaires sur ce guide	l'analyse des choix d'aliments qu'il ou elle a consommés au cours d'une journée à partir du <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> . Matériel d'évaluation <i>ALI-ACN : Analyse de la consommation de nourriture</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle) des compétences qui sont développées dans ce module	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des trois grilles suivantes : Matériel d'évaluation <i>ALI-JOU-A ou ALI-JOU-B : Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> <i>ALI-ESE : Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> <i>ALI-AAA : Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
démontrer ses compétences de base.	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-D01 : NOTIONS DE BASE EN ALIMENTATION (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Sécurité, hygiène et appareils	L'élève devrait : appliquer les normes de sécurité en cuisine pour ce qui est : de la prévention des accidents des soins à donner en cas de blessures de la manipulation et de l'entreposage des denrées alimentaires; montrer des habitudes hygiéniques de travail, y compris l'hygiène personnelle et la propreté des appareils et des lieux; expliquer la raison des méthodes hygiéniques de travail relatives à la manipulation des denrées alimentaires; identifier et interpréter correctement les symboles des produits dangereux; montrer qu'il ou elle connaît les méthodes de travail en cuisine et en laboratoire; choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils pour la mesure, la préparation, le mélange, la cuisson et le service des aliments.	Feux, chocs électriques, coupures, brûlures Brûlures, chocs électriques, coupures, poisons Prévention de maladies d'origine alimentaire, manipulation, entreposage et conservation des aliments à des températures sans danger, prévention de la contamination, perte d'emploi et fermeture d'entreprises SIMDUT Rotation des aliments Montrer à l'élève comment utiliser correctement une cuisinière, un four à micro-ondes, les petits appareils électroménagers, les ustensiles et les couteaux.

MODULE ALI-D01 : NOTIONS DE BASE EN ALIMENTATION (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation	L'élève devrait : se servir d'une terminologie des recettes qui soit acceptable pour planifier, préparer et évaluer les aliments de base.	Qualité, pourcentages et proportions
Nutrition	expliquer pourquoi on se base sur le <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> pour faire ses choix alimentaires.	Conséquences de l'équilibre nutritif sur l'apparence, les capacités athlétiques et la vivacité d'esprit
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; élaborer un plan d'action personnel en ce qui concerne l'alimentation.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir? Dans son plan d'action personnel, l'élève peut inclure : une analyse de ses propres habitudes alimentaires; une réduction des déchets de consommation; un plus grand choix d'aliments; une entrée des recettes dans un micro-ordinateur.

MODULE ALI-D02 : INTRODUCTION À LA PÂTISSERIE

Niveau : Débutant

Thème : Préparation et présentation

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Pour faire de délicieux biscuits, des gâteaux et des pâtes éclairs, il faut d'abord comprendre de quels ingrédients ils sont faits. L'art de bien mélanger ces ingrédients, les transforme en délices culinaires!

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : décrire les méthodes de préparation et le rôle des principaux ingrédients qui entrent dans la préparation des biscuits, des pâtes éclair et des gâteaux au beurre	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts touchant : les techniques de mesure des ingrédients l'utilisation sans danger et correcte des ustensiles et appareils la fonction des principaux ingrédients culinaires les méthodes de pâtes éclair (muffins, petits pains, gâteaux sablés avec la méthode du crème et celle du mélange dans un seul bol) les diverses sortes de biscuits. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	20
utiliser les méthodes de préparation correctes pour préparer une variété de biscuits, de pâtes éclair et de gâteaux au beurre	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare au moins six recettes, en utilisant les méthodes suivantes : une méthode pour muffins une méthode pour biscuits un gâteau, en utilisant la méthode du crème ou celle du mélange dans un seul bol deux différentes sortes de biscuits, en utilisant la méthode du crème pour un des biscuits un glaçage crémeux au beurre, pour gâteaux ou biscuits.	60

MODULE ALI-D02 : INTRODUCTION À LA PÂTISSERIE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :	
mettre en pratique ses connaissances et ses habiletés de gestionnaire dans la planification, la préparation et l'évaluation des aliments de base cuits au four	Matériel d'évaluation ALI-EXP-1 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-D02-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Introduction à la pâtisserie</i> Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent une analyse : pour chacun des plats préparés suivants, il ou elle fera une analyse de ces plats : biscuits pâte éclair gâteau au beurre. Matériel d'évaluation ALI-ANA : <i>Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle) des compétences qui sont développées dans ce module	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des trois grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALI-JOU-A ou ALI-JOU-B : <i>Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> ALI-ESE : <i>Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> ALI-AAA : <i>Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
démontrer ses compétences de base.	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-D02 : INTRODUCTION À LA PÂTISSERIE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Sécurité, hygiène et appareils	L'élève devrait : - montrer qu'il ou elle utilise les ustensiles et les appareils correctement et de façon sans danger; - reconnaître le besoin de mesurer avec précision.	Batteur électrique, mélangeur, robot culinaire, robot boulanger
Nature des aliments	reconnaître le rôle des pâtes éclair, des biscuits, des gâteaux et des desserts dans le régime alimentaire des Canadiens et des Canadiennes sur les plans nutritif et culturel; examiner les caractéristiques et les fonctions des principaux ingrédients culinaires : - les farines - les matières grasses - les sucres - les œufs - les liquides - les agents de levage - les aromatisants; classer les pâtes éclair en catégories, selon leurs caractéristiques et leurs techniques de préparation : - la méthode du muffin - la méthode du biscuit - la méthode du crémage; différencier les principales sortes de biscuits; comparer la méthode du mélange dans un seul bol et la méthode du crémage pour les gâteaux sablés.	Farine tout usage, à gâteaux, à pâtisseries, à pain Épices, extraits, etc. Biscuits à la cuillère, roulés, façonnés, réfrigérés, pressés, en forme de barres
Préparation et présentation	acquérir des habiletés et des techniques dans la préparation des aliments cuits au four, en montrant qu'il ou elle peut : - peser et mesurer avec précision - mélanger des ingrédients correctement - préparer des moules correctement - faire cuire et déterminer le moment où la cuisson est terminée - changer et varier les recettes de base selon les instructions - rattraper les erreurs et les imperfections;	Ustensiles pour mesurer ou des balances Utiliser la norme correspondante pour évaluer les aliments.

MODULE ALI-D02 : INTRODUCTION À LA PÂTISSERIE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation (suite)	L'élève devrait : préparer et évaluer des aliments cuits, y compris : - une variété de biscuits, en employant divers mélanges et diverses techniques de confection - une variété de pâtes éclair, y compris des muffins et des biscuits - un gâteau sablé - un glaçage simple, crémeux au beurre; acquérir des habiletés et des techniques dans la confection et l'évaluation de desserts simples.	Méthode du crémage ou du mélange dans un seul bol Flans, crèmes pâtisseries, desserts à base de gélatine, croûtes à la chapelure
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-D03 : COLLATIONS ET HORS-D'ŒUVRE SIMPLES

Niveau : Débutant

Thème : Préparation et présentation

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Les collations représentent une partie importante de notre alimentation. Nous pouvons préparer de nombreuses collations, à la fois délicieuses et nutritives.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : analyser les habitudes en matière de collations, traiter des facteurs qui influent sur les choix de collations examiner comment il est possible de suivre les recommandations du <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> choisir, préparer et comparer diverses collations et divers hors-d'œuvre prendre des décisions personnelles relatives à la pertinence de diverses collations	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un projet dans le cadre duquel il ou elle analyse : ses habitudes ou celles d'un groupe désigné de personnes en matière de collations, compte tenu des choix, des influences, de la fréquence et de l'aspect social des collations le rapport qui existe entre les collations et le <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> et d'autre part le mieux-être la valeur nutritive de diverses collations (les kilojoules, les matières grasses, les sucres, les fibres et le sel contenus dans les collations). Matériel d'évaluation <i>ALI-D03-1 : Projet/Sondage : Collations et hors-d'œuvre simples</i> Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare un minimum de cinq collations représentant chaque groupe alimentaire ainsi que le groupe « supplémentaire ». Matériel d'évaluation <i>ALI-EXP-1A : Expériences pratiques (Techniques)</i> <i>ALI-D03-2 : Tableau de normes pour les plats préparés : Collations et hors-d'œuvre simples</i> Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	20 60

MODULE ALI-D03 : COLLATIONS ET HORS-D'ŒUVRE SIMPLES (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : une analyse : pour au moins un des plats préparés, il ou elle fera une analyse de ce plat. Matériel d'évaluation <i>ALI-ANA : Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
évaluer la pertinence (pour lui ou elle) des compétences qui sont développées dans ce module	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des trois grilles suivantes : Matériel d'évaluation <i>ALI-JOU-A ou ALI-JOU-B : Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> <i>ALI-ESE : Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> <i>ALI-AAA : Analyse d'un article ou d'une ressource audio-visuelle</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
démontrer ses compétences de base.	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-D03 : COLLATIONS ET HORS-D'ŒUVRE SIMPLES (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Choix des aliments	L'élève devrait : traiter de ce qui constitue une collation et de l'importance des collations pour un groupe donné; faire un sondage sur les habitudes en matière de collations d'un groupe donné et en compiler les résultats; il portera sur : - les facteurs influençant les choix de collations - la fréquence des collations - les collations choisies; examiner le rôle des collations et des hors-d'œuvre dans les relations sociales, compte tenu : - de l'amitié - des activités - de l'hospitalité.	
Nutrition/ Santé	examiner les effets positifs et négatifs des collations sur la nutrition et le mieux-être.	
Préparation	préparer une variété de collations et les comparer pour : - leur valeur nutritive - leurs kilocalories, leur contenu en matières grasses, en sucre, en fibres et en sel - leur coût - leur temps de préparation - le niveau d'habileté nécessaire à leur préparation - leur pertinence - leurs questions relatives à l'environnement.	Outils à main et petits appareils ménagers
Sécurité, hygiène et appareils	acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sans danger et hygiénique des ustensiles et des appareils.	

MODULE ALI-D03 : COLLATIONS ET HORS-D'ŒUVRE SIMPLES (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Portfolio/ Choix de carrière	L'élève devrait : évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-D04 : PLANIFICATION DES REPAS 1 (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :	
	Matériel d'évaluation ALI-EXP-1 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-D04-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Planification des repas 1</i> Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	10
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle) des compétences qui sont développées dans ce module	une analyse : pour au moins un des repas préparés, il ou elle fera une analyse de ce repas. Matériel d'évaluation ALI-ANA : <i>Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées. une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des trois grilles suivantes :	10
démontrer ses compétences de base	Matériel d'évaluation ALI-JOU-A ou ALI-JOU-B : <i>Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> ALI-ESE : <i>Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> ALI-AAA : <i>Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-D04 : PLANIFICATION DES REPAS 1 (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Gestion	L'élève devrait : - indiquer les facteurs qui influencent les choix dans la sélection des aliments et la planification des repas, à savoir : - la nutrition - les ressources humaines - les autres ressources - la famille et/ou les traditions culturelles - les influences psychologiques et sociales - les besoins diététiques particuliers.	Temps, habiletés, énergie Argent, installations. Expliquer comment la coordination des repas peut économiser des ressources. Dans la préparation des repas, prévoir des moyens d'économiser. La conformité, le style de vie, le désir d'être mince, la boulimie, l'anorexie, l'obésité Le diabète, les allergies alimentaires
Consumérisme	explorer les stratégies employées par les consommateurs pour choisir et acheter leur nourriture, compte tenu : - des types de magasins d'alimentation - de l'agencement du magasin - du magasinage pour faire des comparaisons - des renseignements fournis sur les étiquettes - des catégories alimentaires - des locaux destinés à l'entreposage des aliments.	
Préparation	planifier, préparer et évaluer un petit déjeuner, un casse-croûte à emporter, un dîner et un repas pour une occasion spéciale, compte tenu de : - la préparation d'une liste d'emplettes - l'estimation des coûts - l'achat et l'entreposage des aliments - la gestion du temps - la valeur nutritive des aliments et des repas - les techniques de préparation - le niveau de compétence - les ustensiles et les appareils à sa disposition - la présentation des aliments.	Inclure les plats préparés lorsque cela s'avère pertinent.

MODULE ALI-D04 : PLANIFICATION DES REPAS 1 (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Sécurité, hygiène et appareils	L'élève devrait : acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sans danger et hygiénique des ustensiles et des appareils.	
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-D05 : LE PRÊT-À-MANGER

Niveau : Débutant

Thème : Gestion

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Nous pouvons acheter des mets prêts-à-manger ou faire des repas en utilisant des plats préparés. Tenir compte de la nutrition, du coût, du temps, de la qualité des aliments et des diverses possibilités, nous aidera à faire de bons choix.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : traiter des nombreux choix de mets prêts-à-manger et de plats préparés	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un projet au cours duquel il ou elle compare les restaurants-minute en fonction : des stratégies de mise en marché de mets prêts-à-manger de la valeur nutritive de ces mets des renseignements fournis sur l'emballage ou sur l'étiquette ayant trait à la nutrition des méthodes de préparation employées dans la production de mets prêts-à-manger et de plats préparés de la réponse du marché aux demandes des consommateurs. Matériel d'évaluation ALI-D05-1 : <i>Tableau de comparaison : Les restaurants-minute</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	20
préparer divers repas-minute et plats préparés simples analyser ses décisions et évaluer ses choix alimentaires par rapport aux mets prêts-à-manger et aux plats préparés	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare et évalue au moins quatre formes de repas-minute et de plats préparés simples : les mélanges les mets partiellement préparés les mets entièrement préparés les mets confectionnés à partir d'ingrédients de base. Matériel d'évaluation ALI-EXP-1 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-D05-2 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Le prêt-à-manger</i> ALI-D05-3 : <i>Tableau de comparaison : Plats préparés</i>	60

MODULE ALI-D05 : LE PRÊT-À-MANGER (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle) des compétences qui sont développées dans ce module démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent Norme : toute les parties sont complétées.	
	une analyse : pour un des plats préparés, il ou elle fera une analyse détaillée de ce plat. Matériel d'évaluation ALI-ANA : <i>Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des trois grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALI-JOU-A ou ALI-JOU-B : <i>Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> ALI-ESE : <i>Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> ALI-AAA : <i>Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Consumérisme	L'élève devrait : examiner diverses entreprises de restauration rapide, en tenant compte : - du concept commercial selon lequel « on mange avec ses yeux » - de la publicité et des techniques de concurrence en publicité et en commercialisation	

MODULE ALI-D05 : LE PRÊT-À-MANGER (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Consumérisme (suite)	L'élève devrait : - de la valeur nutritive des repas-minute - des lois touchant la sécurité et la salubrité des établissements commerciaux dans le domaine de l'alimentation - des installations spécialisées utilisées dans la restauration rapide; - interpréter les renseignements fournis sur les emballages des plats préparés; - traiter de ce qui est prescrit et de ce qui est facultatif en matière de publication des valeurs nutritives sur les étiquettes des plats préparés; - comparer des méthodes de préparation d'aliments, en tenant compte : - de l'achat de plats partiellement ou entièrement préparés - du mode de travail à la chaîne - de la nécessité d'installations spécialisées - des avantages et désavantages - des réactions aux pressions du public.	Comment les restaurants-minute améliorent-ils la valeur nutritive de leurs produits? Pourquoi? Nutrition, coûts, informatisation Environnement, nutrition
Préparation	- préparer, comparer et évaluer divers plats préparés à partir : - de mélanges - de plats partiellement préparés - de plats entièrement préparés - d'ingrédients de base.	Muffins, biscuits, boissons, pizza, gâteaux Croûtes de pizza, « burgers » au bœuf, au poulet ou végétarien, bâtonnets de poisson, pâte à biscuits Repas congelés, pérogies, poisson-frites, saucisses briochées, samoussas, beignes, croissants

MODULE ALI-D05 : LE PRÊT-À-MANGER (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Sécurité, hygiène et appareils	L'élève devrait : acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sans danger et hygiénique des ustensiles et des appareils.	Poulet frit, pizza roll-ups, croquettes de poulet
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir? L'élève résume les connaissances acquises sur les mets prêts-à-manger et les plats préparés; il ou elle tire des conclusions personnelles en ce qui a trait à la restauration rapide et aux plats préparés et son style de vie.

MODULE ALI-D06 : L'ALIMENTATION CANADIENNE : NOTRE HÉRITAGE

Niveau : Débutant

Thème : Aspect socioculturel

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : L'alimentation canadienne d'aujourd'hui témoigne de l'histoire du pays et des groupes culturels qui y ont apporté la richesse de leurs traditions culturelles. Connaître les origines de notre héritage alimentaire nous aide à comprendre qui nous sommes.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : étudier les influences culturelles sur l'alimentation et les habitudes alimentaires au sein de la communauté étudier l'importance des habitudes et des coutumes alimentaires dans l'histoire du Canada préparer et analyser des mets d'origine culturelle	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un projet dans lequel : il ou elle identifie et décrit des cultures représentant : l'histoire du Canada une région géographique du Canada un groupe culturel donné du Canada il ou elle explique l'importance des habitudes et coutumes alimentaires. Matériel d'évaluation <i>ALI-D06-1 : Projet de recherche : L'alimentation canadienne : notre héritage</i> Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare et évalue au moins trois mets illustrant des influences sur la cuisine canadienne, y compris un met représentant : l'histoire du Canada une région géographique du Canada un groupe culturel donné du Canada. Matériel d'évaluation <i>ALI-EXP-1 : Expériences pratiques (Techniques)</i> <i>ALI-D06-2 : Tableau de normes pour les plats préparés : L'alimentation canadienne : notre héritage</i> Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	20 60

MODULE ALI-D06 : L'ALIMENTATION CANADIENNE : NOTRE HÉRITAGE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : une analyse : pour au moins un des plats préparés, il ou elle fera une analyse de ce plat. Matériel d'évaluation <i>ALI-ANA : Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle) des compétences qui sont développées dans ce module	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des trois grilles suivantes : Matériel d'évaluation <i>ALI-JOU-A ou ALI-JOU-B : Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> <i>ALI-ESE : Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> <i>ALI-AAA : Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
démontrer ses compétences de base.	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-D06 : L'ALIMENTATION CANADIENNE : NOTRE HÉRITAGE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Aspects multiculturels de l'alimentation	L'élève devrait : faire une étude comparative sur les habitudes et les coutumes alimentaires des premiers Canadiens et Canadiennes; évaluer et comparer le passé et le présent en ce qui concerne : - les denrées alimentaires offertes sur les marchés canadiens - les contraintes et les adaptations des ressources pour l'approvisionnement en denrées alimentaires; faire des recherches sur les habitudes et les coutumes alimentaires d'une région du Canada; découvrir une influence culturelle sur des habitudes et coutumes alimentaires, en tenant compte : - de la religion, des croyances, des valeurs - de la géographie, du climat du pays natal - des situations familiales - des traditions.	Ressources suggérées : les anciennes recettes, les musées communautaires, les chroniques locales, les romans portant sur la vie des premiers Canadiens et Canadiennes Installations et habiletés Attributions de rôle, habitudes de travail Jours fériés, fêtes, convenances, modèles alimentaires
Préparation et présentation	planifier, préparer et évaluer divers aliments des premiers Canadiens et Canadiennes et des aliments régionaux ou d'origine ethnique, en tenant compte : - des ustensiles utilisés pour la préparation et le service - des ingrédients - des techniques particulières - de la présentation	Ressources : conférencier de l'extérieur, programme d'échange d'élèves, visite de lieux, démonstrations. Ingrédients particuliers, saveurs dominantes, combinaisons de saveurs et d'aliments.

MODULE ALI-D06 : L'ALIMENTATION CANADIENNE : NOTRE HÉRITAGE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation (suite)	L'élève devrait : planifier, préparer et évaluer divers aliments des premiers Canadiens et Canadiennes et des aliments régionaux ou d'origine ethnique, en tenant compte : (suite) des styles de service.	Techniques de préparation, adaptations dues au manque d'ustensiles, au manque d'ingrédients. Décoration, préparation de table (nappes, vaisselle, ustensiles spéciaux, décorations placées au centre de la table), places des convives. Manger à la course, s'asseoir pour manger, servir les aînés en premier, le smorgasbord (ou buffet).
Sécurité, hygiène et appareils	acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sans danger et hygiénique des ustensiles et des appareils.	
Gestion	analyser des aliments ou des mets préparés, en tenant compte : de la nutrition des coûts du temps de préparation du goût des mets.	

MODULE ALI-D06 : L'ALIMENTATION CANADIENNE : NOTRE HÉRITAGE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Portfolio/ Choix de carrière	L'élève devrait : évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelle sera leur importance à l'avenir?

Normes du programme et d'évaluation des modules

Niveau moyen

Dans les pages suivantes, nous décrivons les normes du programme et d'évaluation pour le niveau moyen du domaine **Alimentation**.

Les modules du niveau moyen aideront l'élève à acquérir des connaissances complémentaires, plus complexes que celles acquises au niveau débutant. L'élève aura ainsi une perspective élargie lui permettant d'entrevoir le grand éventail de possibilités de carrières qui s'offrent dans le domaine **Alimentation**.

Module ALI-M01 : Au-delà du <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i>	p. 57
Module ALI-M02 : Nutrition et performance athlétique	p. 63
Module ALI-M03 : L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique	p. 70
Module ALI-M04 : Gâteaux et pâtisseries	p. 75
Module ALI-M05 : Pains et petits pains à la levure.....	p. 80
Module ALI-M06 : Produits laitiers et œufs.....	p. 84
Module ALI-M07 : Consommés, soupes et sauces	p. 90
Module ALI-M08 : Fruits, légumes et produits céréaliers	p. 95
Module ALI-M09 : Mets froids et créativité	p. 100
Module ALI-M10 : Préparation et cuisson des viandes.....	p. 106
Module ALI-M11 : Poisson et volaille	p. 111
Module ALI-M12 : Planification des repas 2.....	p. 117
Module ALI-M13 : La cuisine végétarienne	p. 122
Module ALI-M14 : Repas-minute	p. 128
Module ALI-M15 : Hygiène alimentaire	p. 132
Module ALI-M16 : L'entreprise en alimentation	p. 136
Module ALI-M17 : La cuisine internationale 1	p. 141

MODULE ALI-M01 : AU-DELÀ DU *GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN POUR MANGER SAINEMENT*

Niveau : Moyen

Thème : Nutrition

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : L'élève apprend quels aliments sont essentiels pour le mieux-être : comment ils affectent notre rendement quotidien et notre santé à long terme. L'élève découvre comment choisir et préparer des menus équilibrés.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : déterminer le rapport qui existe entre les choix alimentaires, les éléments nutritifs et le mieux-être	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts comprenant au moins cinq questions dans chacune des catégories suivantes : les éléments nutritifs, les aliments du <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> la fonction des éléments nutritifs dans le corps les effets de la cuisson et de la transformation sur des éléments nutritifs l'importance pour un mieux-être des régimes riches en fibres et faibles en matières grasses. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	20
étudier l'importance pour le mieux-être des régimes riches en fibres et faibles en matières grasses	une analyse au cours de laquelle il ou elle va : comparer la liste de ce qu'il ou elle a mangé pendant deux ou trois jours avec ce que recommande le <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> et les lignes directrices sur la consommation de matières grasses et de fibres pour reconnaître les bonnes habitudes alimentaires et déterminer les points qui peuvent être améliorés planifier des repas faibles en matières grasses et riches en fibres, des repas qui correspondent aux recommandations du <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> calculer le pourcentage des calories provenant des gras, des glucides et des protéines pour au moins un aliment de chaque groupe alimentaire et un aliment du groupe « supplémentaire ».	10

**MODULE ALI-M01 : AU-DELÀ DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN POUR MANGER
SAINEMENT (suite)**

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :	
évaluer les renseignements nutritionnels	Matériel d'évaluation ALIACN-2 : <i>Analyse de la consommation de nourriture</i> Le tableau doit être complété avec précision; la teneur en fibres ne doit pas dépasser 20 grammes par jour; et la consommation en matières grasses ne doit pas dépasser 30 % de calories/kilojoules. une analyse au cours de laquelle il ou elle va : appliquer les critères de fiabilité de l'information nutritionnelle en analysant un exemple de renseignements exacts et un exemple de renseignements incomplets sur les matières grasses ou les fibres expliquer le tableau d'information nutritionnelle des emballages d'au moins deux aliments. Matériel d'évaluation ALIARN : <i>Analyse de renseignements nutritifs</i> ALI-M01-1 : <i>Analyse de renseignements nutritionnels</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
préparer, comparer et analyser une grande variété de denrées alimentaires, afin d'augmenter le goût de celles ayant une grande valeur nutritive dans un régime alimentaire	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare au moins six aliments pour : étudier les effets des matières grasses sur leur goût; p. ex. : les produits laitiers, les viandes étudier les effets d'une méthode de préparation sur le contenu en matières grasses d'un aliment décrire au moins deux aliments faibles en matières grasses et agréables au goût décrire deux aliments riches en fibres et agréables au goût. Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	40

**MODULE ALI-M01 : AU-DELÀ DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN POUR MANGER
SAINEMENT (suite)**

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : une analyse : pour au moins un de ces plats préparés, il ou elle fera une analyse détaillée de ce plat. Matériel d'évaluation <i>ALIANA : Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation <i>ALIJOU-A ou ALIJOU-B : Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> <i>ALIESE : Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> <i>ALIAAA : Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> <i>ALIEMP-2 : Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
démontrer ses compétences de base.	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

**MODULE ALI-M01 : AU-DELÀ DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN POUR MANGER
SAINEMENT** (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition et nature des aliments	L'élève devrait : - appliquer les recommandations du <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> dans l'analyse des habitudes alimentaires; - identifier les sources et expliquer les fonctions des éléments nutritifs essentiels : - l'eau - les glucides, les protéines et les matières grasses - les vitamines A et D - la vitamine C et la thiamine, la riboflavine et la niacine - le fer et le calcium; - établir le rapport entre la teneur en énergie des aliments et le corps en tant que système d'équilibre énergétique; - expliquer les effets de la cuisson et de la transformation sur les éléments nutritifs; - évaluer l'importance nutritionnelle d'aliments distincts, de repas et d'habitudes alimentaires; - prévoir les conséquences que les choix alimentaires peuvent avoir sur notre santé; - traiter du rapport qui existe entre les régimes faibles en matières grasses et riches en fibres et le mieux-être, les maladies cardiaques, le cancer, l'arthrite, l'obésité et le diabète; - expliquer les facteurs de risques de troubles cardiaques en ce qui concerne particulièrement la quantité et la qualité des matières grasses et du sodium dans un régime alimentaire; - faire la différence entre les gras monoinsaturés, polyinsaturés et les gras saturés et expliquer les effets de ces gras sur le niveau de cholestérol; - déterminer les sources et expliquer les fonctions des fibres solubles et insolubles.	Suivre un régime alimentaire sans être informé, avoir des habitudes alimentaires irrégulières, des repas-minute beaucoup trop fréquents, des régimes très faibles en gras, etc.

**MODULE ALI-M01 : AU-DELÀ DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN POUR MANGER
SAINEMENT (suite)**

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition et consommérisme	L'élève devrait : décrire les indices sur lesquels on peut se fier en matière de renseignements nutritionnels; analyser des renseignements nutritionnels fiables et non fiables; analyser des renseignements erronés sur les gras et les fibres; expliquer un tableau d'information nutritionnelle d'un emballage; comparer le contenu en matières grasses des aliments; analyser le contenu en fibres des aliments.	S'interroger sur les viandes rouges, les produits laitiers. Crème glacée et lait glacé, viandes maigres et viandes grasses Céréales complètes ou transformées, légumes, sortes de pain, etc.
Nutrition et préparation	planifier, préparer et évaluer des aliments et des repas qui correspondent aux recommandations du <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i>; comparer l'effet de différentes méthodes de préparation et de transformation sur le contenu lipidique d'une variété d'aliments; évaluer l'effet des matières grasses et des fibres sur la qualité gustative des aliments; modifier, préparer et évaluer des recettes pour arriver à en déduire les matières grasses et en augmenter les fibres.	
Sécurité, hygiène et appareils	acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sans danger et hygiénique des ustensiles et des appareils.	
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises?

**MODULE ALI-M01 : AU-DELÀ DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN POUR MANGER
SAINEMENT** (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Portfolio/ Choix de carrière (suite)	L'élève devrait : évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. (suite)	Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M02 : NUTRITION ET PERFORMANCE ATHLÉTIQUE

Niveau : Moyen

Thème : Nutrition

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Les athlètes travaillant à l'amélioration de leur performance ont besoin de savoir comment l'alimentation peut les aider à retirer d'un repas, le maximum d'énergie qu'ils recherchent avant une compétition. Qu'il s'agisse d'alimentation pendant l'entraînement ou d'un repas avant une compétition, l'élève apprendra à préparer des aliments correspondant aux besoins des athlètes.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : étudier le rôle de l'alimentation et des éléments nutritifs dans la performance athlétique	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts dans lequel il ou elle montre qu'il ou elle comprend : le rôle du <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> , le rôle des aliments et des éléments nutritifs dans la performance athlétique la digestion, l'absorption et le métabolisme l'utilisation de l'énergie par le corps le rôle de l'eau dans le corps les protéines et le développement des muscles les besoins nutritionnels d'un athlète par rapport à ceux d'une personne non athlétique la constitution du corps d'un ou une athlète les besoins nutritionnels pendant l'entraînement, avant et pendant une compétition. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	20
établir des stratégies pour obtenir une nutrition optimale pour un ou une athlète	une analyse au cours de laquelle il ou elle va planifier des repas qui correspondent aux recommandations du <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> et qui répondent aux besoins énergétiques d'un ou une athlète; les repas seront équilibrés et incluront : des glucides, des gras et des protéines pour : un régime d'entraînement, pendant une période de trois jours un repas mangé à la maison avant une compétition un repas mangé « en route » avant une compétition.	10

MODULE ALI-M02 : NUTRITION ET PERFORMANCE ATHLÉTIQUE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :	
évaluer les renseignements nutritionnels et les renseignements erronés destinés aux athlètes	Matériel d'évaluation ALI-M02-1 : <i>Évaluation du régime alimentaire d'un ou une athlète</i> Norme : toutes les parties sont complétées. une analyse au cours de laquelle l'élève va appliquer les critères établis pour analyser des renseignements nutritionnels destinés aux athlètes.	10
choisir, préparer et évaluer des aliments qui répondront aux besoins d'un ou d'une athlète	Matériel d'évaluation ALIARN : <i>Analyse de renseignements nutritifs</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare des aliments correspondant aux besoins d'un ou d'une athlète pour cinq éléments nutritifs parmi ceux énumérés ci-dessous : - une alimentation riche en glucides - une alimentation contenant suffisamment de protéines - une alimentation de précompétition - une alimentation pendant une compétition - une alimentation d'après compétition - une alimentation d'après compétition qu'il faut manger « en route ». Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M02-2 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Nutrition et performance athlétique</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent une analyse : pour au moins trois aliments, il ou elle fera une analyse de ces aliments.	40
		10

MODULE ALI-M02 : NUTRITION ET PERFORMANCE ATHLÉTIQUE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module démontrer ses compétences de base	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : Matériel d'évaluation <i>ALIANA : Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées. une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation <i>ALIJOU-A ou ALIJOU-B : Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> <i>ALIESE : Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> <i>ALIAAA : Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> <i>ALIEMP-2 : Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	10 Incorporée tout au long du module

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition	L'élève devrait : établir le rôle de la nutrition en tant que facteur-clé pour une amélioration de la performance athlétique; se référer au <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> pour une nutrition optimale; étudier le rôle de la digestion, de l'assimilation et du métabolisme par rapport à l'utilisation des éléments nutritifs; évaluer les besoins énergétiques d'un ou une athlète;	

MODULE ALI-M02 : NUTRITION ET PERFORMANCE ATHLÉTIQUE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition (suite)	L'élève devrait : faire le lien entre les systèmes qui libèrent l'énergie dans le corps par rapport au genre d'activité physique et aux éléments nutritifs présents, y compris : - la présence et l'utilisation de glucose et de glycogène - l'intensité et la durée de l'activité physique - les glucides contenus dans un régime - le résultat de l'entraînement sur la consommation d'énergie; faire le lien entre la quantité d'eau perdue au cours de l'exercice et le besoin de boire suffisamment de liquides pour prévenir la déshydratation; étudier la structure de la protéine et sa fonction dans le développement des muscles; examiner la tendance qu'ont certains groupes d'athlètes de ne pas prendre suffisamment de calcium et de fer; comparer les besoins nutritifs d'un ou d'une athlète à l'entraînement avec ceux de toute personne en bonne santé; étudier une constitution physique normale ou idéale en tenant compte des besoins particuliers dus à des activités spécifiques.	Sports de contact par opposition aux sports d'endurance
Nutrition et gestion	énumérer le contenu nutritif du régime d'un ou d'une athlète à l'entraînement; énumérer le contenu nutritif des aliments consommés immédiatement avant et pendant une compétition; comparer les besoins nutritifs d'un ou d'une athlète faisant des activités de courte durée et des activités d'endurance; évaluer et proposer des stratégies visant à changer l'équilibre énergétique afin de faciliter une diminution ou une augmentation saine de poids; différencier les facteurs qui influencent les habitudes alimentaires de l'athlète, y compris : - les besoins psychologiques - les croyances, les tabous, les superstitions	

MODULE ALI-M02 : NUTRITION ET PERFORMANCE ATHLÉTIQUE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition et gestion (suite)	L'élève devrait : - différencier les facteurs qui influencent les habitudes alimentaires de l'athlète, y compris : (suite) - le goût des aliments - les aliments trouvés sur le marché; - évaluer les conséquences des habitudes alimentaires sur l'équilibre nutritif; - proposer des méthodes pour maintenir et améliorer l'équilibre nutritif, en tenant compte des contraintes imposées par les diverses habitudes alimentaires.	Anxiété due à la compétition Préférences personnelles, aliments connus par rapport à ceux qui ne le sont pas Manger « en route », des repas-minute, dans les restaurants.
Préparation	planifier, préparer et évaluer des aliments qui correspondent aux besoins d'un ou d'une athlète tels que les éléments suivants : - une alimentation riche en glucides - une alimentation contenant suffisamment de protéines - une alimentation de précompétition - une alimentation pendant une compétition - une alimentation d'après compétition - une alimentation d'après compétition qu'il faut manger « en route ».	
Choix des aliments et consumérisme	évaluer des aliments en lisant les renseignements nutritionnels des emballages; formuler des critères qu'un ou qu'une athlète pourra utiliser pour évaluer les renseignements nutritionnels et ceux qui sont incomplets ou erronés; déterminer et évaluer les renseignements nutritionnels destinés aux athlètes et ceux qui sont incomplets ou erronés;	La publicité faisant la promotion de produits commerciaux, p. ex. : des suppléments aminoacides, des boissons pour sportifs et sportives

MODULE ALI-M02 : NUTRITION ET PERFORMANCE ATHLÉTIQUE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Choix des aliments et consumérisme (suite)	L'élève devrait : planifier, préparer et évaluer des aliments, des collations, des repas et des régimes pour avoir une nutrition optimale dans divers contextes.	Les aides ergogéniques en nutrition (destinés à améliorer la performance), p. ex. : le pollen d'abeille La promotion de régimes qui éliminent certains aliments comme le bœuf, le lait. La grande consommation de glucides, la diminution ou l'augmentation de poids, l'absorption adéquate de protéines pour grossir la masse musculaire, la nutrition avant, pendant et après la compétition, l'alimentation « en route »

MODULE ALI-M02 : NUTRITION ET PERFORMANCE ATHLÉTIQUE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Sécurité, hygiène et appareils	L'élève devrait : acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sans danger et hygiénique des ustensiles et des appareils.	
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M03 : L'ÉNERGIE NÉCESSAIRE À LA SANTÉ ET À L'ACTIVITÉ PHYSIQUE

Niveau : Moyen

Thème : Nutrition

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Certaines personnes désirent prendre du poids alors que d'autres aimeraient en perdre. Il existe de nombreuses méthodes pour arriver à de tels buts, mais sont-elles efficaces? L'élève apprendra à faire de bons choix relatifs à l'alimentation et à l'activité physique et à préparer des repas qui lui permettront d'être en meilleure forme physique.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : étudier le rapport qui existe entre l'apparence, la constitution physique, le mieux-être et les troubles alimentaires établir des stratégies pour avoir et garder une bonne constitution physique	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un projet dans lequel il ou elle : analyse trois troubles alimentaires en fonction : ◦ des facteurs influençant l'apparence ◦ de la constitution physique, bonne ou mauvaise fait une analyse de ses activités et des aliments qu'il ou elle a consommés pendant trois jours et qui montre qu'il ou elle comprend : ◦ l'effet de l'apport en calories et de la dépense d'énergie sur l'équilibre énergétique ◦ les variables en matière d'apport calorique et de dépense d'énergie ◦ les effets de l'équilibre énergétique sur la constitution physique et le poids ◦ les buts réalistes pour perdre ou prendre du poids ◦ les changements d'habitudes alimentaires ou d'activités physiques pour perdre ou prendre du poids. Matériel d'évaluation ALI-M03-1 : <i>Projet de recherche : L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	30

MODULE ALI-M03 : L'ÉNERGIE NÉCESSAIRE À LA SANTÉ ET À L'ACTIVITÉ PHYSIQUE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : évaluer les régimes, les produits diététiques et les groupes de soutien choisir, préparer et évaluer des aliments dans le but d'établir une liste d'aliments pouvant maintenir le poids désiré évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : une analyse dans le cadre de laquelle il ou elle va évaluer au moins un régime en tenant compte de ses conséquences à court et à long terme. Matériel d'évaluation ALI-M03-2 : <i>Analyse d'un régime alimentaire pour perdre du poids</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle choisit, prépare et évalue au moins cinq aliments qui peuvent aider une personne à perdre ou à prendre du poids : des méthodes de cuisson appropriées des ingrédients appropriés des collations appropriées. Matériel d'évaluation ALIEXP-2A ou ALIEXP-2B : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M03-3 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	40
	une analyse : pour au moins trois plats préparés, il ou elle fera une analyse de ces plats. Matériel d'évaluation ALIANA : <i>Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIJOU-A ou ALIJOU-B : <i>Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> ALIESE : <i>Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> ALIAAA : <i>Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i>	10

MODULE ALI-M03 : L'ÉNERGIE NÉCESSAIRE À LA SANTÉ ET À L'ACTIVITÉ PHYSIQUE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : démontrer ses compétences de base	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : ALIEMP-2 : <i>Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition et santé	L'élève devrait : traiter des facteurs psychologiques et sociaux qui influencent l'apparence physique; déterminer la constitution physique en tenant compte : - des coûts pour le mieux-être d'un poids excessif et insuffisant - du poids par rapport à la constitution physique - des méthodes permettant de mesurer la constitution physique - de la constitution physique idéale - des variables dans une constitution physique idéale; étudier la constitution et l'apparence physiques; prévoir les conséquences des changements d'alimentation et de la dépense d'énergie sur l'équilibre énergétique : - évaluer les facteurs influençant l'apport énergétique - analyser l'importance des habitudes alimentaires dans la modification de l'apport en énergie - différencier les facteurs qui influent sur la dépense d'énergie - comparer l'énergie nécessaire pour différents genres et différentes intensités d'activité physique - discuter des buts à se fixer pour avoir et conserver une bonne constitution physique; analyser son équilibre énergétique personnel;	Il faut faire preuve de compassion lorsqu'on discute de questions qui ont rapport à l'apparence physique. Sexe, activité (sports de contact, ballet) Âge, taille, sexe, détermination du métabolisme, activité physique Anaérobie et aérobie, énergie intense et énergie faible

MODULE ALI-M03 : L'ÉNERGIE NÉCESSAIRE À LA SANTÉ ET À L'ACTIVITÉ PHYSIQUE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition et santé (suite)	L'élève devrait : - différencier les conséquences à court et à long terme des régimes, des produits diététiques et des groupes de soutien : - formuler et appliquer des critères pour l'évaluation des régimes - comparer les produits diététiques avec d'autres méthodes utilisées pour atteindre un poids idéal - dire en quoi les groupes de soutien facilitent la surveillance et le contrôle du poids; discuter de la fréquence et des conséquences des troubles alimentaires chez certaines personnes : - différencier l'anorexie nerveuse, la boulimie et les excès de table - comparer le développement, la reconnaissance et le traitement des troubles alimentaires.	
Nutrition et préparation	planifier, préparer et évaluer des aliments ou des repas qui permettent de : - perdre ou prendre du poids - prendre des collations tout en voulant perdre ou prendre du poids; planifier, préparer et évaluer des aliments permettant de perdre ou de prendre du poids, grâce : - à différentes méthodes de cuisson - aux changements d'ingrédients; évaluer et comparer la valeur énergétique de divers aliments.	
Sécurité, hygiène et appareils	acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sans danger et hygiénique des ustensiles et des appareils.	

MODULE ALI-M03 : L'ÉNERGIE NÉCESSAIRE À LA SANTÉ ET À L'ACTIVITÉ PHYSIQUE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Portfolio/ Choix de carrière	L'élève devrait : évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M04 : GÂTEAUX ET PÂTISSERIES (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :	
	Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M04-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Gâteaux</i> ALI-M04-2 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Pâtisseries</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module	une analyse : pour au moins un des plats préparés, il ou elle fera une analyse de ce plat. Matériel d'évaluation ALIANA : <i>Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIJOU-A ou ALIJOU-B : <i>Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> ALIESE : <i>Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> ALIAAA : <i>Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> ALIEMP-2 : <i>Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
démontrer ses compétences de base	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-M04 : GÂTEAUX ET PÂTISSERIES (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition et aspect multiculturel de l'alimentation	L'élève devrait : traiter de la valeur nutritive des gâteaux et des pâtisseries, en tenant compte : - de la teneur en sucres et en matières grasses - de la valeur énergétique - des variations dans la valeur nutritive des gâteaux et des pâtisseries; traiter du rôle des gâteaux et des pâtisseries dans les rencontres sociales ou à caractère culturel et traditionnel.	Gâteau des anges et gâteau sablé
Nature des aliments	déterminer le rôle des principaux ingrédients dans la préparation : - de gâteaux sablés - de gâteaux mousseline - de la pâte à foncer - de la pâte à choux - de la pâte feuilletée; comparer les méthodes de mélange des ingrédients de gâteaux, à savoir : - la méthode du crémage - la méthode en deux étapes - les gâteaux mousseline; étudier les méthodes utilisées pour la production de : - la pâte à foncer - la pâte à choux - la pâte feuilletée.	
Préparation	montrer qu'il ou elle peut : - peser et mesurer avec précision - mélanger des ingrédients correctement - préparer des moules correctement - faire cuire une pâte et déterminer le moment où la cuisson est terminée - changer et varier les recettes de base - rattraper les erreurs et les imperfections; améliorer des habiletés et des techniques pour la confection d'une variété de gâteaux selon diverses méthodes, notamment : - la méthode en deux étapes - les gâteaux mousseline;	Gâteaux des anges, éponges et mousseline

MODULE ALI-M04 : GÂTEAUX ET PÂTISSERIES (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation (suite)	L'élève devrait : préparer divers glaçages et garnitures; utiliser les habiletés, les ustensiles et les techniques appropriés pour assembler et décorer un gâteau de façon artistique; acquérir des habiletés et des techniques pour la confection : d'une variété de pâtisseries à base de pâte à foncer d'une pâte à choux d'une pâte feuilletée.	Tartes et tartelettes, pâtisseries sucrées et délicieuses ayant différentes origines ethniques Feuilletés à la crème, éclairs Pâtisseries sucrées et délicieuses de différentes origines ethniques
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils; identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils	Équipement commercial : mélangeur, balance à mesurer les portions, four
Gestion	évaluer les produits à partir des normes de qualité reconnues.	

MODULE ALI-M04 : GÂTEAUX ET PÂTISSERIES (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Portfolio/ Choix de carrière	L'élève devrait : évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M05 : PAINS ET PETITS PAINS À LA LEVURE

Niveau : Moyen

Thème : Préparation et présentation

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Comme par magie, la levure et l'habileté du boulanger ou de la boulangère peuvent transformer de simples ingrédients en œuvres d'art appétissantes. L'élève peut confectionner une variété surprenante de pains et de petits pains lorsqu'il ou elle comprend quels ingrédients et quelles techniques particulières sont nécessaires pour travailler avec de la levure.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : montrer qu'il ou elle comprend le rôle de la levure et les étapes entrant dans la préparation de divers pains à la levure montrer qu'il ou elle a acquis les habiletés nécessaires pour confectionner divers pains à la levure	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts touchant : la fonction des ingrédients les étapes de la production les méthodes de mélange les traitements superficiels les divers pains contenant de la levure l'entreposage et la manipulation. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	20
	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare au moins quatre pains à la levure différents comprenant des pains, de petits pains et des pâtes sucrées, correspondant chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépassant. Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M05-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Pains et petits pains à la levure</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	60

MODULE ALI-M05 : PAINS ET PETITS PAINS À LA LEVURE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : une analyse : pour au moins trois pains, il ou elle fera une analyse de ces pains. Matériel d'évaluation <i>ALIANA : Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation <i>ALIJOU-A ou ALIJOU-B : Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> <i>ALIESE : Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> <i>ALIAAA : Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> <i>ALIEMP-2 : Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
démontrer ses compétences de base.	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-M05 : PAINS ET PETITS PAINS À LA LEVURE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments	L'élève devrait : - montrer qu'il ou elle comprend le rôle de la levure et les étapes entrant dans la préparation de divers pains à la levure, y compris : - les sortes de levure et leur emploi - la manipulation correcte de la levure et des pâtes - la fermentation et la vérification; - comparer les pains à la levure, compte tenu de : - la proportion des ingrédients - les effets des ingrédients sur le produit; - comparer les méthodes de mélange employées dans la préparation des pâtes à la levure, soit : - la méthode de fermentation directe - la méthode sur levain-levure - le robot boulanger; - comparer les divers traitements superficiels utilisés pour les pains et les petits pains à la levure.	Pâte sucrée et pâte à pain Farine de blé entier et farine blanche Farine à pain et farine tout usage Levure Levure à action rapide Passoires conçues spécialement pour les robots boulangers
Préparation des pains	montrer qu'il ou elle possède les connaissances en boulangerie nécessaires à la confection de pains et de petits pains à la levure, notamment : - peser et mesurer avec précision - mélanger des ingrédients correctement - préparer des moules correctement - faire cuire une pâte et déterminer le moment où la cuisson est terminée - changer et varier les recettes de base - ratrapper les erreurs et les imperfections; acquérir des habiletés et des techniques pour la confection d'une grande variété de pains et de petits pains à la levure et de pâtes sucrées, notamment : - les différentes méthodes de mélange - les différentes techniques de façonnage - les divers traitements superficiels.	Pâtes sucrées comme brioches à la cannelle, croissants

MODULE ALI-M05 : PAINS ET PETITS PAINS À LA LEVURE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Sécurité, hygiène et appareils	L'élève devrait : montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils; identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils, qui ont rapport aux pains et petits pains à la levure.	Équipement commercial : chambre-étuve de fermentation, diviseuse à brioches, malaxeur, four, balances
Gestion	juger de la qualité des pains et des petits pains à la levure et des pâtes sucrées selon les normes de qualité reconnues; déterminer l'entreposage et la manipulation appropriés des pains à la levure cuits.	
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M06 : PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS

Niveau : Moyen

Thème : Préparation et présentation

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Les produits laitiers et les œufs sont parmi les aliments les plus utilisés. Il est important que l'élève apprenne à connaître ces aliments et qu'il ou elle comprenne les différents produits qui existent sur le marché, ce qu'ils ajoutent aux plats cuisinés et comment en tirer le maximum.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : comparer divers produits laitiers en tenant compte de la valeur nutritive, de la transformation et de la manipulation décrire la valeur nutritive, les catégories et la manipulation des œufs comparer le rôle des œufs dans diverses préparations culinaires	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts touchant : la valeur nutritive des produits laitiers et des œufs les différents produits laitiers les différentes méthodes de transformation des produits laitiers les soins, la manipulation et l'entreposage des produits laitiers et des œufs les préoccupations spécifiques touchant l'hygiène avec les produits laitiers et les œufs le pourquoi de la cuisson des produits laitiers et des œufs et les effets de celle-ci sur ces aliments la fonction des œufs dans la cuisson. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux question du test	20
appliquer les principes de la cuisine à base de produits laitiers dans la préparation de divers aliments	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare au moins cinq des produits suivants, correspondant chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépassant: des produits laitiers cuits, p. ex. : une sauce à base de lait, une soupe crémeuse ou un flan un mets à base de fromage, p. ex. : un gâteau au fromage, du macaroni au fromage	60

MODULE ALI-M06 : PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : - un mets aux œufs permettant de montrer différentes fonctions des œufs : - épaissir, p. ex. : quiche, sauce anglaise - faire lever, p. ex. : gâteau mousseline, soufflé - émulsionner, p. ex. : sauce hollandaise ou mayonnaise - lier, p. ex. : croquettes de poulet, des « burgers » - des œufs cuits, en utilisant des méthodes de cuisson à chaleur sèche ou humide - une omelette ou une variante de celle-ci. Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M06-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Produits laitiers et œufs</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent une analyse : pour au moins un des ces aliments de chacun des ingrédients (produits laitiers et œufs), il ou elle fera une analyse de cet aliment. Matériel d'évaluation ALIANA : <i>Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées. une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIJOA-A ou ALIJOA-B : <i>Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> ALIESE : <i>Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> ALIAAA : <i>Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> ALIEMP-2 : <i>Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10 10
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module		

MODULE ALI-M06 : PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition	L'élève devrait : - reconnaître l'importance nutritionnelle du lait et des produits laitiers, notamment : - les éléments nutritifs principaux comme le calcium, la protéine complète et les vitamines A et D - le rôle du calcium tiré du lait pour régulariser la pression sanguine et maintenir la densité de la masse osseuse - le rôle du fromage dans la lutte contre la carie dentaire - les problèmes de l'intolérance au lactose; - traiter de la gamme des produits laitiers offerts sur le marché et de leur teneur en matières grasses; - étudier la composition et l'importance nutritionnelles des œufs, notamment : - les œufs comme source de protéine complète - les œufs et le cholestérol.	Ostéoporose Développement de produits alimentaires comme les œufs sans cholestérol
Nature des aliments	traiter des nombreux produits laitiers offerts sur le marché et notamment : - des principales étapes de production et de transformation des produits laitiers - de la grande diversité des produits laitiers; énoncer les principes de la cuisine à base de lait en : - établissant le lien entre le lait et la cuisine riche en protéines - expliquant les problèmes qui peuvent survenir lorsque le lait est chauffé ou est soumis à des substances chimiques, y compris les acides, les tanins et le sel;	Augmentation de la valeur nutritive, homogénéisation, pasteurisation Liquide, en poudre, en boîte, en yogourt, en crème glacée, etc.

MODULE ALI-M06 : PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments (suite)	L'élève devrait : - décrire le processus de fabrication du fromage; - parler des différentes sortes de fromage, notamment : - de leur valeur nutritive - du lait qu'on utilise pour les fabriquer - de leur texture (molle, semi-molle, à pâte dure, etc.) - de leur pays d'origine - de leur forme - de leur odeur - de nos sensations buccales lorsqu'on les déguste - de leur importance régionale et culturelle; - définir les principes de la cuisine à base de fromage en : - établissant le lien entre le fromage et les principes de la cuisine riche en protéines - expliquant les problèmes pouvant survenir au cours de la cuisson; - définir les principes de la cuisine à base d'œufs en : - établissant le lien entre les œufs et les principes de la cuisine riche en protéines - répondant aux questions ayant trait à la température de cuisson et à la cuisson prolongée; - nommer les fonctions culinaires des œufs : - épaissir - faire lever - émulsionner - lier ou badigeonner.	Texture du fromage : - non affinée - affinée - affinée et semi-molle - semi-molle et traitée - à pâte demi-dure - à pâte dure - fromages à râper - fromages fondus Sortes de fromage : - parmesan - gruyère - cheddar - brie - Gargonzola - à la crème - cottage - d'Oka - Port Salut - mozzarella - ricotta - bleu - camembert Voir, entre autres, http://www.saveurs.sympatico.ca/ency_5/5mscomm.htm ou www.iga.net/FR/ Quiche, liaison, soufflé

MODULE ALI-M06 : PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation	L'élève devrait : appliquer les connaissances de la cuisine à base de lait dans la préparation et l'évaluation d'une variété de mets à base de lait; appliquer les principes de la cuisine à base d'œufs dans la préparation d'œufs et de mets à base d'œufs, en utilisant des méthodes de cuisson à chaleur sèche et humide; appliquer les principes de la cuisine à base de fromage dans la préparation de mets au fromage.	Sauces à base de lait, soupes crémeuses
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils; identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils	Équipement commercial : bain-marie, râpe, marmite à chemise de vapeur
Présentation ou service	étudier les nombreuses façons d'utiliser le fromage et les produits tirés du fromage dans les aliments, les collations et les menus, soulignant la façon : de servir le fromage correctement d'entreposer le fromage correctement.	
Consumérisme	traiter des connaissances nécessaires aux consommateurs et aux consommatrices pour l'achat et la consommation des produits laitiers et des œufs, notamment en ce qui a trait : à la catégorie à la manipulation et à l'entreposage appropriés aux différentes formes de produits aux dates inscrites aux préoccupations touchant la saine conservation des aliments.	

MODULE ALI-M06 : PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Portfolio/ Choix de carrière	L'élève devrait : évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M07 : CONSOMMÉS, SOUPES ET SAUCES

Niveau : Moyen

Thème : Préparation et présentation

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Tout bouillon ou potage léger et nutritif commence par un bon consommé. Lorsqu'on leur ajoute un agent d'épaississement, les consommés donnent de bonnes soupes et de bonnes bases pour les sauces. L'élève apprendra comment préparer des consommés, des soupes et des sauces.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : identifier les ingrédients utilisés dans la préparation des fonds blancs et bruns décrire les principaux agents d'épaississement et les aromatisants utilisés dans la préparation des sauces et des soupes	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts touchant : le rôle des consommés et des sauces en cuisine la préparation des consommés et leurs ingrédients les principaux épaississants, leurs emplois et leurs méthodes de préparation les techniques de finition : réduire, égoutter les ingrédients et les méthodes de préparation pour les quatre bases de sauces les soupes claires, crémeuses ou qui s'épaississent d'elles-mêmes les aromatisants des bouillons et des soupes. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	20
employer les bonnes techniques de préparation et de manipulation des fonds blancs et bruns préparer et évaluer des soupes claires et crémeuses et des bases pour les sauces	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare un minimum des plats suivants, correspondant chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépassant : un fond blanc ou un fond brun une soupe claire, crémeuse ou une qui s'épaissit d'elle-même une sauce béchamel, un velouté, une sauce brune, une sauce aux tomates ou une sauce hollandaise.	60

MODULE ALI-M07 : CONSOMMÉS, SOUPES ET SAUCES (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :	
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module	Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M07-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Consommés, soupes et sauces</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent un analyse : pour au moins un consommé et une sauce préparée, il ou elle fera une analyse de ces aliments. Matériel d'évaluation ALIANA : <i>Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées. une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIJOU-A ou ALIJOU-B : <i>Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> ALIESE : <i>Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> ALIAAA : <i>Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> ALIEMP-2 : <i>Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	10 10
démontrer ses compétences de base.		Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-M07 : CONSOMMÉS, SOUPES ET SAUCES (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments	L'élève devrait : - traiter des consommés, à savoir : - de leurs ingrédients de base - de leur préparation - de l'importance des consommés en cuisine; - nommer les agents d'épaississement, notamment le roux blanc, le roux blond, le roux brun, l'amidon de maïs, la fécule de marante (d'arrow-root), l'amidon de maïs cireux et le beurre manié et préciser : - leurs fonctions - la méthode de préparation - leurs emplois les plus appropriés; - traiter des techniques de réduction et d'égouttement; - traiter des bases de sauces, notamment : - des béchamels, des veloutés, des sauces brunes, des sauces aux tomates - des principaux ingrédients - de leurs méthodes de préparation - de leur importance; - décrire des soupes, notamment : - les soupes claires, comme les potages, les bouillons et les consommés - les soupes crémeuses - les soupes qui s'épaississent d'elles-mêmes; - nommer les aromatisants utilisés dans les consommés et les soupes.	Fonds blancs, bruns, fonds obtenus à partir de fumet de poisson et de légumes Soupes crémeuses : à l'oignon et au clou de girofle au bouquet garni aux pois

MODULE ALI-M07 : CONSOMMÉS, SOUPES ET SAUCES (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation	L'élève devrait : préparer et évaluer un fond blanc et un fond brun; évaluer et utiliser des fonds préparés commercialement; préparer et utiliser diverses façons : - des roux : blancs, blonds et bruns - de la préparation Whitewash - de l'amidon de maïs; préparer et évaluer des soupes claires, des soupes crémeuses et des soupes qui s'épaississent d'elles-mêmes; préparer et évaluer diverses sortes de sauces.	Utilisation d'ingrédients appropriés et bons pour la santé : - assaisonnements - bouquet garni - sachet Techniques et temps de cuisson appropriés Outils pour l'égouttage et techniques pour drainer le gras Manipulation et salubrité des aliments Garnitures et légumes coupés de façon uniforme et attrayante Soupes riches et savoureuses Différents temps de cuisson Ingrédients cuits à point Mets cuisinés en petites quantités

MODULE ALI-M07 : CONSOMMÉS, SOUPES ET SAUCES (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation (suite)	L'élève devrait :	Servir à la bonne température Béchamel, velouté, sauce espagnole, sauce aux tomates
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils; identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils	Équipement commercial : marmite à vapeur, mélangeur
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M08 : FRUITS, LÉGUMES ET PRODUITS CÉRÉALIERS

Niveau : Moyen

Thème : Préparation et présentation

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Les fruits, les légumes et les produits céréaliers, d'une incroyable diversité, sont importants à cause de leur valeur nutritive et de la variété qu'ils ajoutent à nos repas et à nos menus. L'élève apprendra à préserver la qualité de ces aliments tout en les préparant.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : montrer sa connaissance des fruits, des légumes et des produits céréaliers, en parlant : de la variété des sortes et des formes de produits des soins, de la manipulation et de l'entreposage de la valeur nutritive de la cuisson : raisons, méthodes et résultats	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts touchant les fruits, les légumes, les pommes de terre et les produits céréaliers en ce qui concerne : les diverses formes et sortes (y compris des exemples multiculturels) la saison, les soins, la manipulation et l'entreposage la catégorie la cuisson : raisons, méthodes et résultats la valeur nutritive. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	20
préparer et évaluer les fruits, les légumes et les produits céréaliers, en utilisant une variété de méthodes de cuisson	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle exécute les travaux suivants, correspondant chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépassant : une méthode de cuisson à chaleur humide de fruits ou de légumes, p. ex. : blanchir, cuire à l'étuvée, porter à ébullition, cuire à la vapeur, braiser, cuire en ragoût une méthode de préparation à chaleur humide et une à chaleur sèche de pommes de terre deux méthodes de cuisson à chaleur sèche de fruits ou de légumes, p. ex. : cuire au four, sauter, griller, frire, sauter à la chinoise	60

MODULE ALI-M08 : FRUITS, LÉGUMES ET PRODUITS CÉRÉALIERS (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : - une méthode de cuisson de fruits ou de légumes au four à micro-ondes - un plat de riz - un plat de pâtes - une préparation de fruits, de légumes, de produits céréaliers ou de pâtes qui illustre l'influence d'une région ou d'une culture. Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M08-1 : Tableau de normes pour les plats préparés : <i>Fruits, légumes et produits céréaliers</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent une analyse : pour au moins un plat de fruits ou de légumes et un produit céréalier préparé, il ou elle fera une analyse de ces aliments. Matériel d'évaluation ALIANA : <i>Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées. une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIJOU-A ou ALIJOU-B : <i>Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> ALIESE : <i>Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> ALIAAA : <i>Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> ALIEMP-2 : <i>Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage.	10 10 Incorporée tout au long du module
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module		

MODULE ALI-M08 : FRUITS, LÉGUMES ET PRODUITS CÉRÉALIERS (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments	L'élève devrait : - classer les fruits et les légumes en catégories différentes selon : - la partie utilisée de la plante - la teneur en eau - taux d'humidité très élevé, humide et farineux, farineux et sec - la saveur - saveur délicate - saveur forte - la couleur (pigmentation) - blanc - flavine - vert - chlorophylle - rouge - anthocyanines - jaune - caroténoïdes; - identifier et classer les pommes de terre en catégories différentes selon : - la teneur en eau - le fait qu'on puisse employer des méthodes de préparation à chaleur humide et à chaleur sèche - les techniques de préparation à chaleur humide et à chaleur sèche; - étudier les changements qui se produisent dans les fruits et les légumes quand ils sont soumis à des facteurs comme la chaleur, à des méthodes de cuisson et à des substances chimiques diverses; - utiliser les renseignements indiqués ci-dessus pour dresser une liste de règles générales pour la cuisson des fruits et des légumes; - étudier l'histoire des pâtes alimentaires de qualité, ainsi que les ingrédients et les méthodes utilisées dans leur confection;	Caractéristiques, emploi dans diverses recettes

MODULE ALI-M08 : FRUITS, LÉGUMES ET PRODUITS CÉRÉALIERS (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Consumérisme et choix des aliments	L'élève devrait : - dresser la liste des diverses sortes de riz; - faire des recherches et évaluer les nombreuses sortes de riz que l'on trouve sur le marché. - comparer les différentes sortes de fruits et de légumes que l'on trouve sur le marché et montrer quels sont les soins, la manipulation et l'entreposage adéquats dans chaque cas; - traiter du caractère saisonnier de nombreux fruits et légumes; - expliquer les systèmes de classement par catégories utilisés pour les fruits et les légumes frais, congelés et en boîte.	
Nutrition	juger de la valeur nutritive et de l'importance des fruits, des légumes et des produits céréaliers, compte tenu de leur teneur : - en sucres complexes - en vitamines et en minéraux - en fibres - en matières grasses - en calories.	
Préparation et présentation	- appliquer une grande variété de méthodes de cuisson, à chaleur humide et à chaleur sèche, dans la préparation de fruits et de légumes frais, congelés et déshydratés; - utiliser diverses techniques pour trancher des légumes frais; - utiliser diverses méthodes de cuisson pour préparer des plats de pommes de terre; - utiliser diverses méthodes de cuisson et diverses recettes pour préparer du riz et des plats de riz; - étudier les possibilités culinaires des diverses variétés de pâtes alimentaires dans la préparation de hors-d'œuvre, d'accompagnements ou d'entrées;	Techniques pour trancher les légumes : émincé, couper en dés, brunoise, julienne, pommes frites, paille, paysanne, château concassé, mirepoix, purée, etc. Pommes de terre : duchesse, au beurre, dauphinoise, à la lyonnaise, au four, rôties, frites,

MODULE ALI-M08 : FRUITS, LÉGUMES ET PRODUITS CÉRÉALIERS (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation (suite)	L'élève devrait : établir et utiliser des critères et des normes de qualité pour juger des plats de fruits et de légumes cuits.	sautées, bouillies, fondant, macaire (en galette ou crêpes). Renseignements: http://www.escoffier.org/adlt/escoff/french/depart.html
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils; identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils	Équipement commercial : friteuse, cuiseur à vapeur, poêle à frire basculante, marmite à chemise de vapeur
Aspects culturels	étudier les nombreuses variétés, formes et origines culturelles ou régionales des pâtes alimentaires; sensibiliser les gens aux différentes cultures en préparant et en servant divers plats de fruits, de légumes et de produits céréaliers.	
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M09 : METS FROIDS ET CRÉATIVITÉ (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :	10
préparer une variété de salades, de vinaigrettes et de sandwiches, en employant différents ingrédients	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare et garnit au moins huit des plats suivants, correspondant chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépassant : deux salades différentes : hors-d'œuvre, accompagnement, plat principal, dessert deux vinaigrettes différentes : une mayonnaise et une vinaigrette française classique ou une variante de celle-ci deux sandwiches différents, à partir d'ingrédients humides et d'ingrédients secs : sandwich au fromage fondant sandwich club sandwich aux œufs durs sandwich ouvert au rosbif chaud ou à la dinde deux plats différents plateau de fromages plateau de fruits plateau de viandes froides plateau de canapés.	
	Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M09-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Mets froids et créativité</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent une analyse : pour au moins une salade, incluant une vinaigrette et un sandwich, il ou elle fera l'analyse de ces aliments.	10
	Matériel d'évaluation ALIANA : <i>Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIJOU-A ou ALIJOU-B : <i>Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> ALIESE : <i>Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i>	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-M09 : METS FROIDS ET CRÉATIVITÉ (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : <i>ALIAAA : Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> <i>ALIEMP-2 : Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments	L'élève devrait : nommer les quatre éléments d'une salade type; comparer les diverses sortes de salades; traiter des ingrédients d'une salade, en tenant compte : des aliments offerts sur le marché, de leur qualité et de leur coût des diverses saveurs, textures et couleurs des produits importés et exotiques des herbes, des fruits, des bouquets, etc. traiter des vinaigrettes, y compris : les différentes huiles, les différents vinaigres et assaisonnements utilisés dans ces sauces les émulsions permanentes et temporaires la vinaigrette française de base et ses variantes la mayonnaise et ses variantes; traiter des produits de boulangerie utilisés dans la préparation des sandwiches, compte tenu : des diverses sortes de pains utilisées de la conservation de la fraîcheur de l'utilisation des restes et du pain rassis; traiter de l'importance des produits à tartiner dans la préparation de sandwiches;	Base, ingrédient principal, garniture, vinaigrette Hors-d'œuvre, accompagnement, plat principal, dessert Saison Comprenant des pains de diverses origines culturelles

MODULE ALI-M09 : METS FROIDS ET CRÉATIVITÉ (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments (suite)	L'élève devrait : - traiter des garnitures de sandwiches, compte tenu : - de la fraîcheur - de la manipulation adéquate des aliments - de la proportion d'aliments humides et d'aliments secs - des substituts de protéines - des légumes; - étudier la variété de sandwiches et des techniques de préparation, compte tenu : - de la gestion du temps et des ressources - des influences multiculturelles.	Traiter des vinaigrettes hypocaloriques. Salades César, de pommes de terre, de pâtes, grecques, jardinières, vertes, Waldorf
Nutrition	comparer la valeur nutritive de diverses sortes de vinaigrettes, en tenant compte de : - la quantité et du genre de corps gras utilisés dans ces vinaigrettes - la quantité de vinaigrette utilisée dans les salades - la saveur (goût agréable).	
Préparation	savoir laver, manipuler et conserver les ingrédients qui entrent dans la composition d'une salade, notamment : - la bonne méthode pour laver les légumes verts - la façon de redonner la fraîcheur aux fruits ou aux légumes flétris; préparer, à partir d'ingrédients divers et évaluer une variété de salades, devant servir comme : - hors-d'œuvre - salade César - accompagnements - salade de pommes de terre - salade de pâtes - salade de chou - mets principaux - salade du chef - desserts - salade de fruits; préparer une vinaigrette française de base et des variantes, en utilisant diverses huiles, divers vinaigres et assaisonnements;	Salades : - César - de pommes de terre - de pâtes - du chef - de chou - de fruits - d'épinards - en gelée marinée Référence: www.saveurs.sympatico.ca/recetsalad.htm

--	--	--

MODULE ALI-M09 : METS FROIDS ET CRÉATIVITÉ (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
	L'élève devrait : connaître la bonne méthode de préparer une mayonnaise et des variantes : vinaigrette César mayonnaise des Mille-Îles; préparer des sandwichs et des garnitures, en utilisant : différents pains et petits pains des garnitures composées d'ingrédients secs et d'ingrédients humides.	Mayonnaise : César des Mille-Îles fromage bleu ranch Vinaigrette : italienne grecque
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger lorsqu'il ou elle prépare des mets froids; montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils; identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils	Équipement commercial : râpe ou trancheuse, trancheuse à viande, malaxeur, robot culinaire
Présentation	savoir utiliser correctement différents ustensiles pour la création de garnitures de mets froids; développer sa créativité et son sens de l'esthétique pour assembler, présenter et garnir diverses salades et divers sandwichs, en tenant compte : des couleurs qui attirent le regard et rendent un mets appétissant, des combinaisons de saveurs et de textures de l'utilisation efficace du temps et des ressources.	
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises?

MODULE ALI-M09 : METS FROIDS ET CRÉATIVITÉ (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Portfolio/ Choix de carrière (suite)	L'élève devrait :	Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M10 : PRÉPARATION ET CUISSON DES VIANDES (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M10-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Préparation et cuisson des viandes</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent une analyse : pour au moins une de ces viandes préparées, il ou elle fera une analyse de celle-ci. Matériel d'évaluation ALIANA : <i>Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIJOU-A ou ALI-JOU-B : <i>Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> ALIESE : <i>Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> ALIAAA : <i>Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> ALIEMP-2 : <i>Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
démontrer ses compétences de base.	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-M10 : PRÉPARATION ET CUISSON DES VIANDES (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Consommérisme ou choix des aliments	L'élève devrait : - examiner le développement et l'importance de l'industrie de la viande en Saskatchewan; - mentionner les étapes principales de la transformation d'un animal de boucherie pour le commerce en gros et au détail; - traiter des critères d'évaluation de la qualité des viandes; - expliquer le système de catégories des viandes de bœuf.	Incluant l'inspection et la catégorisation
Nutrition	étudier l'importance nutritionnelle de la viande, notamment : - de la protéine complète - des différents taux et sortes de matières grasses - du fer; traiter des préoccupations actuelles en matière de santé par rapport à la viande, notamment : - les mythes sur la consommation des viandes rouges - le cholestérol.	
Nature des aliments	étudier les facteurs qui contribuent à la tendreté de la viande; décrire les principales coupes de viande tirées d'un animal de boucherie, pour la vente en gros et la vente au détail, en indiquant le degré de tendreté de chaque morceau; étudier les effets de la chaleur sur les liquides, les protéines et les matières grasses des viandes; comparer les méthodes de cuisson à chaleur humide et à chaleur sèche par rapport à leurs effets sur les viandes; classer et décrire les diverses sortes de méthodes de cuisson à chaleur sèche et à chaleur humide que l'on utilise avec la viande; expliquer les méthodes chimiques et mécaniques pour attendrir la viande avant la cuisson, soit : - mariner dans un liquide acide - attendrir avec une substance à base d'enzymes - battre, inciser, hacher.	

MODULE ALI-M10 : PRÉPARATION ET CUISSON DES VIANDES (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation	L'élève devrait : - préparer diverses coupes de viande, en employant une partie de deux méthodes de cuisson, à chaleur humide et à chaleur sèche, en prenant soin de : - conserver la tendreté des coupes de viandes tendres - attendrir la viande des coupes un peu moins tendres - optimiser le rendement - déterminer la grosseur des portions - donner une saveur et une palatabilité optimales - déterminer et atteindre le degré de cuisson approprié, en se basant sur la température interne de la viande; - utiliser diverses méthodes chimiques et mécaniques pour attendrir les viandes avant la cuisson.	Méthode de cuisson à chaleur humide : braiser, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, cuire à l'étuvée Méthode de cuisson à chaleur sèche : sauter, rissoler, frire en friture profonde, cuire au four, rôtir, griller, faire griller sur charbon de bois Degré de cuisson : à peine grillé saignant à demi-saignant à point cuit bien cuit
Sécurité, hygiène et appareils	- montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils; - identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils	Équipement commercial : four, bouilleur, friteuse, attendrisseur à viande, balance à mesurer les portions
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou elle acquises?

MODULE ALI-M10 : PRÉPARATION ET CUISSON DES VIANDES (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Portfolio/ Choix de carrière (suite)	L'élève devrait :	Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M11 : POISSON ET VOLAILLE

Niveau : Moyen

Thème : Préparation et présentation

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Le poisson et la volaille sont des aliments appréciés pour leur valeur nutritive et la délicieuse variété qu'ils ajoutent à nos repas et à nos menus. L'élève pourra acquérir de nouvelles habiletés à mesure qu'il ou elle apprendra à choisir, à manipuler et à préparer ces aliments.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : montrer qu'il ou elle connaît la variété de poissons et de volailles offerte sur le marché, en ce qui concerne : les sortes, les formes et les catégories la valeur nutritive la cuisson : raisons, méthodes et résultats la manipulation et l'entreposage appropriés	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts touchant : les soins relatifs à l'innocuité des aliments en particulier, les méthodes hygiéniques de manipulation pour la volaille, le poisson et les fruits de mer la valeur nutritive du poisson et de la volaille l'inspection et la catégorie des produits avicoles les sortes de volailles, de poissons et de fruits de mer les critères de qualité pour le poisson et les fruits de mer la classification de poissons et de fruits de mer selon le squelette, l'habitat, la forme du corps et la teneur en matières grasses la classification de la volaille comme animal de basse-cour ou du gibier les effets de la cuisson à chaleur humide et à chaleur sèche sur la volaille, le poisson et les fruits de mer. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	20

MODULE ALI-M11 : POISSON ET VOLAILLE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : montrer qu'il ou elle peut enlever les arêtes d'un poisson et le découper en filets, dépecer et désosser de la volaille et appliquer les techniques de finition et de présentation d'une variété de poissons et de volailles	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle doit effectuer au moins quatre des opérations suivantes, correspondant chacune aux critères de qualité : - découper un poisson en filets et en faire des portions - dépecer et désosser une volaille - préparer du poisson et de la volaille, en utilisant des méthodes de cuisson appropriées - découper de la volaille cuite. Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M11-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Poisson et volaille</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	30
préparer une variété de poissons et de volailles, en se servant des méthodes de cuisson à chaleur humide et à chaleur sèche et les évaluer	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle doit faire une démonstration des méthodes suivantes de préparation du poisson et de la volaille, correspondant chacune aux critères de qualité indiqués ou les dépassant : - enduire, paner ou enrober de pâte à frire - utiliser une méthode de cuisson à chaleur sèche pour le poisson - utiliser une méthode de cuisson à chaleur humide pour le poisson - utiliser une méthode de cuisson à chaleur sèche pour la volaille - utiliser une méthode de cuisson à chaleur humide pour la volaille. Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M11-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Poisson et volaille</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	30
	une analyse : pour au moins un des plats de poisson et un de volaille, il ou elle fera l'analyse de ces plats.	10

MODULE ALI-M11 : POISSON ET VOLAILLE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : Matériel d'évaluation <i>ALIANA : Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées. une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation <i>ALIJOU-A ou ALIJOU-B : Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> <i>ALIESE : Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> <i>ALIAAA : Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> <i>ALIEMP-2 : Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	10 Incorporée tout au long du module

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition	L'élève devrait : étudier la valeur nutritive du poisson, de la volaille et des fruits de mer, notamment : - la protéine complète - le taux et les sortes de matières grasses - les préoccupations relatives au cholestérol - les effets de la méthode de préparation sur la valeur nutritive.	Frirer par opposition à pocher.

MODULE ALI-M11 : POISSON ET VOLAILLE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Consumérisme et choix des aliments	L'élève devrait : - traiter des nombreux oiseaux de basse-cour et du gibier à plume que l'on trouve inspectés et classés en catégories sur le marché saskatchewanais; - comparer différents produits avicoles, selon : - leur catégorie - les formes sous lesquelles on les trouve - l'éventail de produits préparés; - classer en catégories le poisson et les fruits de mer, selon : - l'importance des variétés commerciales - les principales formes trouvées sur le marché; - établir et employer des critères pour juger de la qualité et de la fraîcheur du poisson et des fruits de mer.	Normes de qualité pour le poisson : - yeux brillants - fermeté de la chair - couleur - odeur - branchies - écaille Normes de qualité pour les crustacés et coquillages : - odeur - mobilité - fermeté de la coquille ou de la carapace
Sécurité, hygiène et appareils	- établir un rapport entre le fait que la volaille, le poisson et les fruits de mer sont des denrées périssables, les méthodes de manipulation sans danger et hygiéniques et la prévention des maladies d'origine alimentaire; - connaître les méthodes de manipulation et d'entreposage du poisson et des fruits de mer : - empêcher les odeurs de se répandre - éviter la contamination; - montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils; - identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils	Équipement commercial : friteuse

MODULE ALI-M11 : POISSON ET VOLAILLE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments	L'élève devrait : - étudier la composition et la structure de la volaille; - comparer les effets des méthodes de cuisson à chaleur humide et à chaleur sèche sur différentes volailles; - étudier la composition et la structure du poisson et des fruits de mer; - traiter des effets des méthodes de cuisson à chaleurs humide et sèche sur différentes sortes de poissons et de fruits de mer.	
Préparation et présentation	- faire une démonstration des habiletés et techniques de préparation des plats de volaille; - dresser une liste des méthodes de cuisson à chaleur humide et à chaleur sèche, en mettant l'accent sur : - les méthodes qui conviennent bien à la volaille - les préférences habituelles - les influences multiculturelles; - déterminer le moment où la cuisson d'une volaille est terminée (caractéristiques physiques et température); - faire une démonstration des techniques appropriées de découpage et de présentation de volailles cuites; - utiliser du poisson plat et autres types de poisson dans la préparation de produits du poisson prêts à cuire, en montrant comment : - apprêter et découper en filets - enlever les arêtes - décortiquer, déveiner et assaisonner; - dresser une liste des plats de poisson et de fruits de mer cuits à chaleur humide ou à chaleur sèche et typiques des mets traditionnels et connus d'un peu partout dans le monde; - utiliser les moyens appropriés pour déterminer l'état de la cuisson, en tenant compte de la nature particulière du poisson et des fruits de mer;	Découper et désosser; trousser et larder; préparer des farces et une farce à base de pain; enduire, paner et enrober de pâte à frire Méthode de cuisson à chaleur humide : pocher, cuire à la vapeur, bouillir

MODULE ALI-M11 : POISSON ET VOLAILLE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation (suite)	L'élève devrait : exécuter diverses techniques de finition et de présentation du poisson et des fruits de mer, en tenant compte des accompagnements et des garnitures : - beurre composé - bonne femme - vin blanc - thermidor.	Méthode de cuisson à chaleur sèche : sauter, rissoler, cuire au four, griller ou cuire au barbecue, cuire sur le gril Farcir et cuire au four un poisson entier, frire un poisson « à la meunière », cuire au four un poisson « en papillote ».
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M12 : PLANIFICATION DES REPAS 2

Niveau : Moyen

Thème : Gestion

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Des horaires chargés et des budgets serrés, voilà juste deux des nombreux défis auxquels nous devons faire face lorsque nous planifions des repas. L'élève apprendra à préparer de bons repas, peu importe les circonstances.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : évaluer l'effet des changements d'habitudes alimentaires sur les personnes, les familles et la communauté	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : une analyse mesurant sa compréhension : des facteurs internes et externes qui influent sur les habitudes alimentaires d'une personne, d'une famille et d'une communauté; de l'analyse des conséquences qu'une habitude alimentaire donnée peut avoir sur une famille. Matériel d'évaluation ALI-M12-1 : <i>Analyse : Planification des repas 2</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
élaborer des stratégies de planification de repas visant à satisfaire les besoins de personnes et de familles dans des situations très diverses	un projet dans le cadre duquel il ou elle applique les principes de planification des repas pour préparer des menus de santé pour une durée d'une semaine, à l'intention d'une famille ayant une des contraintes suivantes : un budget limité un temps limité des horaires familiaux décalés des repas pris à l'extérieur une cuisine dotée d'un nombre limité d'installations. Matériel d'évaluation ALI-M12-2 : <i>Planification des repas</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	30

MODULE ALI-M12 : PLANIFICATION DES REPAS 2 (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : planifier, préparer et évaluer des aliments et des repas répondant aux besoins de personnes et de familles vivant des situations très variées évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle choisit, prépare et évalue au moins trois repas pour expliquer les stratégies lui permettant de composer avec différentes limites, dont : - un budget limité - un temps limité - des horaires familiaux décalés - des repas pris à l'extérieur - une cuisine dotée d'un nombre limité d'installations. Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M12-3 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Planification des repas 2</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	40
	une analyse : pour au moins deux de ces repas, il ou elle fera une analyse de ces repas. Matériel d'évaluation ALIANA : <i>Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIJOU-A ou ALIJOU-B : <i>Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> ALIESE : <i>Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> ALIAAA : <i>Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> ALIEMP-2 : <i>Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10

MODULE ALI-M12 : PLANIFICATION DES REPAS 2 (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Consumérisme ou choix des aliments	L'élève devrait : - établir le rapport entre les habitudes alimentaires de personnes et de familles et des facteurs comme : - les valeurs et les buts - les ressources - la culture - les étapes de la vie; - évaluer les changements observés dans les habitudes alimentaires à cause de facteurs externes comme : - les médias - le marché - l'abondance ou la pénurie des denrées alimentaires; - relever les différences d'habitudes alimentaires découlant de styles de vie dans la communauté; - établir le rapport entre les habitudes alimentaires et les besoins psychologiques, sociaux et culturels de personnes, de familles et de communautés; - envisager les différentes possibilités, types de restaurants, en discutant des habitudes alimentaires considérées sous divers aspects; - analyser les stratégies de commercialisation utilisées dans les magasins d'alimentation ou dans les restaurants.	Argent, temps, habiletés Restaurants chics, restaurants de style familial, restaurants-minute, etc.

MODULE ALI-M12 : PLANIFICATION DES REPAS 2 (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition	L'élève devrait : analyser des habitudes alimentaires pour voir si elles répondent aux besoins nutritionnels.	Quelles répercussions les revenus ont-ils sur la valeur nutritive des aliments choisis? Comparer les choix d'aliments (et la valeur nutritive) de familles ayant des conditions socio-économiques différentes.
Gestion	élaborer et évaluer des repas en appliquant les principes de planification des repas; trouver des façons d'avoir plus de flexibilité dans la gestion des ressources et pour répondre aux besoins alimentaires de personnes et de familles; évaluer sa propre alimentation en appliquant les principes de la planification des repas; trouver des solutions de rechange pour répondre de façon satisfaisante aux besoins alimentaires de personnes et de familles ayant des habitudes alimentaires et des styles de vie différents.	Budget, temps et habiletés limités Planifier des menus de santé pour une semaine avec un budget limité, un temps limité, des horaires familiaux décalés, une personne vivant seule, des repas pris à l'extérieur.

MODULE ALI-M12 : PLANIFICATION DES REPAS 2 (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation	L'élève devrait : appliquer les principes culinaires dans la préparation d'aliments et de repas en tenant compte de différentes contraintes.	
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils; identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils	
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M13 : LA CUISINE VÉGÉTARIENNE

Niveau : Moyen

Thème : Gestion

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Un régime alimentaire végétarien peut être très sain, mais il ne suffit pas d'en éliminer la viande ou même tous les produits d'origine animale. L'élève apprendra à choisir les aliments et à les préparer d'une nouvelle façon pour créer un régime végétarien bon pour la santé.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : étudier les raisons des diverses habitudes alimentaires végétariennes connaître les éléments nutritifs essentiels d'une saine alimentation végétarienne	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts dans lequel il ou elle montre qu'il ou elle comprend : l'éventail des considérations et des motivations influant sur les habitudes alimentaires végétariennes les obstacles à une saine alimentation végétarienne les protéines et la complémentarité des protéines les calories, les matières grasses, les fibres, le fer, le calcium et la vitamine B ₁₂ dans l'alimentation végétarienne la valeur nutritive, la saveur, le coût, la cuisson et les utilisations du tofu et des légumes la valeur nutritive des aliments des ovovégétariens, des lactovégétariens et des végétaliens les substituts de la viande offerts sur le marché, leur valeur nutritive, leur saveur et leur rôle le choix des aliments mangés à l'extérieur en respectant les habitudes alimentaires végétariennes des aliments qui sont acceptables et qui tiennent compte des habitudes alimentaires végétariennes. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	15

MODULE ALI-M13 : LA CUISINE VÉGÉTARIENNE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :	
évaluer des aliments et planifier des repas appropriés aux habitudes alimentaires pour un régime végétarien	un projet dans le cadre duquel il ou elle planifie et analyse des repas destinés à des ovovégétariens, des lactovégétariens et des végétaliens pour une période d'au moins trois jours. Matériel d'évaluation ALI-M13-1 : <i>Analyse : La cuisine végétarienne</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	15
planifier, préparer et évaluer des aliments dans le contexte de la planification de repas végétariens	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare, présente et évalue au moins cinq des mets végétariens suivants, correspondant aux critères de qualité : un plat à base de tofu un plat principal de légumes une soupe, une salade ou une trempette aux légumes un plat à base de produits laitiers un plat à base d'œufs des aliments « à emporter » du soya. Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M13-2 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisine végétarienne</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	50
	une analyse : pour au moins deux de ces mets, il ou elle fera une analyse de ces mets. Matériel d'évaluation ALIANA : <i>Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIJOU-A ou ALIJOU-B : <i>Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> ALIESE : <i>Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i>	10

MODULE ALI-M13 : LA CUISINE VÉGÉTARIENNE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : <i>ALIAAA : Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> <i>ALIEMP-2 : Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments	L'élève devrait : différencier les habitudes alimentaires des végétariens : - des végétaliens - des ovovégétariens - des lactovégétariens - des ovovégétariens et lactovégétariens - des personnes ayant une alimentation conventionnelle, mais qui comporte certains aliments végétariens; comparer les facteurs motivant des personnes et des groupes à adopter un régime végétarien, notamment : - les habitudes alimentaires traditionnelles - la religion - les considérations d'ordre éthique ou morale - les préoccupations touchant la santé - les raisons d'ordre économique; évaluer les obstacles à un régime alimentaire végétarien sain, dont : - le sérieux des renseignements nutritionnels - la saveur - les attitudes courantes en ce qui concerne les habitudes alimentaires - le temps nécessaire à la préparation de certaines légumineuses.	

MODULE ALI-M13 : LA CUISINE VÉGÉTARIENNE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition	L'élève devrait : - étudier l'apport protéique suffisant, compte tenu des facteurs suivants : - des acides aminés essentiels - des acides aminés non essentiels - de la complémentarité des protéines - de la valeur biologique des aliments protéiques; - étudier l'apport suffisant - en vitamine B₁₂ - en fer - en calcium - en calories - dans une alimentation végétarienne; - évaluer les avantages nutritionnels d'un régime alimentaire végétarien, compte tenu de : - la teneur en matières grasses - la teneur en fibres; - analyser le tofu comme choix alimentaire végétarien, compte tenu des facteurs suivants : - la valeur nutritive - la saveur - les denrées alimentaires offertes aux consommateurs - l'importance culturelle - le coût; - énumérer et évaluer les substituts de viande, compte tenu des facteurs suivants : - les denrées alimentaires offertes aux consommateurs - l'étiquetage et les renseignements en matière de nutrition - la saveur - le coût - les produits préparés - le besoin et le rôle des additifs - la possibilité de les adapter aux habitudes alimentaires courantes; - évaluer les solutions de rechange permettant de respecter des habitudes alimentaires végétariennes quand une personne ne mange pas chez elle, compte tenu des facteurs suivants : - la diversité des choix - la saveur - le sérieux des renseignements nutritionnels - le coût.	

MODULE ALI-M13 : LA CUISINE VÉGÉTARIENNE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Gestion	L'élève devrait : élaborer des stratégies visant à augmenter le goût des aliments végétariens, compte tenu des facteurs suivants : - les aliments et les mets familiers - les préférences personnelles en matière d'alimentation - les concepts courants en matière de planification des repas - les plats appétissants; planifier des repas de façon à incorporer des aliments riches en protéines pour un régime alimentaire végétarien.	
Préparation et présentation	dresser une liste de mets végétariens en choisissant, planifiant, préparant, présentant et en évaluant une variété d'aliments, dont : - des mets de tofu - des plats de légumineuses - des mets correspondant aux régimes alimentaires ovovégétariens ou lactovégétariens - des aliments donnant un exemple de complémentarité des protéines - des aliments « à emporter » correspondant au régime alimentaire végétarien - du soya.	Boissons, aliments frits à la chinoise, cuits en cocotte Soupes, trempettes, salades, plats principaux Quiches, soufflés, omelettes simples ou variées Noix, haricots, combinaisons haricots et grains Garnitures de sandwiches, trempettes
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils; identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils	

MODULE ALI-M13 : LA CUISINE VÉGÉTARIENNE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Portfolio/ Choix de carrière	L'élève devrait : évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M14 : REPAS-MINUTE

Niveau : Moyen

Thème : Gestion

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Trop peu de temps ou d'énergie pour cuisiner? L'élève apprendra des façons exceptionnelles de préparer rapidement et facilement de délicieux mets nutritifs à partir d'ingrédients de base et de plats préparés.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : évaluer l'influence du style de vie et des ressources sur l'approvisionnement en aliments nourrissants faire des recherches et évaluer les diverses façons de faciliter et d'accélérer la préparation	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un projet de recherche mesurant sa compréhension en profondeur : de l'incidence du style de vie sur les habitudes alimentaires et l'état nutritionnel de la gestion des ressources pour l'approvisionnement en nourriture des facteurs influençant l'utilisation de plats préparés de trois plats préparés d'un appareil électroménager ou de l'équipement permettant de gagner du temps. Matériel d'évaluation ALI-M14-1 : <i>Projet de recherche : Repas-minute</i> ALI-M14-2 : <i>Comparaison : Techniques ou adaptations de gains de temps</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent Norme : toutes les parties sont complétées.	30

MODULE ALI-M14 : REPAS-MINUTE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : adapter, préparer et évaluer les aliments pour faciliter et pour accélérer la préparation développer la créativité et raffiner la présentation des aliments	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare, présente et évalue des aliments pour démontrer la rapidité et la facilité de préparation, (le tout correspondant aux critères de qualité indiqués ou les dépassant) : trois aliments préparés avec différentes techniques de préparation et avec des appareils électroménagers ou de l'équipement permettant de gagner du temps trois plats adaptés dans le but d'incorporer des aliments préparés. Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M14-3 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Repas-minute</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	60
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIJOU-A ou ALIJOU-B : <i>Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> ALIESE : <i>Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> ALIAAA : <i>Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> ALIEMP-2 : <i>Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
démontrer ses compétences de base.	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-M14 : REPAS-MINUTE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition, gestion, consumérisme et choix des aliments	L'élève devrait : - analyser l'incidence du style de vie sur les habitudes alimentaires et sur l'état nutritionnel des personnes et des familles; - comparer les solutions de rechange en matière de gestion des ressources d'approvisionnement en alimentation; - évaluer des plats préparés, en tenant compte : - des aliments offerts aux consommateurs et consommatrices - de la valeur nutritive - de la gestion des ressources - de la palatabilité; - étudier le rôle des additifs alimentaires dans les aliments préparés; - étudier les technologies employées pour confectionner les aliments préparés; - évaluer les accessoires et les appareils électroménagers facilitant la préparation et la cuisson des aliments, en tenant compte : - des méthodes et des accessoires courants - de leurs fonctions - du temps gagné et de l'énergie économisée - du coût - de la polyvalence.	Équipement, manger à l'extérieur, plats préparés Temps, argent, habileté et ustensiles
Préparation et présentation	- étudier des aliments préparés, en appliquant des principes culinaires de base et en les comparant à des plats cuisinés de façon habituelle; - modifier, préparer et évaluer des aliments ou des techniques de préparation alimentaire pour répondre à la demande des « heures de pointe » en : - adaptant les aliments et les techniques aux appareils et aux accessoires permettant de gagner du temps - incorporant des aliments préparés; - rehausser le goût et rendre les mets plus appétissants grâce à diverses techniques de présentation.	Robots culinaires, fours à micro-ondes, fours à convection Évaluer la nutrition, les ressources utilisées et la saveur.

MODULE ALI-M14 : REPAS-MINUTE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Sécurité, hygiène et appareils	L'élève devrait : acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sans danger et hygiénique des ustensiles et des appareils.	
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M15 : HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Niveau : Moyen

Thème : Gestion

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Dès qu'il est question de manipulation de la nourriture, il faut faire attention aux maladies liées à l'alimentation. Il est essentiel d'acquérir une formation en hygiène alimentaire pour tout emploi dans l'industrie alimentaire. Ce module ajouterait beaucoup au portfolio de l'élève.

Note 1 : En raison du contenu théorique de ce module, il pourrait être intéressant de le jumeler, soit à un module ayant un contenu plus pratique, soit à un module-projet.

Note 2 : Les élèves en **Tourisme** peuvent acquérir les compétences reliées à ce module, sans toutefois passer à l'aspect pratique.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : - montrer qu'il ou elle comprend le lien qui existe entre les aliments, les micro-organismes et les maladies liées à l'alimentation - expliquer les mesures visant à prévenir la contamination des aliments et à faciliter la lutte contre les micro-organismes - étudier le rôle des organismes de réglementation et des programmes de sécurité tels que le SIMDUT pour assurer un environnement sans danger et salubre	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : - un test portant sur les concepts dans lequel il ou elle montre sa compréhension : - de la composition des aliments et leur pathogénicité potentielle - de la croissance et la reproduction des micro-organismes - des risques, les types, les symptômes et la prévention de maladies liées à l'alimentation - de l'hygiène alimentaire relative à la réception, à la manipulation et à l'entreposage des aliments et des accessoires - du système d'information sur les matériaux dangereux utilisés au travail (SIMDUT) - des organismes de réglementation, les lois et les procédures d'inspection. Matériel d'évaluation - Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme : un score de 65 % pour les questions données.	40

MODULE ALI-M15 : HYGIÈNE ALIMENTAIRE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :	
montrer en quoi l'achat, la gestion, la production ou la présentation d'aliments sains doivent être conformes aux articles appropriés de la loi sur la santé publique (Public Health Act, 1994) »	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle doit analyser ou montrer qu'il ou elle possède les connaissances, les habiletés et les attitudes appropriées en ce qui a trait à la salubrité des aliments pour : la manipulation et l'entreposage la préparation la cuisson le service le maintien d'un programme de contrôle de la qualité.	50
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module	Matériel d'évaluation <i>ALIEXP-2 : Expériences pratiques (Techniques)</i> <i>ALILSS : Liste de contrôle de sécurité et salubrité</i> Norme : satisfaire aux critères appropriés du ALILSS - au moins quatre fois une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation <i>ALIJOA-A ou ALIJOA-B : Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> <i>ALIESE : Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> <i>ALIAAA : Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> <i>ALIEMP-2 : Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
démontrer ses compétences de base.	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-M15 : HYGIÈNE ALIMENTAIRE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments	L'élève devrait : - établir le lien entre la composition des aliments et leur pathogénicité potentielle, étudiant en particulier : - la teneur en eau et le pH - les aliments ayant une enveloppe de protection naturelle - les micro-organismes normaux trouvés dans les aliments.	
Sécurité, hygiène et appareils	- différencier les enzymes et les divers micro-organismes, en tenant compte : - des facteurs susceptibles d'altérer les aliments ou de provoquer une maladie liée à l'alimentation - de l'utilité de certaines enzymes et de micro-organismes dans l'alimentation; - étudier la croissance et la reproduction des micro-organismes, en tenant compte : - des environnements propices - de l'incidence de la température (chaud ou froid) - de l'incidence du pH - de la présence ou de l'absence d'oxygène - des substances chimiques; - faire la distinction entre la toxi-infection d'origine alimentaire et l'intoxication alimentaire; - indiquer les principaux micro-organismes causant des maladies liées à l'alimentation, en tenant compte : - des sources de micro-organismes - des symptômes de maladies liées à l'alimentation; - comprendre comment se produisent la contamination et la croissance des micro-organismes et savoir les combattre par : - l'hygiène personnelle - l'élimination de tout aliment déjà contaminé - le maintien des températures appropriées - la lutte contre les insectes et les animaux nuisibles et le ramassage des ordures - le nettoyage et la salubrité des appareils et des ustensiles; - savoir comment recevoir, manipuler, entreposer des aliments et des accessoires de cuisine; - expliquer le rôle important du SIMDUT.	Bactéries, levures, moisissures, parasites et virus Parler de la possibilité de refuser et d'éviter d'utiliser certains produits.

MODULE ALI-M15 : HYGIÈNE ALIMENTAIRE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Gestion	L'élève devrait : - indiquer les aires de préparation des aliments où le risque de contamination est élevé; - contrôler et assurer la qualité en indiquant et en vérifiant régulièrement les aires de préparation à risques; - traiter du rôle de l'inspecteur ou de l'inspectrice de la santé publique, des règlements fédéraux, provinciaux et régionaux et des autres réglementations.	
Préparation et présentation	savoir entreposer, préparer, cuire et servir des aliments de façon saine et hygiénique.	
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habitudes techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M16 : L'ENTREPRISE EN ALIMENTATION

Niveau : Moyen

Thème : Gestion

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : L'élève développera des compétences en gestion d'entreprise, en planifiant et en mettant sur pied une entreprise en alimentation.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : montrer qu'il ou elle possède les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires à la préparation et au service d'aliments adéquats pour une clientèle donnée	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts dans lequel il ou elle montre sa compréhension : des règles d'hygiène, les méthodes de travail hygiéniques et l'entreposage adéquat des aliments de l'utilisation sans danger des outils et des accessoires. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	15
élaborer et appliquer un plan d'action pour mettre sur pied une entreprise en alimentation	un plan de projet dans le cadre duquel seul.e ou en groupe, il ou elle planifiera la mise sur pied d'une entreprise en alimentation, en tenant compte : d'une description du produit et service d'une description de la clientèle ou du marché cible de la planification des menus ou des repas des fournisseurs des frais d'exploitation initiaux d'une projection des ventes des normes et des systèmes de gestion des analyses financières	25

MODULE ALI-M16 : L'ENTREPRISE EN ALIMENTATION (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : des révisions apportées au plan basées sur les forces et les faiblesses identifiées après la mise sur pied de l'entreprise. Matériel d'évaluation <i>ALI-M16-1 : Cadre d'évaluation d'un plan de projet : L'entreprise en alimentation</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent Norme : toutes les parties sont complétées.	40
tester, préparer, produire et évaluer des aliments en vue d'une telle entreprise	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle doit choisir, adapter, préparer, tester, produire, présenter et évaluer des aliments en vue de se mettre en affaires. Au cours de la phase de production, les techniques appropriées de sécurité et de salubrité devront être employées et ces aliments devront toujours répondre aux critères de qualité. Matériel d'évaluation <i>ALI-M16-2 : Tableau de normes pour les plats préparés : L'entreprise en alimentation</i> <i>ALILSS : Liste de contrôle de sécurité et salubrité</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent une analyse : pour au moins un de ces plats préparés, il ou elle fera une analyse de ce plat.	10
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module	Matériel d'évaluation <i>ALIANA : Analyse des plats préparés par l'élève</i> Norme : toutes les parties sont complétées une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation <i>ALIJOA-A ALIJOA-B : Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i>	10

MODULE ALI-M16 : L'ENTREPRISE EN ALIMENTATION (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : <i>ALIESE : Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> <i>ALIAAA : Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> <i>ALIEMP-2 : Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Sécurité et hygiène	L'élève devrait : expliquer et démontrer le besoin de critères d'hygiène dans la préparation et le service des aliments; montrer comment on utilise les accessoires de façon sans danger; montrer la façon sans danger de manipuler et d'entreposer des denrées alimentaires, en tenant compte : - de la durée d'entreposage possible - de la rotation des stocks - des températures et des conditions d'entreposage - des précautions à prendre dans la manipulation et le service.	
Gestion	faire des recherches sur les entreprises en alimentation à l'école et dans la communauté; faire des recherches sur les possibilités d'avoir une entreprise en alimentation; élaborer un plan d'action pour mettre sur pied une entreprise en alimentation, en précisant : - le coût initial - les frais d'exploitation	

MODULE ALI-M16 : L'ENTREPRISE EN ALIMENTATION (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Gestion (suite)	L'élève devrait : - élaborer un plan d'action pour mettre sur pied une entreprise en alimentation, en précisant : (suite) - les normes d'exploitation - la planification des repas ou des menus - les stratégies de mise en marché - les possibilités de financement; - établir des mesures de contrôle de production alimentaire : - vérifier la qualité - inventorier les stocks.	Déterminer la clientèle. Où sont les consommateurs et les consommatrices? Stratégies et motivation
Écologie	examiner les questions écologiques pertinentes à l'entreprise en alimentation.	Matériaux d'emballage, recyclage, (jeter ou réutiliser), etc.
Préparation et présentation	préparer, évaluer et adapter des tests alimentaires, en tenant compte : - de la pertinence des aliments pour l'entreprise - des adaptations nécessaires pour une entreprise en alimentation - des normes alimentaires à établir - de l'emballage et de la présentation; établir des méthodes de travail uniformes et efficaces pour la préparation, la présentation ou l'emballage des aliments offerts aux consommateurs et consommatrices.	Les aliments vont-ils se conserver? Sont-ils appétissants? Combien coûtent-ils? Proportions, vérifications. Adapter des recettes, des méthodes, etc. Comment peut-on rendre les aliments plus appétissants? Quel est le rôle de l'emballage?
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises?

MODULE ALI-M16 : L'ENTREPRISE EN ALIMENTATION (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Portfolio/ Choix de carrière (suite)		Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

MODULE ALI-M17 : LA CUISINE INTERNATIONALE 1

Niveau : Moyen

Thème : Aspect socioculturel

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Chaque culture a ses mets traditionnels et ses coutumes alimentaires. L'élève découvrira la culture de divers peuples en explorant leur cuisine. Il ou elle apprendra une variété de techniques culinaires internationales, utilisant des outils spécialisés pour préparer des mets typiques de la vie quotidienne ou des jours de fêtes.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : examiner le lien qui existe entre l'alimentation et la culture comparer diverses cultures en étudiant le rôle de l'alimentation dans ces cultures	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un projet de recherche dans le cadre duquel il ou elle étudie et compare au moins deux cuisines internationales en fonction : des aliments offerts aux consommateurs et consommatrices du goût des aliments du rôle de l'alimentation dans le fait de transmettre une culture de l'hypersensibilité alimentaire du rôle nutritionnel des aliments en comparant les moyens utilisés pour au moins deux cuisines internationales pour satisfaire les besoins nutritionnels, notamment de l'apport en énergie, des glucides, des protéines, des matières grasses et de deux vitamines ou minéraux. Matériel d'évaluation ALI-M17-1 : <i>Projet de recherche : La cuisine internationale</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour le parties de l'évaluation qui s'appliquent	40

MODULE ALI-M17 : LA CUISINE INTERNATIONALE 1 (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : planifier, préparer, présenter et évaluer des aliments représentant différentes cultures	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle doit préparer et présenter des mets culturels, correspondant chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépassant; le travail comprendra : des techniques de préparation caractéristiques pour deux mets la comparaison des mets typiques d'au moins deux groupes alimentaires et de deux cultures deux aliments de cultures différentes pour démontrer un point commun à toutes les cultures, p. ex. : la façon d'emballer la nourriture un mets représentant la valeur symbolique des aliments. Matériel d'évaluation ALIEXP-2 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-M17-2 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisine internationale</i> Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	50
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIJOU-A ou ALIJOU-B : <i>Journal de réflexion (Auto-évaluation)</i> ALIESE : <i>Grille d'évaluation d'une sortie éducative</i> ALIAAA : <i>Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle</i> ALIEMP-2 : <i>Recherche d'emploi : Niveau moyen</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
démontrer ses compétences de base.	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-M17 : LA CUISINE INTERNATIONALE 1 (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Choix et aspect multiculturel des aliments	L'élève devrait : étudier les facteurs qui déterminent l'abondance ou la pénurie des aliments trouvés dans différentes cultures, dont : - le climat, la géographie (aliments de base) - l'économie - l'infrastructure (le transport) - la technologie - les aliments régionaux - les techniques de préparation et de conservation des aliments; étudier les facteurs influençant le goût des aliments dans différentes cultures, dont : - les valeurs - la religion - les superstitions, les tabous, les croyances - l'histoire - l'ethnicité; étudier le rôle de l'alimentation dans le fait de transmettre une culture, dont : - l'importance de la nourriture dans le maintien des traditions - le rôle des aliments dans les célébrations - les repas traditionnels - le rôle traditionnel des deux sexes dans l'approvisionnement et la préparation des aliments.	
Nutrition	comparer les moyens utilisés dans les différentes cultures pour répondre aux besoins nutritionnels.	
Préparation et présentation	analyser et appliquer des principes culinaires dans la préparation de mets culturels; étudier l'aspect esthétique des aliments dans les différentes cultures, compte tenu : - des assaisonnements - des combinaisons d'aliments et de saveurs caractéristiques;	

MODULE ALI-M17 : LA CUISINE INTERNATIONALE 1 (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation (suite)	L'élève devrait : connaître les techniques de préparation caractéristiques de diverses cultures; connaître les accessoires spécialisés nécessaires à la préparation des aliments; comparer les sortes d'aliments qui se retrouvent dans différentes cultures.	Pains, aliments emballés, etc.
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils; identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils	
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi.	Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il ou a-t-elle acquises? Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les champs d'intérêt et les valeurs de l'élève? Quelles compétences l'élève a-t-il ou a-t-elle développées (habiletés techniques, connaissances, attitudes)? Quelle est leur importance actuelle? Quelle sera leur importance à l'avenir?

Normes du programme et d'évaluation des modules

Niveau avancé

Dans les pages suivantes, nous décrivons les normes du programme et d'évaluation pour le niveau avancé du domaine **Alimentation**.

Les modules du niveau avancé exigent des compétences supérieures préparant l'élève à entrer sur le marché du travail ou à accéder à un programme postsecondaire connexe.

Module ALI-A01 : Les étapes de la vie et l'alimentation	p. 147
Module ALI-A02 : Nutrition et digestion	p. 152
Module ALI-A03 : Pâtisserie et créativité	p. 159
Module ALI-A04 : Autres produits à la levure - Niveau avancé.....	p. 163
Module ALI-A05 : Soupes et sauces - Niveau avancé	p. 167
Module ALI-A06 : Présentation des aliments	p. 171
Module ALI-A07 : La restauration rapide	p. 175
Module ALI-A08 : La cuisson des viandes - Niveau avancé	p. 180
Module ALI-A09 : Les coupes simples des viandes.....	p. 184
Module ALI-A10 : Comment recevoir	p. 187
Module ALI-A11 : Transformation des aliments	p. 191
Module ALI-A12 : L'alimentation : évolution et innovation	p. 195
Module ALI-A13 : L'entreprise culinaire.....	p. 200
Module ALI-A14 : La cuisine internationale 2.....	p. 205

MODULE ALI-A01 : LES ÉTAPES DE LA VIE ET L'ALIMENTATION

Niveau : Avancé

Thème : Nutrition

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Tout au long de notre vie, l'alimentation joue un rôle important dans notre bien-être physique, affectif et social. Comprendre l'évolution de nos besoins, nous aide à relever les défis à chaque étape de notre vie. L'élève apprendra les techniques de préparation d'aliments adaptées aux besoins de tous les âges.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : étudier le rôle de l'alimentation dans le développement, l'amélioration et le maintien du bien-être physique, affectif et social à chaque étape de la vie ainsi que pour des personnes ayant des besoins particuliers	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un projet de recherche dans le cadre duquel il ou elle recherche et planifie le menu quotidien pour au moins deux groupes de personnes parmi les suivantes : femmes enceintes nourrissons très jeunes enfants personnes âgées diabétiques personnes souffrant d'allergies alimentaires personnes souffrant d'un trouble alimentaire. Le menu doit inclure des aliments qui conviennent à l'âge de la personne et visent une nutrition optimale. Matériel d'évaluation ALI-A01-1 : <i>Projet de recherche : Les étapes de la vie et l'alimentation</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	40
préparer et évaluer des aliments pour améliorer le bien-être à chaque étape de la vie	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare et évalue quatre préparations parmi les suivantes, chacune répondant aux critères de qualité : adapter un repas familial afin d'y inclure la préparation d'aliments pour bébé incorporer des aliments ou une activité liée à l'alimentation afin de contribuer au développement intellectuel ou moteur d'un très jeune enfant augmenter la quantité de calcium dans la diète d'une femme enceinte ou d'une mère qui allaite	40

MODULE ALI-A01 : LES ÉTAPES DE LA VIE ET L'ALIMENTATION (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : tenir compte des contraintes spécifiques des personnes âgées, p. ex. : être confiné à la maison, manger seul, manquer d'initiative ou de motivation répondre aux besoins alimentaires spécifiques d'une personne souffrant de diabète ou d'allergies, etc. répondre aux besoins alimentaires d'une personne ayant des difficultés de mobilité, de dextérité, une mauvaise vue, etc. Matériel d'évaluation ALIEXP-3 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALIABS : <i>Analyse des plats préparés : Besoins spécifiques</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent Norme : toutes les parties sont complétées.	
évaluer des programmes communautaires de nutrition	un projet de recherche dans le cadre duquel il ou elle analyse un programme communautaire de nutrition. Matériel d'évaluation ALI-A01-2 : <i>Analyse d'un programme communautaire de nutrition</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	10
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle ou dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module et faire des recherches sur la dynamique du marché du travail qui peut être importante dans un choix de carrière	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIEOP : <i>Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail</i> ALICARR : <i>Profil de carrière</i> ALIEED : <i>Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration</i> ALIEMP-3 : <i>Recherche d'emploi : Niveau avancé</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10

MODULE ALI-A01 : LES ÉTAPES DE LA VIE ET L'ALIMENTATION (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition	L'élève devrait : appliquer des notions de base en nutrition pour analyser les besoins alimentaires : des femmes enceintes des nourrissons des très jeunes enfants des enfants des adolescents et adolescentes des adultes des personnes âgées; évaluer le bilan nutritionnel d'aliments, de repas et d'habitudes alimentaires.	
Gestion	faire des recherches sur les obstacles à une nutrition adéquate aux différentes étapes de la vie et élaborer des plans pour améliorer l'état nutritionnel d'une personne; élaborer des moyens d'améliorer le développement physique et intellectuel de nourrissons et de jeunes enfants;	Des activités comme la préparation des aliments qui développent la coordination entre les yeux et les mains, ou le développement de la motricité globale et fine.

MODULE ALI-A01 : LES ÉTAPES DE LA VIE ET L'ALIMENTATION (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Gestion (suite)	L'élève devrait : - faire des recherches sur le rôle que joue l'alimentation pour répondre à des besoins affectifs et sociaux aux différentes étapes de la vie; - évaluer l'incidence sur l'être humain des activités sociales au cours desquelles la nourriture est servie, à différentes étapes de la vie; - évaluer le rôle de l'alimentation dans le développement et le maintien de l'estime de soi, à différentes étapes de la vie; - proposer des méthodes visant à maintenir et à améliorer le bien-être affectif et social par l'alimentation, à différentes étapes de la vie; - étudier et évaluer des programmes communautaires de nutrition, en tenant compte : - du groupe cible - de la raison d'être du programme - des stratégies d'exécution du programme - de l'efficacité du programme.	Cuisines communautaires, repas livrés à domicile, programmes de nutrition dans les écoles, Association canadienne des diabétiques, services de santé, nutritionniste communautaire, infirmière ou infirmier des services de santé publique, garderies et maternelles, foyers pour personnes âgées, foyers de soins infirmiers, économie domestique, écologie humaine, diététique

MODULE ALI-A01 : LES ÉTAPES DE LA VIE ET L'ALIMENTATION (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation	L'élève devrait : planifier, préparer, présenter et évaluer des repas conçus pour améliorer le bien-être physique, psychologique et social à différentes étapes de la vie; adapter des mets, des habitudes alimentaires et des techniques de préparation d'aliments pour répondre aux besoins particuliers d'une personne; évaluer les effets physiques et affectifs que des restrictions alimentaires peuvent avoir sur les intéressés et leur famille.	
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils; identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils	
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de l'alimentation.	

MODULE ALI-A02 : NUTRITION ET DIGESTION

Niveau : Avancé

Thème : Nutrition

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : En apprenant ce qu'est la nutrition et la façon dont nos corps utilisent les aliments, l'élève étudiera des théories ou des questions actuelles touchant la nutrition et les besoins diététiques.

Note : Le présent module peut être indiqué pour l'élève étudiant en **Santé communautaire** et désirant approfondir ses connaissances sur la nutrition et la digestion. Pour les expériences pratiques où il faut répondre aux besoins de diverses personnes, l'élève n'aura pas nécessairement à préparer les aliments.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : intégrer ses connaissances sur les éléments nutritifs à la compréhension de l'appareil digestif, du processus d'absorption et du métabolisme étudier la façon dont l'eau, les vitamines et les minéraux secondaires aident à être et à rester en bonne santé	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts dans lequel il ou elle montre sa compréhension : de la digestion, de l'absorption des glucides, des matières grasses et des protéines et des changements correspondants qui s'opèrent dans le métabolisme de la structure chimique, des facteurs énergétiques des glucides, des matières grasses et des protéines du rôle du glucose, du glycogène, des lipoprotéines de haute et de basse densité, des protéines complètes et incomplètes du rôle de l'eau dans le corps des fonctions, des sources et des symptômes de carence en vitamines E, K, B₆, B₁₂, acide folique, sodium, potassium, phosphore, iode, zinc des facteurs qui influent sur la consommation d'éléments nutritifs des effets de la cuisson et de la transformation sur les éléments nutritifs. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante	20

MODULE ALI-A02 : NUTRITION ET DIGESTION (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : faire le lien entre les éléments nutritifs consommés, les habitudes alimentaires, les diétothérapies et la prévention et le traitement des maladies évaluer les controverses actuelles en matière de nutrition	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test un projet de recherche dans le cadre duquel il ou elle : - planifie des repas pour au moins deux jours, conformément aux lignes directrices de la consommation de glucides, de matières grasses et de protéines énoncées dans <i>Recommandations sur la nutrition pour les Canadiens</i> - planifie des repas pour au moins un jour, en respectant les contraintes d'une diète prescrite à cause d'une maladie spécifique - explique le tableau d'information nutritionnelle d'au moins trois aliments représentant trois groupes alimentaires - juge d'une controverse en matière de nutrition ou d'une habitude alimentaire. Matériel d'évaluation ALIM01-1 : <i>Analyse de renseignements nutritionnels</i> ALIACN : <i>Analyse de la consommation de nourriture</i> ALI-A02-1 : <i>Projet de recherche : Nutrition et digestion</i> ALIARN : <i>Analyse de renseignements nutritifs</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent Norme : toutes les parties sont complétées.	30
préparer des menus renfermant certains éléments nutritifs, préparer des plats et en évaluer les éléments nutritifs	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare et évalue les plats suivants, chacun correspondant aux critères de qualité : - un plat correspondant à un régime prescrit pour des raisons de santé - au moins trois plats choisis en vue d'améliorer la consommation de différents éléments nutritifs - un plat ayant un rapport équilibré de glucides, de matières grasses et de protéines.	40

MODULE ALI-A02 : NUTRITION ET DIGESTION (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle ou dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module et faire des recherches sur la dynamique du marché du travail qui peut être importante dans un choix de carrière démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : Matériel d'évaluation <i>ALIEXP-3 : Expériences pratiques (Techniques)</i> <i>ALIABS : Analyse des plats préparés : Besoins spécifiques</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent Norme : toutes les parties sont complétées. une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation <i>ALIEOP : Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail</i> <i>ALICARR : Profil de carrière</i> <i>ALIEED : Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration</i> <i>ALIEMP-3 : Recherche d'emploi : Niveau avancé</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	10 Incorporée tout au long du module

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition	L'élève devrait : faire le lien entre l'appareil digestif et la décomposition physique et chimique des éléments nutritifs; expliquer le rôle des enzymes dans la digestion;	

MODULE ALI-A02 : NUTRITION ET DIGESTION (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition (suite)	L'élève devrait : traiter des sources de glucides, de matières grasses et de protéines et de la nécessité pour le corps d'avoir de tels éléments nutritifs; faire le lien entre les changements qui s'opèrent dans la structure des glucides, des matières grasses et des protéines et la digestion, l'absorption de ces éléments et le métabolisme; comparer la teneur énergétique des glucides, des matières grasses et des protéines; différencier les monosaccharides, les disaccharides et les polysaccharides; décrire le rôle du glucose et du glycogène dans le corps; décrire la formation des réserves de surplus d'énergie sous forme de gras dans le corps; établir la différence d'incidence des lipoprotéines de haute et de basse densité sur le cœur et les vaisseaux sanguins; faire la différence entre le cholestérol alimentaire et le cholestérol sérique par rapport aux risques de maladies cardiaques; comparer les acides aminés essentiels et non essentiels; mettre en contraste la digestion, l'absorption et l'utilisation des vitamines et des minéraux et les éléments nutritifs fournissant l'énergie; étudier le rôle de l'eau dans le corps; expliquer la fonction et indiquer les sources des vitamines secondaires suivantes : - la vitamine E - la vitamine K - la vitamine B₆ - la vitamine B₁₂ - l'acide folique;	

MODULE ALI-A02 : NUTRITION ET DIGESTION (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition (suite)	L'élève devrait : faire le lien entre la consommation insuffisante de ces vitamines et les symptômes de carence ou les maladies; expliquer la fonction et indiquer les sources des minéraux suivants : - le sodium - le potassium - le phosphore - l'iode - le zinc; faire le lien entre la consommation insuffisante de ces minéraux et les symptômes de carence ou les maladies; identifier les facteurs qui favorisent une consommation insuffisante de vitamines et de minéraux.	
Gestion	étudier le rôle de régimes prescrits pour diverses maladies; évaluer les conséquences psychologiques et sociales sur les personnes entreprenant une diétothérapie; élaborer des stratégies pour rendre une diétothérapie plus tolérable.	Diabète, allergies alimentaires, maladie de Gee (maladie caeliaque) intolérance au lactose, hypertension Interviewer un élève diabétique.
Consumérisme	expliquer les tableaux d'information nutritionnelle d'un emballage; évaluer les éléments nutritifs contenus dans des aliments ou des menus selon les tableaux de consommation recommandée d'éléments nutritifs; établir des critères pour évaluer les renseignements nutritionnels fiables et non fiables; dresser une liste des controverses actuelles en matière d'alimentation et les évaluer; évaluer des habitudes alimentaires données et leurs conséquences sur la nutrition.	Suppléments de vitamines et de minéraux, affirmations nutritionnelles de produits alimentaires donnés, p. ex. : du pollen d'abeille Utilisation de suppléments d'acides aminés par les athlètes

MODULE ALI-A02 : NUTRITION ET DIGESTION (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation	L'élève devrait : comparer les effets de la cuisson et de la transformation sur les éléments nutritifs des aliments; planifier, préparer et évaluer des aliments et des repas : conformément aux lignes directrices pour la consommation de glucides, de matières grasses et de protéines dans le cadre de régimes prescrits pour diverses maladies; préparer différents plats et les évaluer afin de favoriser la consommation spécifique d'éléments nutritifs.	L'élève qui étudie en Santé communautaire peut acquérir les compétences décrites ci-dessus dans une garderie ou un foyer de soins infirmiers où il ou elle aura la possibilité d'évaluer les éléments nutritifs, le goût et la suffisance de certains aliments, sans pour autant participer à la préparation des aliments. Régimes alimentaires faibles en sodium, riches en protéines et en fibres, faibles en matières grasses, etc.
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils; identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils	

MODULE ALI-A02 : NUTRITION ET DIGESTION (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de la nutrition.	Diététicien ou diététicienne, nutritionniste, consultant ou consultante en diététique, scientifique en produits alimentaires, spécialiste en économie domestique, enseignant ou enseignante en diététique

MODULE ALI-A03 : PÂTISSERIE ET CRÉATIVITÉ (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle ou dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module et faire des recherches sur la dynamique du marché du travail qui peut être importante dans un choix de carrière démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : Matériel d'évaluation ALIEXP-3 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-A04-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Pâtisserie et créativité</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIEOP : <i>Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail</i> ALICARR : <i>Profil de carrière</i> ALIEED : <i>Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration</i> ALIEMP-3 : <i>Recherche d'emploi : Niveau avancé</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au module de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	10 Incorporée tout au long du module

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation	L'élève devrait : préparer et évaluer : divers desserts de fantaisie parmi les plus connus de la cuisine internationale divers pâtisseries, gâteaux, tourtes et petits fours de fantaisie;	Produits à base de pâte à choux (niveau avancé) tels qu'un croque-en-bouche, un gâteau St-Honoré,

MODULE ALI-A03 : PÂTISSERIE ET CRÉATIVITÉ (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation (suite)	L'élève devrait : concevoir et réaliser un ou plusieurs projets importants faisant appel au talent artistique et à l'imagination et permettant à l'élève d'approfondir les techniques et les habiletés de base.	un gâteau Sacher ou moka, ou des spécialités saisonnières, comme une bûche de Noël Le projet devrait refléter l'intérêt et la motivation de l'élève, son expérience et les ressources disponibles. Le projet peut refléter un thème ethnique ou multiculturel. Suggestions de projets : gâteau de mariage, maison en pain d'épice, massepain
Sécurité, hygiène et appareils	▪ montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils; ▪ identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils	
Gestion	calculer le coût de production d'au moins un produit de spécialité.	Faire appel aux spécialistes à l'intérieur de l'école comme à l'extérieur.

MODULE ALI-A03 : PÂTISSERIE ET CRÉATIVITÉ (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Portfolio/ Choix de carrière	L'élève devrait : évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de la pâtisserie.	Tenir compte des coûts de la main-d'œuvre, de la marchandise, des ustensiles et des accessoires. Comparer le coût du produit à celui d'un article semblable sur le marché.

MODULE ALI-A04 : AUTRES PRODUITS À LA LEVURE - NIVEAU AVANCÉ

Niveau : Avancé

Thème : Préparation et présentation

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : En préparant des pains tressés, des petits pains de fantaisie, des beignes, des croissants et des feuilletés, l'élève apprendra à travailler différentes pâtes à la levure. Dans ce module, l'accent est mis sur l'uniformité de la qualité du produit.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : mettre en pratique et approfondir les connaissances et les habiletés nécessaires à la production d'une variété de produits à la levure	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts dans lequel il ou elle montre sa compréhension : des sortes de levure et leurs utilisations des étapes de production et des techniques de manipulation appropriées des techniques de façonnage et de préparation des normes de la solution de problèmes susceptibles de se présenter au cours de la préparation de produits à la levure. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	10
explorer les influences multiculturelles sur les produits à la levure en faisant des recherches et en préparant des aliments représentant plusieurs pays	un projet de recherche : il ou elle présente un rapport de ses recherches sur des produits à la levure typiques de la cuisine internationale. Il ou elle traite également des ingrédients, des étapes de production, des techniques de préparation et du rôle culturel du produit. Matériel d'évaluation ALI-A04-1 : <i>Projet de recherche : Autres produits à la levure - Niveau avancé</i>	10

MODULE ALI-A04 : AUTRES PRODUITS À LA LEVURE - NIVEAU AVANCÉ (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :	
Préparer divers produits à la levure (niveau avancé) et les évaluer	Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare au moins cinq des produits à la levure suivants (niveau avancé), répondant chacun aux critères de qualité : - une pâte sucrée - une pâte complexe à pain ou à petits pains - une pâte de blé entier - une pâte enroulée - un produit à la levure cuit à grande friture - un produit à la levure typique d'une culture internationale. Matériel d'évaluation ALIEXP-3 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-A04-2 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Autres produits à la levure - Niveau avancé</i>	70
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle ou dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module et faire des recherches sur la dynamique du marché du travail qui peut être importante dans un choix de carrière	Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIEOP : <i>Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail</i> ALICARR : <i>Profil de carrière</i> ALIEED : <i>Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration</i> ALIEMP-3 : <i>Recherche d'emploi : Niveau avancé</i>	10
démontrer ses compétences de base.	Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-A04 : AUTRES PRODUITS À LA LEVURE - NIVEAU AVANCÉ (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments	L'élève devrait : - comprendre les principes de la préparation des produits à la levure (niveau avancé), notamment en ce qui concerne : - les sortes de levures et leurs utilisations - les ingrédients - les levures et les pâtes : les travailler correctement - la fermentation et la prise - les techniques de façonnage et de préparation des pâtes - les normes utilisées pour les produits à la levure.	Analyser des photographies de recettes et de livres de cuisine pour déterminer quelles techniques et quelles méthodes ont été utilisées.
Multiculturalisme	faire des recherches sur des produits à la levure de divers pays.	
Préparation et présentation	préparer et évaluer une variété de produits à la levure (niveau avancé), notamment : - des pâtes sucrées - des pains et des petits pains complexes - un pain ou des petits pains de grains entiers, multi-grains ou de fantaisie - des pâtes enroulées - des pâtes levées cuites à grande friture; traiter de l'importance d'avoir des produits à la levure de très bonne qualité et de l'importance de maintenir cette qualité par la pratique; développer des habiletés et des techniques propres à la confection de divers produits à la levure témoignant de notre sensibilisation au multiculturalisme.	Pains en forme de tresses ou de couronne Brioches, petits pains en forme de trèfle, en éventail, « Parker », etc. Feuilletés, croissants Beignes
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils; identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils	Équipement commercial : chambre - étuve de fermentation, diviseuse à brioches, four, trancheuse

MODULE ALI-A04 : AUTRES PRODUITS À LA LEVURE - NIVEAU AVANCÉ (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Portfolio/ Choix de carrière	L'élève devrait : évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine des produits à la levure.	Monter un portfolio de photos illustrant les projets réalisés.

MODULE ALI-A05 : SOUPES ET SAUCES - NIVEAU AVANCÉ

Niveau : Avancé

Thème : Préparation et présentation

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Il y a une quantité d'excellentes soupes et sauces qu'apprécient les cuisiniers et les cuisinières et les consommateurs et consommatrices du monde entier. Les techniques et les ingrédients de la cuisine classique ont été adaptés à la préférence actuelle pour des mets moins riches et pour la nouvelle cuisine. Il est essentiel que le cuisinier, la cuisinière et le ou la chef saucier sachent comment préparer les soupes et les sauces.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : montrer qu'il ou elle connaît les ingrédients et les techniques nécessaires à la production d'une vaste gamme de soupes, de bases pour les sauces et leurs variantes analyser les différentes adaptations apportées à la confection des soupes et des sauces de la cuisine classique pour satisfaire les goûts de la consommatrice ou du consommateur soucieux de sa santé préparer et évaluer toute une liste de soupes et de bases de sauces, ainsi que leurs variantes	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts touchant : les ingrédients et les techniques pour les soupes et les sauces la consistance des sauces les agents d'épaississement les techniques de finition les bases de sauces et leurs variantes respectives les critères de qualité pour les sauces les adaptations apportées aux soupes et aux sauces dans le but de satisfaire le consommateur soucieux de sa santé. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	20
	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare et présente les produits suivants, chacun d'eux répondant aux critères de qualité : au moins trois différentes soupes choisies parmi les consommés, les soupes au poisson ou aux fruits de mer, les soupes froides, les soupes de fantaisie ou d'origine ethnique au moins une variante de chacune des sauces de base suivantes : béchamel, veloutée, espagnole, aux tomates	70

MODULE ALI-A05 : SOUPES ET SAUCES - NIVEAU AVANCÉ (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : une sauce à base d'émulsion au beurre (hollandaise) et une variante au moins un exemple de nouvelles soupes ou sauces adaptées aux goûts des personnes soucieuses de leur santé. Matériel d'évaluation ALIEXP-3 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-A05-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Soupes : classiques et nouvelles</i> ALI-A05-2 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Sauces : classiques et nouvelles</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle ou dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module et faire des recherches sur la dynamique du marché du travail qui peut être importante dans un choix de carrière	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIEOP : <i>Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail</i> ALICARR : <i>Profil de carrière</i> ALIEED : <i>Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration</i> ALIEMP-3 : <i>Recherche d'emploi : Niveau avancé</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
démontrer ses compétences de base.	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-A05 : SOUPES ET SAUCES - NIVEAU AVANCÉ (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments	L'élève devrait : - étudier le rôle des sauces dans la cuisine classique et dans la cuisine nouvelle; - traiter de la consistance des sauces et approfondir ses connaissances des agents d'épaississement, y compris : - le beurre manié - la fécule de marante (d'arrow-root) et le tapioca - la marante (l'arrow-root) - la liaison; - approfondir ses connaissances des techniques de finition, y compris : - la réduction - le déglacage; - comprendre davantage la relation qui existe entre les sauces de base et leurs variantes; - traiter du rôle des ingrédients et des techniques de préparation pour les sauces émulsionnées; - indiquer les critères de qualité pour les sauces; - traiter des principaux ingrédients et des techniques de préparation de plusieurs soupes, y compris : - des consommés - des soupes au poisson ou aux fruits de mer - des soupes froides - des soupes de fantaisie et d'origine ethnique; - traiter des ingrédients et des techniques utilisés pour adapter les sauces et les soupes afin de satisfaire la consommatrice et le consommateur soucieux de sa santé.	Béchamel - sauce Mornay Veloutée - au cari Espagnole - aux champignons Tomates - sauce créole Hollandaise et béarnaise Sauces moins riches; l'accent est mis sur la préparation créative et sur une moins grande quantité de sauces, etc.
Multiculturalisme	prendre davantage conscience des influences multiculturelles sur toute une gamme de soupes et de sauces.	

MODULE ALI-A05 : SOUPES ET SAUCES - NIVEAU AVANCÉ (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation	L'élève devrait : démontrer ses connaissances et ses habiletés dans l'emploi des méthodes et des agents épaississants, ainsi que des techniques de finition pour la préparation d'une grande variété de soupes et de sauces; préparer et évaluer des variantes de chacune des sauces de base suivantes : - béchamel - veloutée - espagnole - aux tomates - au beurre; préparer et évaluer une variété de soupes, y compris : - des consommés - des soupes au poisson ou aux fruits de mer - des soupes froides - des soupes de fantaisie et d'origine ethnique; développer la créativité et un sens artistique dans la préparation des soupes et des sauces avec les aliments, les accompagnements et les garnitures appropriés.	Suggestion : Suite des expériences pratiques : 1^{re} journée : préparation de bouillons pour les soupes et de bases pour les sauces 2^e journée : soupe ou base de sauce n° 1 3^e journée : variante de la base de sauce n° 1 (Procéder de la même façon pour chaque base et variante d'une sauce.)
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils; identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils	Équipement commercial : marmite à chemise de vapeur, mélangeur
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine des sauces et des soupes.	

MODULE ALI-A06 : PRÉSENTATION DES ALIMENTS

Niveau : Avancé

Thème : Préparation et présentation

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : L'élève développera sa créativité et son sens artistique dans la présentation des aliments.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : démontrer sa connaissance des principes de l'esthétique en alimentation et leurs applications dans la préparation et la présentation des aliments analyser les coûts entrant dans la présentation des aliments démontrer sa connaissance et monter un dossier illustrant les techniques de préparation et de présentation permettant d'adapter les aliments, tout en les mettant en valeur et en faisant preuve de créativité	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts dans lequel il ou elle montre qu'il ou elle comprend : les éléments de l'esthétique en alimentation l'analyse d'exemples dans le but de déterminer les éléments esthétiques l'application de lignes directrices pour la présentation appropriée des aliments l'impact que peuvent avoir les ressources sur la présentation. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	20
	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle monte un dossier sur les techniques de présentation créative des aliments, y compris : deux aliments ou produits alimentaires pour lesquels on mettra l'accent sur la couleur et l'arrangement de chaque élément; p. ex. : un plateau de fruits, un plateau de desserts ou de pâtisseries six techniques différentes pour couper, façonner et établir la proportion des aliments des techniques de garniture ou de présentation pour : des hors-d'œuvre des canapés	70

MODULE ALI-A06 : PRÉSENTATION DES ALIMENTS (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle ou dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module et faire des recherches sur la dynamique du marché du travail qui peut être importante dans un choix de carrière démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : des techniques de garniture ou de présentation pour au moins trois des plats suivants : - les soupes - les hors-d'œuvre - les salades - les légumes chauds - les viandes chaudes - les pâtes alimentaires - les sauces - les desserts. Matériel d'évaluation ALIEXP-3 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-A06-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Présentation des aliments</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIEOP : <i>Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail</i> ALICARR : <i>Profil de carrière</i> ALIEED : <i>Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration</i> ALIEMP-3 : <i>Recherche d'emploi : Niveau avancé</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	10 Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-A06 : PRÉSENTATION DES ALIMENTS (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Esthétique en alimentation	L'élève devrait : étudier comment l'arrangement, la couleur, la proportion, l'équilibre, l'harmonie peuvent mettre en valeur les aliments dans la préparation et la présentation; traiter des lignes directrices pour une présentation appropriée des aliments; analyser les éléments d'esthétique entrant dans la présentation d'une grande variété d'aliments.	Prendre en considération les températures, la saveur, etc. L'élève rassemble des photos d'aliments illustrant chaque élément d'esthétique en alimentation.
Nature des aliments	Traiter des canapés, compte tenu : - de leurs éléments - de leurs variantes - des beurres composés - des bases; traiter des hors-d'œuvre, compte tenu : - de leurs variantes - des sauces et des trempettes.	Canapés : Éléments : base, corps, garniture Variantes : poisson fumé et viandes fumées, fruits de mer, caviar, œufs, pâté, fromage à la crème, légumes et fruits Beurres composés : maître d'hôtel, d'anchois, citronné, ciboulette et échalote Bases : croûtons, bouchées, pains de fantaisie, vol-au-vent, profiteroles

MODULE ALI-A06 : PRÉSENTATION DES ALIMENTS (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation	L'élève devrait : - rendre les aliments plus appétissants en utilisant des moyens créatifs comme la couleur et l'arrangement; - connaître et employer des ustensiles spécialisés pour couper, façonner, présenter les aliments de manière attrayante et pour bien les proportionner; - découvrir toute une gamme de techniques perfectionnées pour couper, trancher, travailler divers aliments; - employer des techniques de garniture et de préparation perfectionnées pour présenter les aliments.	Hors-d'œuvre : rumaki, frits en grande friture, champignons, cocktail de crevettes, escargots de Bourgogne, huîtres Fruits, légumes, fromages, plateaux de viande, tarte aux fruits
Sécurité, hygiène et appareils	- montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils; - identifier et aborder les questions de sécurité touchant les aliments et les appareils	
Gestion	évaluer les coûts des ressources entrant dans la préparation et la présentation des aliments, y compris : - la marchandise - la main-d'œuvre, les connaissances, le temps - la perte d'aliments - les changements de valeur dans l'alimentation.	
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de la présentation des aliments.	Styliste ou photographe spécialisé en alimentation, traiteur, satisfaction personnelle

MODULE ALI-A07 : LA RESTAURATION RAPIDE

Niveau : Avancé

Thème : Préparation et présentation

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : De nos jours, les possibilités d'emploi dans la restauration rapide sont nombreuses. Des connaissances de base dans la gestion, la préparation des aliments et les principes de la restauration rapide peuvent aider l'élève à bien commencer une carrière prometteuse.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : posséder et appliquer les connaissances relatives aux aliments préparés, aux techniques employées et à l'équipement utilisé dans une cuisine de restauration rapide montrer qu'il ou elle a la capacité de travailler, de façon sans danger et efficace, dans une cuisine de restauration rapide	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts dans lequel il ou elle montre sa compréhension : des préoccupations nutritionnelles face aux repas-minute des méthodes et les modes de cuisson des propriétés, du coût et de l'utilisation des matières grasses pour la cuisson du fonctionnement correct et sans danger des accessoires de l'organisation d'une cuisine de restauration rapide de la différence entre les plats préparés et les aliments confectionnés à partir d'ingrédients de base des développements technologiques en alimentation et les accessoires de cuisine. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	20
	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle : utilise au moins cinq bonnes méthodes de cuisson, dont : griller ou cuire au barbecue, pocher ou cuire à la vapeur, cuire sur le gril ou sur la plaque chauffante, cuire au four à micro-ondes ou au four conventionnel, (four à convection ou conventionnel), frire ou sauter, cuire dans la friteuse, griller au grille-pain	70

MODULE ALI-A07 : LA RESTAURATION RAPIDE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : posséder les habiletés et les techniques nécessaires à la préparation et à la cuisson d'une grande variété de repas-minute. évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle ou dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module et faire des recherches sur la dynamique du marché du travail qui peut être importante dans un choix de carrière démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : prépare et présente au moins cinq différents repas-minute choisis parmi les suivants : sandwichs, aliments servis au petit déjeuner, viandes, poisson ou fruits de mer, volaille, pommes de terre et légumes et plats culturels prépare à partir d'ingrédients de base des aliments en pâte à frire ou panés, pour la restauration rapide prépare un plat préparé. Matériel d'évaluation ALIEXP-3 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-A07-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : La restauration rapide</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent - On doit employer au moins cinq méthodes de cuisson différentes une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIEOP : <i>Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail</i> ALICARR : <i>Profil de carrière</i> ALIEED : <i>Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration</i> ALIEMP-3 : <i>Recherche d'emploi : Niveau avancé</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	10 Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-A07 : LA RESTAURATION RAPIDE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments	L'élève devrait : comparer les méthodes et les modes de cuisson suivants utilisés par le cuisinier ou la cuisinière-minute : - pocher - cuire à la vapeur - sauter - cuire sur le gril - griller ou cuire au barbecue - cuire dans la friteuse - cuire au four à micro-ondes - cuire au four conventionnel; comparer les matières grasses utilisées dans la restauration rapide, en tenant compte des propriétés de cuisson, des préoccupations alimentaires, des coûts et du travail.	
Nutrition	analyser le besoin d'avoir des aliments de qualité dans la restauration rapide; démontrer que les repas préparés dans les cuisines de restauration rapide peuvent répondre à la plupart des besoins nutritionnels.	
Gestion	analyser l'organisation de diverses cuisines de restauration rapide, y compris les cuisines d'hôtels, de restaurants, de traiteurs et de restaurants-minute; préparer des plats-minute et les comparer à des aliments confectionnés à partir d'ingrédients de base, dont divers plats de pommes de terre, du poisson préenrobé de pâte à frire ou prépané, de la volaille et des légumes; comparer les aliments de restauration rapide et les techniques de préparation, pour ce qui est : - de la gestion du temps et des ressources - des préoccupations nutritionnelles et des demandes des consommateurs et des consommatrices - des nouveaux développements dans le domaine de l'alimentation et des ustensiles culinaires.	Discuter des étapes suivantes : - préparation - organisation - être préparé

MODULE ALI-A07 : LA RESTAURATION RAPIDE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation	L'élève devrait : préparer et servir des repas-minute en appliquant les méthodes de cuisson appropriées, y compris : - griller ou cuire au barbecue - pocher ou cuire à la vapeur - cuire sur le gril ou cuire sur la plaque chauffante - cuire au micro-ondes - cuire au four conventionnel - sauter ou frire - cuire dans la friteuse - griller au grille-pain; préparer, servir et évaluer des aliments en pâte à frire ou panés; préparer et évaluer des aliments pour : - les sandwichs chauds ou froids - le petit déjeuner - les viandes - le poisson et les fruits de mer - la volaille - les pommes de terre et les légumes - les plats culturels; préparer, servir et évaluer des garnitures et des accompagnements appropriés pour des repas-minute.	Œufs, viandes servies au petit déjeuner, poisson Biftecks, côtelettes, escalopes « burgers » Ailes, bouchées, morceaux Pizzas, tacos, « egg rolls », etc.
Sécurité, hygiène et appareils	montrer qu'il ou elle peut utiliser de façon correcte et sans danger tous les accessoires d'une cuisine de la restauration rapide, y compris : - les cuiseurs à la vapeur - les poissonnières ou les pocheuses - les grils - les friteuses - les grilloirs ou les barbecues - les fours à micro-ondes - les fours conventionnels - les plaques chauffantes;	Fours à convection

MODULE ALI-A07 : LA RESTAURATION RAPIDE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Sécurité, hygiène et appareils (suite)	L'élève devrait : faire une démonstration d'un nettoyage et d'un entretien approprié des ustensiles de cuisine; montrer qu'il ou elle a bien compris ce qu'est la salubrité dans une cuisine; montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils; identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux ustensiles	
Portfolio/ Choix de carrière	définir la restauration rapide et étudier la place qu'elle occupe dans l'industrie alimentaire d'aujourd'hui; évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de la restauration rapide.	Cuisines d'hôtels, de restaurants, de traiteurs, de restaurants-minute

MODULE ALI-A08 : LA CUISSON DES VIANDES - NIVEAU AVANCÉ

Niveau : Avancé

Thème : Préparation et présentation

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Une riche variété de plats à base de viande agrémentent la table lorsque le cuisinier ou la cuisinière apprend à préparer des viandes autres que le bœuf et approfondit sa connaissance des techniques de cuisson.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : décrire la composition et la structure des coupes de viande d'animaux domestiques et choisir les bonnes méthodes de cuisson pour ces produits comparer les nombreuses méthodes de cuisson à chaleurs sèche et humide	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts dans lequel il ou elle montre sa compréhension : des diverses coupes de viande de bœuf, de porc, de veau et d'agneau, pour la vente en gros et la vente au détail de la tendreté des morceaux de bœuf, de porc, de veau et d'agneau des facteurs qui influent sur la tendreté des viandes de la variété des viandes, de leur tendreté et des bonnes méthodes de cuisson des méthodes de cuisson sèche et humide : rôtir, griller au four, griller à la poêle, frire, cuire sur la plaque chauffante, sauter, braiser, cuire à couvert, cuire en ragoût, mijoter, pocher et cuire en fricassée des méthodes de cuisson appropriées pour des coupes de viande spécifiques des critères de qualité pour les viandes cuites des techniques pour améliorer la palatabilité des viandes cuites par diverses méthodes de cuisson à des chaleurs sèche et humide des méthodes qui déterminent le point de cuisson des viandes. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	20

MODULE ALI-A08 : LA CUISSON DES VIANDES - NIVEAU AVANCÉ (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : préparer et évaluer une grande variété de viandes froides et de produits de viande de différentes sortes être conscient des valeurs multiculturelles en matière de préparation et de présentation de plats de viande	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle doit faire une démonstration pour au moins cinq des méthodes de cuisson des viandes mentionnées ci-dessous, en utilisant au moins quatre sortes de viandes (bœuf, veau, porc, agneau, chèvre, divers abats comestibles, lapin), le tout correspondant aux critères de qualité : - rôtir à la poêle, y compris la préparation de la sauce ou du jus - griller au four ou griller à la poêle pour la pré-cuisson - frir, cuire sur la plaque chauffante ou sauter, y compris la technique de finition - cuire en ragoût - braiser ou cuire à couvert - pocher ou cuire en fricassée - préparer un plat de viande d'origine ethnique. Matériel d'évaluation ALIEXP-3 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-A08-1 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisson des viandes - Niveau avancé</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	70
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle ou dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module et faire des recherches sur la dynamique du marché du travail qui peut être importante dans un choix de carrière démontrer ses compétences de base.	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIEOP : <i>Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail</i> ALICARR : <i>Profil de carrière</i> ALIEED : <i>Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration</i> ALIEMP-3 : <i>Recherche d'emploi : Niveau avancé</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage.	10
		Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-A08 : LA CUISSON DES VIANDES - NIVEAU AVANCÉ (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments	L'élève devrait : Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module comparer les morceaux de bœuf, d'agneau, de veau et de porc, en tenant compte de leur tendreté et des facteurs qui influent sur la tendreté; décrire la tendreté des divers abats comestibles et choisir les bonnes méthodes de cuisson pour ces abats; apprendre comment rôtir, préparer et évaluer des viandes, en mettant l'accent sur : - les critères d'évaluation de la qualité et le bon choix de la viande à rôtir - les méthodes utilisées pour augmenter le goût et la palatabilité - le choix du four et de la température - la détermination du moment où la cuisson est à point, la continuation de la cuisson et la satisfaction des goûts divers; apprendre comment griller au four ou griller à la poêle, en mettant l'accent sur : - la justesse des choix de viande à griller au four ou à la poêle - la cuisson des viandes d'épaisseurs différentes et sur le moment où elle est à point - l'assaisonnement; apprendre à frire, griller sur la plaque chauffante et sauter, en tenant compte : - du choix des viandes que l'on peut frire, griller sur la plaque chauffante et sauter - des diverses méthodes de préparation de la viande - de la température et des méthodes de cuisson appropriées - des diverses techniques de finition; connaître les viandes pour lesquelles on peut utiliser des méthodes de cuisson à la chaleur humide et les techniques pour améliorer le goût des viandes cuites, soit : - braiser et cuire à couvert - cuire en ragoût - mijoter, cuire en fricassée et pocher.	

MODULE ALI-A08 : LA CUISSON DES VIANDES - NIVEAU AVANCÉ (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation	L'élève devrait : préparer, présenter et évaluer des viandes rôties, ce qui comprend : - la préparation de sauce ou de jus dans une poêle - la cuisson en ragoût - la cuisson à la pocheuse, en mijotant, en fricassée; préparer, présenter et évaluer de la viande grillée au four ou à la poêle, ce qui comprend : - la réussite d'une cuisson à point - le marquage des biftecks grillés; préparer, présenter et évaluer des viandes frites, grillées sur la plaque chauffante ou sautées et faire une démonstration de diverses techniques de finition; préparer, présenter et évaluer des viandes cuites à la chaleur humide, notamment : - braisées ou cuites à couvert - cuites en ragoût - en fricassée ou cuites à la pocheuse.	
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils; identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux ustensiles	
Multiculturalisme	obtenir grâce à ses choix de recettes et de méthodes de cuisson, des plats de viandes d'origines multiculturelles.	
Portfolio/Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de la cuisson des viandes.	

MODULE ALI-A09 : LES COUPES SIMPLES DES VIANDES (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle ou dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module et faire des recherches sur la dynamique du marché du travail qui peut être importante dans un choix de carrière démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : Matériel d'évaluation <i>ALIEXP-3 : Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques)</i> <i>ALI-A09-1 : Tableau de normes pour les plats préparés : Les coupes simples des viandes</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation <i>ALIEOP : Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail</i> <i>ALICARR : Profil de carrière</i> <i>ALIEED : Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration</i> <i>ALIEMP-3 : Recherche d'emploi : Niveau avancé</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	10 Incorporée tout au long du module

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Consumérisme	L'élève devrait : traiter des critères d'évaluation de la qualité de la viande dans le but de satisfaire les demandes du consommateur et de la consommatrice par rapport, notamment : - à l'inspection et aux catégories - aux méthodes pour améliorer la tendreté et le goût des viandes avant la cuisson.	

MODULE ALI-A09 : LES COUPES SIMPLES DES VIANDES (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments, préparation et présentation	L'élève devrait : - apprendre à couper les carcasses de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau en pièces de viande, grosses pièces, destinés à la vente en gros ou au détail en : - indiquant les os, les muscles de la viande et leurs structures - taillant au couteau les tendons et les jointures des os - préparant des morceaux de viande pour la vente à partir de pièces de viande reçues du grossiste - employant la nomenclature courante des viandes; - développer les habiletés et les techniques propres à la coupe de la viande, à savoir : - désosser et parer les morceaux de viande pour la vente au détail - ficeler des rôtis - couper en dés, trancher, hacher, attendrir.	
Sécurité, hygiène et appareils	- expliquer le besoin de protéger la santé du consommateur et de la consommatrice et de conserver à la viande une apparence appétissante en : - prévenant les maladies d'origine alimentaire - mettant en pratique les méthodes de travail sans danger et hygiéniques - utilisant correctement et de façon sans danger les méthodes d'entreposage et de vieillissement appropriées pour divers morceaux de viande; - utiliser correctement et de façon sans danger les détergents et les produits sanitaires pour le nettoyage des aires de travail, des ustensiles et des appareils; - montrer comment utiliser de façon sans danger les ustensiles et les appareils nécessaires pour couper la viande.	Équipement commercial : scies de boucherie électriques ou manuelles, attendrisseur à viande, hachoir à viande, fumoir, poussoir à saucisses
Portfolio/ Choix de carrière	- évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; - établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de la boucherie.	

MODULE ALI-A10 : COMMENT RECEVOIR

Niveau : Avancé

Thème : Gestion

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Planifier et préparer un repas pour des invités peut être aussi agréable que le repas lui même! L'élève pourra acquérir des habiletés qu'il ou elle utilisera en tourisme d'accueil, à la maison et dans bien d'autres types d'occupations où l'organisation est importante.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : expliquer et montrer comment transporter, préparer et présenter de façon hygiénique des aliments pour répondre aux demandes des différentes occasions	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts dans lequel il ou elle montre qu'il ou elle comprend les raisons et les moyens d'assurer l'hygiène alimentaire dans le cadre d'une réception, la production à grande échelle des aliments, le transport approprié de la nourriture et le contrôle des « zones dangereuses » pendant la préparation et le service. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 80 % de bonnes réponses aux questions du test	10
se familiariser avec les volets d'une réception, soit la planification et l'organisation d'un tel événement où de la nourriture sera servie	un plan de projet : seul ou en groupe, il ou elle planifie une réception pour laquelle il ou elle choisit, planifie et prépare des mets. L'élève se documente à la fois sur la planification et sur l'organisation de l'événement, précisant : les paramètres le thème le budget l'évaluation des aliments ou des recettes afin de juger s'ils sont appropriés le menu le plan de gestion la décoration la préparation de la nourriture	20

MODULE ALI-A10 : COMMENT RECEVOIR (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :	
	le déroulement de la réception le nettoyage après la réception l'évaluation du succès de la réception. Matériel d'évaluation ALI-A10-1 : <i>Cadre d'évaluation d'un plan de projet : Comment recevoir</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle doit préparer et évaluer des aliments pour une réception. Matériel d'évaluation ALIEXP-3 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-A10-2 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Comment recevoir</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	60
organiser, mettre sur pied et évaluer des aliments pour une réception		
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle ou dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module et faire des recherches sur la dynamique du marché du travail qui peut être importante dans un choix de carrière	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIEOP : <i>Grille d'évaluation de l'observation ou poste de travail</i> ALICARR : <i>Profil de carrière</i> ALIEED : <i>Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration</i> ALIEMP-3 : <i>Recherche d'emploi : Niveau avancé</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
démontrer ses compétences de base.	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-A10 : COMMENT RECEVOIR (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Sécurité et hygiène	L'élève devrait : évaluer les problèmes de salubrité et d'hygiène liés à la préparation et la présentation de la nourriture dans le cadre d'événements spéciaux par rapport, notamment : - à la production d'une grande quantité de nourriture - au transport des aliments - à l'entreposage des aliments - au respect des lignes directrices quant aux « zones de danger » pendant que la nourriture est servie; identifier et aborder les questions de sécurité	
Gestion	évaluer le choix des aliments pour des occasions spéciales, en tenant compte des facteurs comme l'avantage d'une préparation faite à l'avance ou du temps écoulé sur la qualité et sur la valeur nutritive des aliments; analyser les facteurs qui influent sur la nature d'une réception, y compris : - l'occasion - le style de vie de l'hôte - les ressources disponibles - le nombre et l'âge des invités - l'aspect officiel ou non; faire des recherches sur les conventions et l'art de recevoir, y compris : - l'étiquette - les responsabilités de l'hôte ou l'hôtesse et des invités et invitées; élaborer et mener à bien un plan de gestion d'une réception comprenant : - un thème - des ressources.	Menu, décorations, invitations, étiquettes portant les noms des invités sur les tables et sur les centres de tables Temps, énergie, argent, matériel, habiletés du personnel et de l'élève. Élaboration d'un budget, incluant la nourriture et les autres coûts, garnitures comprises.

MODULE ALI-A10 : COMMENT RECEVOIR (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation	L'élève devrait : planifier et préparer un menu pour une réception, en appliquant les principes de la planification des repas et du coût des aliments; élaborer et mener à bien un plan de gestion d'une réception comprenant : - la préparation et la présentation des aliments - les responsabilités de l'hôte - le service - le nettoyage; évaluer le succès de la réception et faire des recommandations pour de futurs événements semblables.	Style de service : buffet, style familial, style continental, plats du jour, styles d'origine ethnique. Utilisation des restes.
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine des réceptions.	Restauration, tourisme, hôtellerie, gîte du passant

MODULE ALI-A11 : TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Niveau : Avancé

Thème : Gestion

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Bon nombre de produits alimentaires que nous trouvons sur le marché sont congelés, marinés, mis en conserve, séchés, ou des confitures et des gelées. En apprenant les méthodes de transformation des aliments frais, l'élève découvre la place de la technologie dans l'alimentation.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : analyser les facteurs qui influent sur la salubrité et sur l'altération des aliments dans la transformation expliquer la transformation des aliments dans la mise en conserve, la congélation, la déshydratation, les marinades et la confection de confitures et de gelées évaluer les conséquences des développements technologiques sur l'alimentation et les denrées alimentaires	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : la compréhension des concepts ou un projet touchant : les micro-organismes et la prévention des maladies d'origine alimentaire la conservation de la qualité des aliments pendant la transformation et l'entreposage les fonctions des ingrédients, les méthodes et les raisons de la congélation, de la mise en conserve, des marinades, de la déshydratation et de la confection de confitures et de gelées l'incidence de la transformation des aliments sur leur valeur nutritive le rôle des additifs alimentaires les développements technologiques et leur incidence sur les denrées alimentaires. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante <i>ALI-A11-1 : Cadre d'évaluation d'un plan de projet : Transformation des aliments</i> Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test ou Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	20

MODULE ALI-A11 : TRANSFORMATION DES ALIMENTS (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : employer une technologie de base dans la transformation et la conservation d'une grande variété d'aliments	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle doit utiliser cinq des méthodes suivantes pour transformer ou conserver une variété d'aliments, un de ces aliments devant être une saumure ou une marinade : - mettre en conserve - congeler - déshydrater - saumurage et marinage (humide et sec) marinades (cuisinées et instantanées) - viande - poisson - salade - faire de la confiture - faire de la gelée. Matériel d'évaluation ALIEXP-3 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-A11-2 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : Transformation des aliments</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	70
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle ou dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module et faire des recherches sur la dynamique du marché du travail qui peut être importante dans un choix de carrière démontrer ses compétences de base.	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIEOP : <i>Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail</i> ALICARR : <i>Profil de carrière</i> ALIEED : <i>Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration</i> ALIEMP-3 : <i>Recherche d'emploi : Niveau avancé</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	10 Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-A11 : TRANSFORMATION DES ALIMENTS (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Sécurité, hygiène et appareils	L'élève devrait : - comparer les incidences positives et négatives des micro-organismes et des enzymes sur les aliments; - faire la distinction entre les micro-organismes les plus répandus qui provoquent des maladies d'origine alimentaire, en tenant compte : - de la source des micro-organismes - de l'environnement qui favorise le développement des micro-organismes - des causes et des symptômes des maladies d'origine alimentaire; - comparer les moyens de conserver la salubrité et la qualité des aliments pendant des périodes de temps prolongées par diverses méthodes de transformation, en tenant compte : - de l'incidence de la méthode de transformation sur les enzymes et les micro-organismes - de la fonction des ingrédients dans la conservation des aliments - de l'importance des matériaux d'emballage - des conditions et des périodes de temps d'entreposage appropriées; - identifier et aborder les questions de sécurité	Équipement commercial : emboîteuse, cocotte minute, machine à déshydrater, fumoir, emballeuse sous vide
Nature des aliments	étudier les raisons et les méthodes de transformation ou de conservation des aliments.	Congeler, mariner, mettre en conserve, déshydrater, faire de la confiture et de la gelée Marinades : cuisinées et instantanées, huilées et aigres, huilées et épicées, salées et fluides, aigres et épicées, douces, sèches

MODULE ALI-A11 : TRANSFORMATION DES ALIMENTS (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nutrition	L'élève devrait : étudier l'incidence de diverses méthodes de transformation sur la valeur nutritive des aliments.	
Consumérisme	faire des recherches sur les additifs alimentaires et traiter de leur influence sur les aliments et l'approvisionnement en vivres.	
Gestion	comparer les méthodes de conservation alimentaire utilisées pour les petites quantités à la technologie employée pour la transformation commerciale des aliments; discuter de l'incidence des développements technologiques sur les aliments et l'approvisionnement en vivres, en tenant compte de facteurs comme : la conservation le goût la valeur nutritive les questions et les préoccupations relatives à la salubrité des aliments; étudier et évaluer des innovations technologiques récentes dans le domaine de l'alimentation comme : les techniques d'emballage les méthodes de production les méthodes de conservation.	Tetra Pak Pisciculture Irradiation alimentaire
Préparation et présentation	planifier, préparer et évaluer des aliments transformés et faire une démonstration des diverses méthodes de transformation.	Congeler, mariner, mettre en conserve, déshydrater, faire de la confiture et de la gelée
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de la transformation des aliments.	Science alimentaire, recherche dans le domaine de l'alimentation, vente en alimentation, magasins de spécialités alimentaires, mise en marché

MODULE ALI-A12 : L'ALIMENTATION : ÉVOLUTION ET INNOVATION

Niveau : Avancé

Thème : Gestion

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : Des rôtis de mammoth aux croustilles et au maïs soufflé! Que mangerons-nous au tournant du siècle? L'élève découvrira les changements survenus dans l'alimentation et ce que cela signifie pour le consommateur et la consommatrice. Il ou elle préparera une grande variété d'aliments et apprendra leur origine.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : analyser comment l'approvisionnement en vivres influe sur la culture et sur la société expliquer comment les habitudes alimentaires, surtout au Canada, se sont développées par l'interaction des peuples et des cultures établir le lien qui existe entre les consommateurs et les consommatrices, le marché et la technologie à mesure que les aliments changent	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un test portant sur les concepts dans lequel il ou elle montre sa compréhension : des conséquences sur la société des changements intervenus dans l'approvisionnement en vivres des influences historiques et culturelles sur l'évolution de l'alimentation des facteurs stimulant l'innovation dans le domaine alimentaire des tendances actuelles en matière d'alimentation, ainsi que des progrès technologiques dans ce domaine de l'acceptation par les consommateurs de l'innovation et de la technologie dans le domaine de l'alimentation des influences sur l'alimentation de l'avenir. Matériel d'évaluation Questions développées par l'enseignant ou l'enseignante Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test	20
faire des recherches sur les facteurs qui ont influé, qui influent et qui influenceront sur les aliments	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare des aliments de façon à représenter au minimum quatre des réalités suivantes (chaque aliment répondant aux critères de qualité) : l'évolution dans les moyens d'approvisionnement en vivres (chasse, cueillette par opposition à transformation)	70

MODULE ALI-A12 : L'ALIMENTATION : ÉVOLUTION ET INNOVATION (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : préparer et évaluer des aliments pour montrer les changements intervenus dans l'alimentation évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle ou dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module et faire des recherches sur la dynamique du marché du travail qui peut être importante dans un choix de carrière démontrer ses compétences de base.	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : l'influence historique sur l'évolution de l'alimentation l'influence culturelle sur l'évolution de l'alimentation l'évolution contemporaine de la cuisine au Canada les tendances actuelles en matière d'alimentation ou les progrès technologiques du domaine l'alimentation de demain. Matériel d'évaluation <i>ALIEXP-3 : Expériences pratiques (Techniques)</i> <i>ALI-A12-1 : Tableau de normes pour les plats préparés : L'alimentation : évolution et innovation</i> <i>ALICOM : Comparaison de plats préparés - tous les niveaux</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent Norme : toutes les parties sont complétées. une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation <i>ALIEOP : Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail</i> <i>ALICARR : Profil de carrière</i> <i>ALIEED : Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration</i> <i>ALIEMP-3 : Recherche d'emploi : Niveau avancé</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	10 Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-A12 : L'ALIMENTATION : ÉVOLUTION ET INNOVATION (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Multiculturalisme	L'élève devrait : analyser les influences historiques qui ont conduit à l'interaction des cultures et des peuples et à l'évolution qui en a découlé, incluant : - l'exploration - le climat politique - les conditions économiques; analyser les facteurs qui contribuent à l'évolution de la cuisine contemporaine au Canada, en tenant compte : - de la reconnaissance des peuples autochtones - des caractéristiques des immigrants et immigrantes au Canada; étudier les influences d'une culture sur une autre, en planifiant, en préparant et en évaluant une grande variété d'aliments.	Les pâtes chinoises et italiennes illustrent l'influence de Marco Polo. Catherine de Médicis fit connaître la cuisine italienne à la cour française. Christophe Colomb rapporta des tomates, du maïs et d'autres aliments mexicains en Espagne. Les cuisines cajun et créole ont été influencées par les Acadiens de la Louisiane. En Saskatchewan, la cuisine reflète les différents groupes d'immigrants arrivés d'Allemagne, d'Ukraine, de la France, de l'Orient et de l'Amérique centrale et du Sud.

MODULE ALI-A12 : L'ALIMENTATION : ÉVOLUTION ET INNOVATION (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Consumérisme	L'élève devrait : faire des recherches sur les tendances actuelles en matière d'approvisionnement en Saskatchewan et au Canada; analyser les facteurs stimulant l'innovation dans le domaine de l'alimentation, comme : - la technologie - les quantités disponibles et la demande - la rentabilité - les données démographiques; étudier l'acceptation, par le consommateur et la consommatrice des innovations en matière d'alimentation, en ce qui a trait : - aux besoins - aux valeurs - aux connaissances - aux médias et à la publicité.	
Alimentation et écologie	faire des recherches sur les facteurs qui influenceront sur l'alimentation de demain, y compris : - les préoccupations écologiques - les préoccupations relatives à la nutrition et à la santé - les changements technologiques - les changements dans la société et dans les valeurs.	Agriculture biologique Techniques de transformation Restauration, le mieux-vivre chez soi
Préparation et présentation	planifier, préparer et évaluer des aliments pour montrer l'évolution des moyens d'approvisionnement en vivres; comparer le rôle central qu'a joué l'alimentation dans les sociétés de chasseurs-cueilleurs, d'agriculteurs et d'agricultrices et de marchands et de marchandes, en tenant compte : - de l'approvisionnement en vivres - de la conservation des aliments - du développement culturel - des structures sociales; planifier, préparer et évaluer des aliments représentant des tendances ou des progrès technologiques dans le domaine de l'alimentation.	Aliments naturels obtenus par la chasse, la cueillette; mouture du grain pour confectionner des produits cuits au four, techniques de conservation comme la déshydratation et la salaison des aliments

MODULE ALI-A12 : L'ALIMENTATION : ÉVOLUTION ET INNOVATION (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Préparation et présentation (suite)	L'élève devrait :	Comparer les aliments cueillis et les aliments transformés. Aliments offerts sur le marché et leur variété, l'offre et la demande dans les grands supermarchés, dans les magasins ethniques, choix vers lesquels tendent les restaurateurs et restauratrices Substituts de sucre et de corps gras, « aliments fabriqués »
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils; identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils	
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et diverses entreprises dans le domaine de l'alimentation.	Science alimentaire, technologie alimentaire, conception et développement alimentaires, culture, sites historiques

MODULE ALI-A13 : L'ENTREPRISE CULINAIRE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : présenter un plan de projet pour une entreprise en alimentation décrivant le potentiel de cette entreprise préparer et évaluer des aliments pour une entreprise	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : Matériel d'évaluation ALI-A13-2 : <i>Cadre d'évaluation d'un plan de projet : L'entreprise culinaire</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare et évalue des aliments pour une entreprise. Tous les aliments répondront chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépasseront. Matériel d'évaluation ALIEXP-3 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-A13-3 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : L'entreprise culinaire</i> ALILSS : <i>Liste de contrôle de sécurité et salubrité</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent Norme : toutes les parties sont complétées.	40
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle ou dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module et faire des recherches sur la dynamique du marché du travail qui peut être importante dans un choix de carrière	une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIEOP : <i>Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail</i> ALICARR : <i>Profil de carrière</i> ALIEED : <i>Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration</i> ALIEMP-3 : <i>Recherche d'emploi : Niveau avancé</i> Norme : toutes les parties sont complétées.	10
démontrer ses compétences de base.	l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

MODULE ALI-A13 : L'ENTREPRISE CULINAIRE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments	L'élève devrait : - étudier les tendances alimentaires en considérant les aspects suivants : - l'origine des aliments - les méthodes de production - les méthodes de transformation - les techniques d'emballage - l'importance de la nutrition - l'importance de l'affectivité en ce qui concerne l'alimentation - la valeur du prestige.	Aliments produits localement par rapport à ceux qui sont importés; aliments d'origine ethnique Gâteries
Consumérisme/Écologie	faire des recherches sur les habitudes alimentaires, en tenant compte des aspects suivants : - les repas traditionnels - le pourcentage d'argent dépensé pour manger à l'extérieur du foyer - les solutions de rechange pour manger à l'extérieur du foyer - les habitudes influencées par les questions sociales et écologiques - les habitudes influencées par les préoccupations liées à la santé; dresser une liste des facteurs contribuant à l'évolution des tendances alimentaires, telles que : - les besoins - les désirs - la culture - la démographie - la psychographie - la géographie; établir le lien qui existe entre l'alimentation et les besoins psychologiques, sociaux et culturels des personnes, des familles; évaluer les changements qui ont lieu au cours des cinq dernières années, ainsi que les raisons de ces changements; prévoir les changements qui auront lieu au cours des cinq prochaines années, en tenant compte des écueils et des occasions que ces changements présentent.	Restauration rapide, salons de l'alimentation, bons restaurants, etc. Environnementalisme, questions à l'échelle mondiale Végétarisme Enseignement, revenu, âge Style de vie, habitudes d'achat, attitudes, opinions

MODULE ALI-A13 : L'ENTREPRISE CULINAIRE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Gestion	L'élève devrait : faire des recherches sur les entreprises en alimentation de la communauté, en tenant compte : - des services alimentaires ou des produits alimentaires fournis - du segment du marché occupé - des stratégies de commercialisation - des critères de succès; proposer une entreprise en alimentation, précisant : - l'énoncé du but projeté - les services ou les produits alimentaires fournis - le marché cible - les critères de succès; élaborer, mener à bien et évaluer un plan de commercialisation pour une entreprise en alimentation; élaborer, vérifier et adapter un plan de production; établir et appliquer des méthodes de contrôle de la qualité; faire des recherches sur les sources de financement disponibles pour l'entreprise; évaluer les points forts et les points faibles de l'entreprise en alimentation.	Traiteurs, restaurants, magasins d'alimentation, magasins de spécialités gastronomiques, marchés publics L'entreprise peut comprendre des menus de cafétéria, des ventes de collations de fin de journée ou de pauses café, un commerce de traiteur pour un restaurant d'école ou de restauration au cours d'événements sportifs, un commerce de traiteur indépendant (pour les mariages, les fêtes de bureau, etc.). Peut comprendre un plan de cuisine, de la salle à manger, etc.

MODULE ALI-A13 : L'ENTREPRISE CULINAIRE (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Sécurité, hygiène et appareils	L'élève devrait : - connaître les méthodes utilisées pour assurer la salubrité des aliments; - connaître les règlements sur l'étiquetage des aliments; - connaître les règlements régissant la vente des aliments; - montrer quelles sont les méthodes utilisées pour conserver la salubrité des aliments; - identifier et aborder les questions de sécurité et d'hygiène	
Préparation et présentation	préparer et emballer ou présenter des aliments qui conviennent à une entreprise en alimentation, en démontrant : - l'efficacité dans la production - la constance en matière de qualité - la gestion et le contrôle des stocks; évaluer le succès des aliments choisis pour l'entreprise proposée.	Comparer les techniques d'emballage et la réaction des consommateurs et des consommatrices. Tenir compte du goût ou de la saveur, du coût, de la qualité et de l'utilité de l'aliment.
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de l'entreprise culinaire.	

MODULE ALI-A14 : LA CUISINE INTERNATIONALE 2

Niveau : Avancé

Thème : Aspect socioculturel

Préalable : ALI-D01 : *Notions de base en alimentation*

Description du module : L'élève étudiera à fond la cuisine d'un autre pays pour se rendre compte de la richesse de son histoire et de sa culture. Il ou elle découvrira des mets de ce pays et aura l'occasion d'expérimenter des méthodes culinaires traditionnelles, participera à un festival et étudiera des coutumes alimentaires.

Paramètres du module : Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : expliquer et analyser les divers rôles de l'alimentation au sein d'une culture spécifique	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : un projet de recherche touchant : les aliments offerts sur le marché, compte tenu du climat, de la géographie, de l'économie, de l'infrastructure, de la technologie, des aliments de base, des aliments régionaux le goût des aliments, compte tenu de la structure sociale, des valeurs, de la religion, des croyances, de l'histoire et de la culture le rôle de l'alimentation dans la transmission d'une culture, y compris le symbolisme, les traditions, les façons de faire, les modèles de repas, les célébrations, les rôles des hommes et des femmes la sensibilité en matière d'alimentation, y compris les principes de planification des repas, les assaisonnements, les associations d'aliments et de goûts, la présentation le rôle nutritif des aliments. Matériel d'évaluation ALI-A14-1 : <i>Projet de recherche : La cuisine internationale 2</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent	40
préparer, présenter et évaluer des aliments et des repas représentant cette culture	des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare, présente et évalue des mets culturels, quatre d'entre eux répondant aux critères de qualité : deux techniques de préparation caractéristiques	50

MODULE ALI-A14 : LA CUISINE INTERNATIONALE 2 (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : des expériences pratiques au cours desquelles il ou elle prépare, présente et évalue des mets culturels, quatre d'entre eux répondant aux critères de qualité : (suite) des préparations de mets typiques d'au moins trois groupes alimentaires culturels la présentation d'un repas ou des aliments pour une rencontre dans le contexte culturel. Matériel d'évaluation ALIEXP-3 : <i>Expériences pratiques (Techniques)</i> ALI-A14-2 : <i>Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisine internationale 2</i> Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent une réflexion qui va l'inciter à faire l'une des quatre grilles suivantes : Matériel d'évaluation ALIEOP : <i>Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail</i> ALICARR : <i>Profil de carrière</i> ALIEED : <i>Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration</i> ALIEMP-3 : <i>Recherche d'emploi : Niveau avancé</i> Norme : toutes les parties sont complétées. l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	10 Incorporée tout au long du module
évaluer la pertinence (pour lui ou pour elle ou dans son choix de carrière) des compétences qui sont développées dans ce module et faire des recherches sur la dynamique du marché du travail qui peut être importante dans un choix de carrière démontrer ses compétences de base.		

MODULE ALI-A14 : LA CUISINE INTERNATIONALE 2 (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Aspects multiculturels de l'alimentation	L'élève devrait : étudier les facteurs qui déterminent les aliments qui sont offerts sur le marché, à savoir : - le climat, la géographie - les habitudes alimentaires - l'économie - l'infrastructure - la technologie; étudier les facteurs influant sur le goût des aliments, y compris : - la structure sociale - les valeurs - la religion - les croyances, les tabous, les superstitions - l'histoire - la culture; étudier le rôle de l'alimentation dans la transmission de la culture, y compris : - l'alimentation et le symbolisme - la relation qui existe entre l'alimentation et les traditions - le rôle de l'alimentation dans les célébrations - les repas traditionnels - les rôles traditionnels des hommes et des femmes dans l'approvisionnement et la préparation des aliments; étudier les changements qui se produisent dans l'alimentation, dans les habitudes alimentaires et dans les techniques de préparation des aliments à mesure que les gens s'adaptent à de nouvelles cultures, comme : - le fait de trouver des aliments traditionnels ou non traditionnels sur le marché - les renseignements disponibles sur la nutrition et la compréhension de ces renseignements - le rôle de l'alimentation dans la préservation d'un héritage culturel - le rôle de l'alimentation dans l'adaptation à un nouvel environnement culturel; évaluer les conséquences sur le plan physique, psychologique et social de l'évolution des habitudes alimentaires à mesure que les personnes et les familles s'adaptent à une autre culture.	Aliments de base Transport

MODULE ALI-A14 : LA CUISINE INTERNATIONALE 2 (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Nature des aliments	L'élève devrait : faire des recherches sur les goûts (l'esthétique) en matière d'alimentation, en tenant compte : des principes de planification de repas des assaisonnements des associations caractéristiques d'aliments et de goûts.	
Nutrition	analyser de quelle façon les habitudes alimentaires d'une culture répondent aux besoins nutritifs des gens.	
Préparation et présentation	démontrer et évaluer une grande variété de techniques de préparation caractéristiques de cette culture; faire des recherches sur les accessoires spécialisés et une démonstration de leur utilisation pour la préparation des aliments.	
Sécurité, hygiène et appareils	montrer des habitudes de travail hygiéniques et sans danger et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils; identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils	
Portfolio/ Choix de carrière	évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine des aliments ethniques.	Sites historiques, restaurants ethniques, commerce de l'importation, vente en gros, vente au détail, tourisme, restauration collective

Matériel d'évaluation

Les pages suivantes contiennent les informations et les stratégies pour évaluer le rendement de l'élève ainsi que le matériel d'évaluation proprement dit.

Dans cette section du programme d'études nous donnons les règles de base touchant les niveaux de compétence que les élèves devraient atteindre pour réussir un module. L'objectif consiste à établir des normes d'évaluation qui seront à la fois justes, acceptables et stimulantes pour les élèves de l'intermédiaire et du secondaire.

Ce matériel permettra à l'enseignant ou à l'enseignante d'évaluer le rendement de l'élève de façon uniforme, quel que soit l'endroit où il ou elle demeure en Saskatchewan. Le développement des normes d'évaluation aidera à :

augmenter la confiance entre les élèves, les parents, le commerce, l'industrie et les établissements postsecondaires relativement à la capacité de l'élève à démontrer les compétences décrites dans les modules complétés;

encourager une évaluation juste et équitable des efforts de l'élève;

permettre aux apprenants et aux apprenantes de centrer leurs efforts sur l'acquisition de connaissances et d'habiletés pertinentes;

appuyer le partenariat entre le personnel enseignant et la communauté dans la planification et l'implantation des modules d'*Arts pratiques et appliqués*.

Table des matières

Évaluation du rendement de l'élève :

Évaluation du rendement de l'élève en APA	p. 215
Évaluation du rendement de l'élève en Alimentation	p. 217

Matériel d'évaluation générique aux APA

Compétences de base : tableau de référence	p. 219
Barème de correction	p. 224
Cadre d'évaluation :	
APA-ANA : Analyse d'une question d'actualité	p. 225
APA-EXP : Expériences pratiques (Techniques)	p. 227
APA-NEG : Négociation et débat	p. 229
APA-PRE : Présentations et Rapports	p. 231
APA-PRO : Processus de recherche	p. 233

Matériel d'évaluation générique au domaine Alimentation

ALIAAA : Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle	p. 235
ALICARR : Profil de carrière	p. 236
ALIEMP-1 : Recherche d'emploi : Niveau débutant	p. 237
ALIEMP-2 : Recherche d'emploi : Niveau moyen	p. 239
ALIEMP-3 : Recherche d'emploi : Niveau avancé	p. 241
ALIEED : Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration	p. 243
ALIESE : Grille d'évaluation d'une sortie éducative	p. 245
ALIACN : Analyse de la consommation de nourriture	p. 246
ALIEOP : Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail	p. 247
ALICEX : Cadre d'évaluation : Expériences pratiques en alimentation	p. 248
ALIEXP-1 : Expériences pratiques (débutant)	p. 249
ALIEXP-2 : Expériences pratiques (moyen)	p. 251
ALIEXP-3 : Expériences pratiques (avancé)	p. 253
ALIARN : Analyse de renseignements nutritifs	p. 255
ALIANA : Analyse des plats préparés par l'élève	p. 256
ALIABS : Analyse des plats préparés : Besoins spécifiques	p. 257
ALICOM : Comparaison de plats préparés : Tous les niveaux	p. 258
ALIJOA : Journal de réflexion (Auto-évaluation)	p. 259
ALIJOB : Journal de réflexion (Auto-évaluation)	p. 260
ALIJO : Journal de réflexion (Auto-évaluation)	p. 261
ALILSS : Liste de contrôle de sécurité et salubrité	p. 262

Matériel d'évaluation spécifique aux modules du domaine Alimentation

ALI-D01-1 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
Notions de base en alimentation	p. 263
ALI-D02-1 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
Introduction à la pâtisserie	p. 264
ALI-D03-1 : Projet/Sondage : Collations et hors-d'œuvre simples	p. 265
ALI-D03-2 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
Collations et hors-d'œuvre simples	p. 267

ALI-D04-1 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
Planification des repas 1	p. 268
ALI-D05-1 : Tableau de comparaison : Les restaurants-minute	p. 269
ALI-D05-2 : Tableau de normes pour les plats préparés : Le prêt-à-manger ..	p. 270
ALI-D05-3 : Tableau de comparaison : Plats préparés.....	p. 271
ALI-D06-1 : Projet de recherche : L'alimentation canadienne : notre héritage	p. 272
ALI-D06-2 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
L'alimentation canadienne : notre héritage	p. 274
ALI-M01-1 : Analyse de renseignements nutritionnels	p. 275
ALI-M02-1 : Évaluation du régime alimentaire d'un ou d'une athlète	p. 276
ALI-M02-2 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
Nutrition et performance athlétique	p. 277
ALI-M03-1 : Projet de recherche :	
L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique	p. 278
ALI-M03-2 : Analyse d'un régime alimentaire pour perdre du poids	p. 280
ALI-M03-3 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique	p. 281
ALI-M04-1 : Tableau de normes pour les plats préparés : Gâteaux	p. 282
ALI-M04-2 : Tableau de normes pour les plats préparés : Pâtisseries	p. 283
ALI-M05-1 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
Pains et petits pains à la levure	p. 284
ALI-M06-1 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
Produits laitiers et œufs	p. 285
ALI-M07-1 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
Consommés, soupes et sauces.....	p. 286
ALI-M08-1 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
Fruits, légumes et produits céréaliers.....	p. 287
ALI-M09-1 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
Mets froids et créativité	p. 288
ALI-M10-1 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
Préparation et cuisson des viandes	p. 289
ALI-M11-1 : Tableau de normes pour les plats préparés : Poisson et volaille.	p. 290
ALI-M12-1 : Analyse : Planification des repas 1	p. 291
ALI-M12-2 : Projet de recherche : Planification des repas 2	p. 292
ALI-M12-3 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
Planification des repas 2	p. 294
ALI-M13-1 : Analyse : La cuisine végétarienne	p. 295
ALI-M13-2 : Tableau de normes pour les plats préparés :	
La cuisine végétarienne	p. 296
ALI-M14-1 : Projet de recherche : Repas-minute.....	p. 297
ALI-M14-2 : Comparaison : Techniques ou adaptations de gains de temps....	p. 299
ALI-M14-3 : Tableau de normes pour les plats préparés : Repas-minute	p. 300
ALI-M16-1 : Cadre d'évaluation d'un plan de projet :	
L'entreprise en alimentation	p. 301
ALI-M16-2 : Tableau de normes pour la mise à l'essai de plats préparés :	
L'entreprise en alimentation	p. 303

ALI-M17-1 : Projet de recherche : La cuisine internationale 1.....	p. 304
ALI-M17-2 : Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisine internationale 1	p. 306
ALI-A01-1 : Projet de recherche : Les étapes de la vie et l'alimentation	p. 307
ALI-A01-2 : Projet de recherche : Analyse d'un programme communautaire de nutrition	p. 309
ALI-A02-1 : Projet de recherche : Nutrition et digestion.....	p. 311
ALI-A03-1 : Tableau de normes pour les plats préparés : Pâtisserie et créativité	p. 313
ALI-A04-1 : Projet de recherche : Autres produits à la levure - Niveau avancé.....	p. 314
ALI-A04-2 : Tableau de normes pour les plats préparés : Autres produits à la levure - Niveau avancé.....	p. 316
ALI-A05-1 : Tableau de normes pour les plats préparés : Soupes classiques et nouvelles	p. 317
ALI-A05-2 : Tableau de normes pour les plats préparés : Sauces classiques et nouvelles.....	p. 318
ALI-A06-1 : Tableau de normes pour les plats préparés : Présentation des aliments	p. 319
ALI-A07-1 : Tableau de normes pour les plats préparés : La restauration rapide	p. 320
ALI-A08-1 : Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisson des viandes - Niveau avancé.....	p. 321
ALI-A09-1 : Tableau de normes pour les plats préparés : Les coupes simples des viandes.....	p. 322
ALI-A10-1 : Cadre d'évaluation d'un plan de projet : Comment recevoir	p. 323
ALI-A10-2 : Tableau de normes pour les plats préparés : Comment recevoir .	p. 325
ALI-A11-1 : Cadre d'évaluation d'un plan de projet : Transformation des aliments	p. 326
ALI-A11-2 : Tableau de normes pour les plats préparés : Transformation des aliments	p. 328
ALI-A12-1 : Tableau de normes pour les plats préparés : L'alimentation : évolution et innovation	p. 329
ALI-A13-1 : Processus de recherche : L'entreprise culinaire.....	p. 330
ALI-A13-2 : Cadre d'évaluation d'un plan de projet : L'entreprise culinaire	p. 332
ALI-A13-3 : Tableau de normes pour les plats préparés : L'entreprise culinaire	p. 334
ALI-A14-1 : Projet de recherche : La cuisine internationale 2	p. 335
ALI-A14-2 : Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisine internationale 2	p. 337

Évaluation du rendement de l'élève en APA

Les normes d'évaluation en APA se rapportent à deux types de compétences :

ce qu'un ou une élève peut faire :

fabriquer un produit (p. ex. : bol en bois, rapport, vêtement)

démontrer une méthode par des :

compétences reliées à un domaine

(p. ex. : saisie sur clavier, coupe de cheveux, techniques de couture et procédures en laboratoire)

compétences de base (p. ex. : gestion des ressources, méthodes sans danger et travail en équipe).

ce qu'un ou une élève sait :

une base de connaissances nécessaire pour démontrer une compétence (joindre la théorie à la pratique).

Les APA définissent les normes d'évaluation sommative

Les normes d'évaluation et le matériel définis pour les modules des APA du programme d'études se rapportent à l'évaluation sommative ou finale du rendement de l'élève.

L'évaluation faite tout au long de la période d'apprentissage (ou évaluation formative) servira à évaluer les progrès de l'élève. L'enseignant ou l'enseignante guide l'élève et répond à ses efforts d'apprentissage en identifiant et en évaluant des exercices et des activités, en soulignant les besoins d'amélioration, en produisant des rapports intermédiaires, en encourageant l'excellence, etc.

L'enseignant ou l'enseignante choisira le type de stratégie d'enseignement et d'évaluation à employer durant la période formative d'apprentissage. Puisque l'évaluation formative et l'évaluation sommative sont étroitement liées, l'enseignant ou l'enseignante

peut modifier le matériel de cette section afin de l'utiliser durant le processus d'enseignement. Il ou elle peut aussi développer son propre matériel d'évaluation sommative pourvu que la norme soit conforme aux attentes minimales décrites par le ministère de l'Apprentissage.

Évaluer et faire rapport du rendement de l'élève

Lorsqu'un ou une élève peut démontrer toutes les compétences développées ou acquises, identifiées dans le module (Résultats d'apprentissage généraux), l'enseignant ou l'enseignante mentionnera que le module a été complété avec succès. Ensuite, il ou elle utilisera une grille d'évaluation approuvée afin de déterminer le pourcentage d'attribution du module - une note minimale de 50 %.

Chaque module a été conçu pour des unités d'études de 25 heures d'enseignement. Cependant, cette attribution de temps n'est qu'une suggestion destinée à faciliter la planification. Le programme d'études des APA est basé sur l'acquisition de compétences, ce qui permettra à certains élèves de réaliser les attentes de ces modules dans une période de temps plus ou moins longue, selon leurs aptitudes.

À l'intermédiaire, un cours devrait comprendre 2 modules choisis soit dans un même domaine, soit dans plus d'un domaine. Au secondaire, un cours d'un crédit en APA doit comprendre 4 modules choisis soit dans un même domaine, soit dans plus d'un domaine.

Pour plus de renseignements au sujet des crédits, les écoles fransaskoises devraient consulter : *Tronc commun : Principes, répartition de temps et allocation des crédits pour les écoles fransaskoises (novembre 2000)*. Pour les autres écoles, veuillez consulter : *Core curriculum : Principles, Time Allocations and Credits Policy (September 2000)*.

Il est suggéré que l'enseignant ou l'enseignante consulte ses collègues afin d'assurer une pratique d'évaluation cohérente.

Composantes des normes d'évaluation en APA

Les composantes suivantes sont incluses dans chaque module :

Les résultats d'apprentissage généraux (colonne de gauche du module) définissent les compétences développées ou acquises par l'élève afin de compléter un module. Chaque RAG définit et décrit les comportements critiques qui peuvent être mesurés et observés. L'élève doit atteindre le niveau de rendement spécifié pour **tous les** RAG d'un module afin de réussir.

L'attribution suggérée (colonne de droite du module) fournit un guide de valeur relative entre les RAG et elle peut être utilisée pour planifier l'enseignement.

Les critères et conditions d'évaluation (colonne du milieu du module) forment le corps de l'évaluation des compétences de l'élève, en spécifiant la norme du rendement et en incluant des références au matériel d'évaluation, lorsque c'est possible.

Les *critères* définissent les comportements que l'élève doit démontrer afin d'atteindre la norme établie. P. ex. les critères peuvent décrire les diverses techniques qui doivent être démontrées lorsqu'un outil est utilisé, ou décrire les composantes minimales d'un projet que l'élève doit compléter.

Les *conditions* mettent l'accent sur les spécifications à partir desquelles la compétence d'un élève peut être évaluée. P. ex. les conditions peuvent spécifier si l'évaluation devrait être chronométrée ou non, ou si l'élève devrait avoir accès à des ressources ou livres de référence.

La *norme* peut être définie par le matériel d'évaluation, inclus dans cette section (ou parfois dans des ressources approuvées) ou des échantillons de travaux d'élèves qui, lorsqu'ils sont disponibles, constituent des « modèles types ».

Le matériel d'évaluation inclus dans cette section du programme (grilles, tableaux et cadres d'évaluation) est réparti en deux catégories :

des instruments génériques à un domaine ou à tout le programme des APA; p. ex. : un barème d'évaluation de projet qui comprend une norme de 5 points, utilisée dans tous les domaines. D'autres instruments génériques en élaboration incluent l'évaluation de rapports, de présentations et des grilles sur la sécurité en laboratoire. (Les noms de ces instruments incluent le code du domaine; p. ex. : « ALI » pour « Alimentation » et un code pour le type d'instrument; p. ex. : « PRO » pour « Processus de recherche ».)

des instruments spécifiques à un module, p. ex. : *Cadre d'évaluation d'un plan de projet : Transformation des aliments en Alimentation* ou *Projet de recherche : La cuisine internationale 2*. (Les noms de ces instruments incluent le code du module; p. ex. : « ALI-A11-1 » indique que c'est le premier instrument spécifique au module A11, c'est-à-dire, *Transformation des aliments* au niveau avancé du domaine **Alimentation**.)

Processus d'élaboration et de validation

Les colonnes « Critères et conditions » et « Attribution suggérée » ainsi que le matériel d'évaluation correspondant ont été validés avec la participation de plusieurs enseignants ou enseignantes, d'associations, de personnes-ressources et d'institutions postsecondaires. Le but était de préparer des normes et des ressources d'évaluation bien structurées qui : assurent la rigueur intellectuelle et le niveau approprié de défi;

sont directement reliés au type d'apprentissage décrit dans les normes du programme;
sont faciles à comprendre;
rendent la mise en application efficace;
peuvent offrir une mesure conforme aux attentes pour l'élève.

À mesure que les élèves et le personnel enseignant se servent des normes et des ressources d'évaluation, on s'attend à ce que les niveaux de rendement s'améliorent proportionnellement au nombre d'élèves qui peuvent atteindre le niveau de rendement spécifié. Par conséquent, les normes et le matériel d'évaluation devront toujours être suivis de près et révisés selon le besoin. Ceci permettra d'une part, à l'enseignant ou l'enseignante de maintenir une certaine rigueur et d'autre part, aux élèves de relever des défis tout en leur facilitant la transition de l'école secondaire vers le marché du travail ou vers des programmes post-secondaires connexes.

Évaluation du rendement de l'élève en Alimentation

Le programme d'études en **Alimentation** se fonde sur le principe des résultats identifiables que l'on pourrait comparer à des normes prédéterminées. En **Alimentation**, les normes identifient les progrès de l'élève face aux connaissances, habiletés et attitudes. Le programme d'études définit les résultats au moyen de *Résultats d'apprentissage généraux* (RAG) et de *Résultats d'apprentissage spécifiques* (RAS). Il suggère aussi des critères et des conditions d'évaluation ainsi qu'une attribution en pourcentage pour chaque résultat d'apprentissage. Tous ces éléments se rejoignent pour fournir des paramètres pour l'enseignement et pour l'évaluation.

Matériel et stratégies d'évaluation

Plusieurs outils sont à la disposition de l'enseignant ou l'enseignante pour consultation et utilisation. Au cours de l'élaboration des

ressources d'évaluation, nous avons tenté de le faire le plus simplement possible, tout en donnant des directives et de l'aide au personnel enseignant. Ce matériel a donc été préparé dans l'intention de vous aider à évaluer le travail de l'élève d'une manière aussi précise et cohérente que possible, en établissant des normes de rendement pour des éléments que nous considérons importants dans l'ensemble du programme d'études ou dans un module en particulier. Ce matériel vous fournit les normes pour les compétences de base que les élèves devraient démontrer tout au long de leur apprentissage.

On doit se servir des outils développés en tant que matériel d'évaluation sommatif. Selon la façon dont la classe est organisée, on peut se servir de ces outils lorsque l'élève indique qu'il ou elle est prête pour l'évaluation finale, ou encore, lorsque toute la classe a terminé la période d'apprentissage.

Matériel d'évaluation générique au domaine Alimentation

Le barème d'évaluation générique a été intégré dans plusieurs grilles des APA. Nous avons inclus dans cette section des cadres d'évaluation génériques permettant d'évaluer le processus suivi par l'élève lors d'un travail ou d'un projet. Ils se fondent sur le principe voulant que l'élève suive un processus particulier qui comprend des étapes progressives tout au long des projets. Ainsi chaque cadre d'évaluation démontre les attentes croissantes, allant du niveau débutant au niveau avancé, en passant par le niveau moyen.

Dans le contexte du domaine **Alimentation**, les élèves ont l'occasion de développer et d'appliquer leurs habiletés en gestion dans un contexte d'apprentissage, spécifiquement dans le cadre d'expériences pratiques.

Un « Cadre d'évaluation » générique d'un projet en alimentation a été développé pour chaque niveau (débutant, moyen et avancé), ALIEXP-1, 2 et 3. Ces outils d'évaluation délimitent les critères d'évaluation (progressant d'un niveau à l'autre) et la norme minimale à partir d'un barème de correction de cinq points.

Certains concepts tels que « Nature des aliments » et « Nutrition et santé » font partie intégrante de plusieurs modules en **Alimentation**. En vue de pouvoir faire preuve d'uniformité dans la façon dont ces concepts sont évalués, on a développé un certain nombre d'outils d'évaluation; p. ex. :

ALIANA : *Analyse des plats préparés par l'élève;*

ALICOM : *Comparaison de plats préparés : Tous les niveaux;*

ALIARN : *Analyse de renseignements nutritifs.*

Le « Choix de carrière » est intégré tout au long du domaine **Alimentation**. Les outils « Recherche d'emploi », ALIEMP-1, 2 et 3, ont été développés pour chaque niveau.

Les outils « Journal de réflexion (Auto-évaluation) », ALIJOU-A et B, sont aussi inclus et peuvent être utilisés dans divers modules en **Alimentation**.

Matériel d'évaluation spécifique aux modules Alimentation

Ces outils ont été développés pour évaluer les RAG spécifiques dans un module et sont identifiés avec le numéro du module et le numéro de la grille (p. ex. : ALI-D01-1). Ils sont mentionnés dans la section « Critères et conditions d'évaluation » des niveaux débutant, moyen et avancé de ce programme.

Un « Tableau de normes pour les plats préparés » est inclus dans la plupart des modules en **Alimentation**. Dans certains cas où l'outil suggéré est un examen, on a inclus un échantillon d'examen ou un échantillon de questions. Les ressources d'apprentissage autorisées en **Alimentation** comprennent des ressources pédagogiques renfermant des banques d'examens et d'autres stratégies d'évaluation suggérées. On recommande que ces ressources soient utilisées pour préparer des banques d'examens appropriées. Plusieurs outils ont été développés pour de la recherche et de l'analyse spécifiques à un module. Le matériel d'évaluation comprend aussi des listes de contrôle pour évaluer les compétences de base. Il faut choisir la plus appropriée. On peut aussi continuer de se servir des ressources d'évaluation courant si ce matériel évalue les critères et conditions des RAG.

Mettre l'accent sur l'évaluation

La colonne « Attribution suggérée » donne une directive quant à l'importance relative de chaque résultat d'apprentissage spécifique pour l'apprenant ou l'apprenante afin d'aider l'enseignant ou l'enseignante à planifier son enseignement. Les compétences de base sont intégrées tout au long du module. Les outils ont été conçus pour évaluer les compétences de base qui sont pertinentes au module ainsi que le produit, la méthode ou la théorie. Cependant, il est préférable lorsqu'on se sert d'une banque d'examens d'évaluer les compétences de base séparément.

Matériel d'évaluation générique aux APA

Compétences de base : tableau de référence

Le tableau qui suit précise les compétences de base que l'élève va tenter de perfectionner et d'améliorer dans chacun des domaines et modules des *Arts pratiques et appliqués* (APA). Les compétences de base de l'élève doivent être évaluées par des observations impliquant l'élève, le personnel enseignant, les pairs et autres, à mesure qu'il ou qu'elle répond aux résultats d'apprentissage de chaque module. En général, il y a une progression dans la complexité de la tâche et dans l'effort que doit fournir l'élève, comme précisé dans le Cadre d'apprentissage. À mesure que l'élève progresse, il ou elle perfectionne les compétences acquises aux étapes précédentes. Les élèves qui quittent l'école secondaire devraient se donner comme but de démontrer une performance correspondant à l'étape 3.

Suggestions de stratégies à utiliser en classe :

Demander aux élèves de s'autoévaluer et de s'évaluer les uns les autres
Tenir une discussion réfléchie (entre l'enseignant ou l'enseignante et l'élève)
Souligner les points forts

Souligner le progrès dans les différents modules des *Arts pratiques et appliqués*
Insister sur les domaines à approfondir
Inclure le portfolio de l'élève

Étape 1 — L'élève va :	Étape 2 — L'élève va :	Étape 3 — L'élève va :	Étape 4 — L'élève va :
La gestion de l'apprentissage			
arriver en classe bien disposé à apprendre	→→→	→→→	→→→→
suivre les instructions de base comme on le lui a appris	suivre les instructions de façon quasi autonome se fixer des buts et établir les étapes pour les atteindre avec de l'aide	suivre des instructions détaillées de façon autonome se fixer des buts clairs et établir des étapes pour les atteindre	→→→ démontrer son autonomie dans l'apprentissage et la façon de se fixer et d'atteindre des buts
acquérir des connaissances spécialisées, des habiletés et des attitudes	appliquer des connaissances spécialisées, des habiletés et des attitudes à des situations concrètes	transposer et appliquer des connaissances spécialisées, des habiletés et des attitudes à différentes situations	transposer et appliquer l'apprentissage à de nouvelles situations; démontrer son engagement envers l'apprentissage permanent
trouver des critères pour évaluer des choix et prendre des décisions	trouver et appliquer une variété de stratégies efficaces pour résoudre des problèmes et prendre des décisions	utiliser une variété d'habiletés en matière de raisonnement critique pour évaluer des situations, résoudre des problèmes et prendre des décisions	penser de façon critique et agir de façon logique pour évaluer des situations, résoudre des problèmes et prendre des décisions

Étape 1 — L'élève va :	Étape 2 — L'élève va :	Étape 3 — L'élève va :	Étape 4 — L'élève va :
La gestion de l'apprentissage (suite)			
utiliser toute une variété de stratégies d'apprentissage	explorer et utiliser des stratégies d'apprentissage efficaces de façon quasi autonome	choisir et utiliser des stratégies d'apprentissage efficaces coopérer avec les autres dans l'utilisation des stratégies d'apprentissage	 faire preuve de leadership dans l'utilisation efficace de stratégies d'apprentissage
La gestion des ressources			
se conformer à des échéanciers établis; gérer efficacement le temps, les horaires, les plans d'activités	créer et se conformer à des échéanciers de façon quasi autonome; gérer efficacement le temps, les horaires et les plans d'activités	créer et adopter des échéanciers de façon autonome; prioriser les tâches; gérer de façon efficace son temps, ses horaires et ses plans d'activités	créer et adopter des échéanciers de façon autonome; gérer de façon efficace son temps, ses horaires, ses calendriers; prioriser les tâches de façon constante
se servir de l'information (ressources matérielles et humaines) comme on le lui a appris	avoir accès à toute une variété de renseignements pertinents (ressources matérielles et humaines) et s'en servir de façon quasi autonome	se servir de toute une variété de renseignements (ressources matérielles et humaines) et savoir quand il faut des ressources supplémentaires	se servir de toute une variété de renseignements (ressources matérielles et humaines) pour compléter et améliorer les exigences de base
se servir de la technologie comme on le lui a appris (installations, équipement, fournitures), pour accomplir une tâche ou fournir un service	utiliser la technologie comme on le lui a appris (installations, équipement et fournitures), pour accomplir une tâche ou fournir un service avec un minimum d'aide ou de supervision	choisir et utiliser la technologie de façon appropriée (installations, équipement, fournitures) pour accomplir une tâche ou fournir un service de façon autonome	reconnaître la valeur pécuniaire et intrinsèque de la gestion de la technologie (installations, équipement, fournitures)
entretenir, entreposer et ranger l'équipement et les fournitures comme on le lui a appris	entretenir, entreposer et ranger l'équipement et les fournitures avec très peu d'aide	entretenir, entreposer ou ranger l'équipement et les fournitures de façon autonome	utiliser des techniques efficaces pour gérer des installations, du matériel et des fournitures

Étape 1 — <i>L'élève va :</i>	Étape 2 — <i>L'élève va :</i>	Étape 3 — <i>L'élève va :</i>	Étape 4 — <i>L'élève va :</i>
La résolution de problèmes et l'innovation			
participer au processus de résolution d'un problème développer une variété d'habiletés et d'approches sur la résolution de problèmes appliquer des habiletés en résolution de problèmes à des cas clairement définis, à des buts spécifiques et à des contraintes : en trouvant d'autres options en évaluant d'autres options en choisissant la solution appropriée en agissant	cerner un problème et choisir une approche appropriée de résolution de problèmes qui réponde adéquatement à des buts et à des contraintes spécifiques appliquer des habiletés de résolution de problèmes pour une activité dirigée ou autonome : en trouvant des solutions de rechange en évaluant les solutions de rechange en choisissant la solution appropriée en agissant	avoir un raisonnement critique et agir de façon logique dans un contexte de résolution de problèmes transposer des habiletés en matière de résolution de problèmes à la vie réelle en créant de nouvelles possibilités préparer des plans de mise en œuvre reconnaître les risques	cerner des problèmes et les résoudre efficacement trouver et suggérer de nouvelles idées pour effectuer le travail de façon créative : en combinant les idées ou les renseignements de nouvelles manières en faisant des liens entre des idées en apparence non reliées en cherchant activement de nouvelles perspectives
La communication efficace			
utiliser des habiletés de communication : lecture, écriture, illustration, parole utiliser la langue appropriée au contexte écouter pour comprendre et apprendre démontrer des compétences de relations interpersonnelles positives dans le cadre de contextes donnés	communiquer des pensées, des sentiments et des idées pour justifier ou défendre une position en se servant de l'écriture, de l'oral ou du visuel se servir de façon appropriée d'un langage technique écouter et répondre pour comprendre et apprendre démontrer des compétences de relations interpersonnelles positives dans le cadre de différents contextes	préparer et présenter de façon efficace des rapports pertinents, concis, écrits, visuels ou oraux en donnant des arguments raisonnés encourager, persuader, convaincre ou motiver des individus écouter et répondre pour comprendre, apprendre et enseigner démontrer des compétences de relations interpersonnelles positives dans la plupart des contextes	négocier de façon efficace en cherchant à conclure une entente pouvant comporter un échange de ressources spécifiques ou en réglant des intérêts divergents négocier un consensus et travailler dans ce but écouter et répondre pour comprendre, apprendre, enseigner et évaluer promouvoir les habiletés de relations interpersonnelles positives chez les autres

Étape 1 — L'élève va :	Étape 2 — L'élève va :	Étape 3 — L'élève va :	Étape 4 — L'élève va :
Le travail en équipe			
assumer ses responsabilités dans un projet de groupe travailler en collaboration avec ses pairs dans des situations données tenir compte des opinions et reconnaître les contributions des autres membres du groupe	→ → → collaborer à la réalisation des objectifs du groupe maintenir l'équilibre entre parler, écouter et répondre lors des discussions de groupe tenir compte des sentiments et du point de vue des autres	rechercher la façon la plus appropriée de travailler en équipe pour mieux répondre aux besoins et exploiter les points forts du groupe : la richesse d'une idée, les différents potentiels humains, la répartition du travail travailler en équipe : - encourager et soutenir les membres de l'équipe - aider les autres d'une manière positive - savoir être un bon dirigeant ou exécutant, selon le besoin - négocier et parvenir à un consensus, selon le besoin	guider et motiver l'équipe pour atteindre un niveau de rendement élevé comprendre la composition du groupe et s'y intégrer élaborer, valider et mettre en œuvre des plans qui offrent de nouvelles perspectives
Le sens des responsabilités			
L'assiduité faire preuve de responsabilité en matière d'assiduité, de ponctualité et d'exécution d'une tâche La sécurité adopter des règles personnelles et environnementales en matière de santé et de sécurité prévoir les risques imminents et leur impact sur lui-même, sur les autres et sur l'environnement suivre les procédures appropriées pour répondre à une urgence	→ → → savoir reconnaître et adopter des règles personnelles et environnementales en matière de santé et de sécurité prévoir les risques imminents et potentiels et leur impact sur lui-même, sur les autres et sur l'environnement → → →	→ → → établir et suivre des règles personnelles et environnementales en matière de santé et de sécurité → → → → → →	→ → → transposer et appliquer des procédures personnelles et environnementales en matière de santé et des consignes de sécurité à divers environnements et situations → → → assumer la responsabilité des actes qu'il pose pour régler des dangers immédiats ou potentiels

Étape 1 — <i>L'élève va :</i>	Étape 2 — <i>L'élève va :</i>	Étape 3 — <i>L'élève va :</i>	Étape 4 — <i>L'élève va :</i>
L'éthique exprimer des jugements sur le bien-fondé de certaines conduites ou actions	évaluer comment les jugements personnels touchent les pairs, la famille (p. ex. le foyer et l'école) ou l'environnement	évaluer les implications d'actions personnelles ou celles d'un groupe au sein d'une communauté plus large (p. ex. un milieu de travail)	analyser les implications d'actions personnelles ou celles d'un groupe dans un contexte mondial énoncer et défendre, sur demande, un code d'éthique personnel en fonction des besoins
Le cadre d'apprentissage			
Tâche simple Environnement structuré Apprentissage dirigé	Tâche à variables limitées Environnement moins structuré Apprentissage quasi autonome	Tâche à variables multiples Environnement flexible Apprentissage autonome en cherchant de l'aide, au besoin	Tâche complexe Environnement ouvert Autonomie - motivation personnelle

Barème de correction

RUBRIQUE : ÉNONCÉ

(Les critères en italiques sont facultatifs.)

L'élève :

B A R È M E	LA TÂCHE OU LE PROJET EST-IL COMPLÉTÉ?	RÉSOLUTION DE PROBLÈMES : initiative de l'élève versus les directives ou l'appui du personnel enseignant	UTILISATION DES OUTILS, DES MATÉRIAUX ET DES PROCESSUS	NORMES DE QUALITÉ OU DE PRODUCTIVITÉ	TRAVAIL EN ÉQUIPE ET LEADERSHIP	SERVICE À LA CLIENTÈLE
4	a dépassé les résultats attendus.	planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome.	choisit et utilise avec efficacité, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus.	<i>La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme.</i>	<i>dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs.</i>	<i>analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.</i>
3	a atteint les résultats attendus.	planifie et résout les problèmes d'une manière autonome.	choisit et utilise avec efficacité et efficacité : outils, matériaux ou processus.	<i>La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante.</i>	<i>travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.</i>	<i>analyse et assure des services efficaces à la clientèle.</i>
2	a atteint les résultats attendus.	planifie et résout les problèmes avec peu d'aide.	choisit et utilise convenablement: outils, matériaux ou processus.	<i>La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante.</i>	<i>travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis.</i>	<i>identifie et assure des services à la clientèle.</i>
1	a atteint les résultats attendus.	suit les directives d'un plan d'action.	utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus.	<i>La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante.</i>	<i>travaille en équipe.</i>	<i>assure un nombre limité de services à la clientèle.</i>
0	n'a pas atteint les résultats attendus.		Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.			

Cadre d'évaluation : Analyse d'une question d'actualité**APA-ANA**

DÉBUTANT	MOYEN	AVANCÉ
L'élève va : Préparation et planification décrire avec précision une question d'actualité sur laquelle les gens ne s'entendent pas formuler une question importante sur le sujet se servir de sources d'information scolaires et communautaires touchant une question d'actualité se servir d'une ou plus d'une technique de collecte de l'information Analyse clarifier différents points de vue sur la question, aux niveaux social, économique et environnemental formuler une opinion sur la question et donner des raisons logiques la justifiant formuler une opinion contraire sur la question et donner des raisons logiques la justifiant indiquer des sources de conflits entre les différentes opinions faire la distinction entre les faits et la fiction, les opinions, les théories	L'élève va : Préparation et planification décrire avec précision une question d'actualité sur laquelle les gens ne s'entendent pas, en expliquant les zones de désaccord formuler une ou plusieurs questions sérieuses sur le sujet se servir d'une gamme de sources d'information scolaires et communautaires pertinentes se servir d'une gamme de techniques de collecte de l'information Analyse classer par catégories différents points de vue sur la question, aux niveaux de la culture, l'éthique, l'économie, l'environnement et la santé formuler une opinion sur la question et donner des raisons logiques la justifiant. formuler au moins deux opinions contraires sur la question et donner des raisons logiques justifiant chacune d'elles décrire les rapports mutuels qui existent entre les différents points de vue déterminer si l'information et les idées sont exactes, actuelles ou fiables	L'élève va : Préparation et planification décrire avec précision une question d'actualité sur laquelle les gens ne s'entendent pas, en expliquant les causes précises du désaccord formuler des questions sérieuses sur le sujet se servir d'une gamme de sources d'information pertinentes et reconnaître quand il faut plus de renseignements faire preuve d'ingéniosité pour la collecte de données Analyse classer par catégories différents points de vue sur la question, aux niveaux de la culture, l'éthique, l'économie, l'environnement, la santé, la science et la politique formuler une opinion sur la question et donner ses raisons justificatives formuler au moins trois opinions contraires sur la question et donner des raisons sérieuses justifiant chacune d'elles analyser les rapports mutuels qui existent entre les différents points de vue reconnaître les tendances, les hypothèses, les valeurs sous-jacentes renfermées dans l'information et les idées

DÉBUTANT	MOYEN	AVANCÉ
Collaboration et travail en équipe partager le travail entre les membres d'un groupe d'une manière équitable respecter les opinions des autres Évaluation de choix ou Prises de décision indiquer les solutions de rechange utiles par rapport à la question d'actualité établir des critères d'évaluation pour chacune des solutions de rechange, aux niveaux social, économique et environnemental choisir une solution appropriée à partir des critères établis réfléchir sur les forces et les faiblesses des décisions en tenant compte des conséquences communiquer l'information dans un ordre chronologique afin de justifier les choix effectués ou les décisions prises	Collaboration et travail en équipe partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable respecter et prendre en considération les opinions des autres régler les problèmes par voie de négociation Évaluation de choix ou Prises de décision indiquer des solutions de rechange importantes et appropriées relatives à la question d'actualité établir des critères de connaissances de base et de valeurs pour évaluer chacune des solutions, aux niveaux social, économique et environnemental choisir une solution appropriée en montrant les différences de choix évaluer les forces et les faiblesses des décisions en tenant compte des conséquences communiquer l'information dans un ordre logique, avec des détails à l'appui, afin de justifier les choix effectués ou les décisions prises	Collaboration et travail en équipe partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable respecter et prendre en considération les opinions des autres régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation Évaluation de choix ou Prises de décision décrire en détail des solutions de rechange importantes et appropriées relatives à la question d'actualité établir des critères de connaissances de base et de valeurs pour évaluer chacune des solutions, aux niveaux social, économique et environnemental choisir une solution utile et appropriée en montrant les différences entre les choix évaluer les forces et les faiblesses des décisions en tenant compte des conséquences communiquer clairement les pensées, les sentiments, les idées pour justifier les choix effectués ou les décisions prises

Cadre d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques)**APA-EXP**

DÉBUTANT	MOYEN	AVANCÉ
L'élève va : Gestion - se préparer pour faire l'expérience - organiser et effectuer son travail de façon ordonnée - suivre fidèlement les instructions - gérer son temps efficacement Travail en équipe - collaborer avec les membres du groupe - partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable	L'élève va : Gestion - se préparer pour faire l'expérience - organiser et effectuer son travail de façon ordonnée - interpréter et suivre fidèlement des instructions - planifier et gérer son temps efficacement - suivre les procédures habituelles Travail en équipe - collaborer avec les membres du groupe - partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable - régler les problèmes par voie de négociation	L'élève va : Gestion - se préparer pour faire l'expérience - organiser et effectuer son travail de façon ordonnée - interpréter et suivre fidèlement des instructions - planifier et gérer son temps efficacement et chronologiquement - montrer des qualités de chef en suivant les procédures habituelles - essayer de résoudre des problèmes avant de demander de l'aide Travail en équipe - collaborer avec les membres du groupe - partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable - régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation - faire preuve d'aptitudes efficaces de communication

DÉBUTANT	MOYEN	AVANCÉ
Utilisation de l'équipement et des matériaux choisir et utiliser correctement l'équipement ou les matériaux utiliser des méthodes et des techniques sans danger peser et mesurer avec précision nettoyer l'équipement ou le matériel avant de les ranger Techniques de recherche recueillir de l'information d'au moins une source et la mettre en pratique faire des prévisions pouvant être vérifiées préparer et effectuer des expériences pour vérifier certaines prévisions faire la différence entre les variables principales et les variables secondaires obtenir des résultats pouvant être utilisés pour déterminer si certains aspects des prévisions sont exacts résumer les résultats importants des expériences	Utilisation de l'équipement et des matériaux choisir et utiliser correctement l'équipement ou les matériaux donner l'exemple en utilisant des méthodes et des techniques de travail sans danger peser et mesurer avec précision utiliser des méthodes d'hygiène appropriées minimiser le gaspillage de matériel avertir quand il y a des dangers potentiels et des réparations nécessaires Techniques de recherche recueillir de l'information de différentes sources et la mettre en pratique faire des prévisions pouvant être vérifiées planifier, préparer et effectuer des expériences pour vérifier certaines prévisions reconnaître et expliquer les variables principales et les variables secondaires obtenir des résultats exacts pouvant confirmer ou infirmer certaines prévisions résumer et appliquer les résultats obtenus des expériences	Utilisation de l'équipement et des matériaux choisir et utiliser l'équipement ou les matériaux de façon autonome montrer qu'il ou elle tient compte des méthodes et des techniques d'utilisation sans danger peser et mesurer avec précision et efficacité utiliser des méthodes d'hygiène appropriées minimiser le gaspillage de matériel prévoir les dangers potentiels et les interventions en cas d'urgence Techniques de recherche utiliser l'information pertinente pour expliquer les observations faire des prévisions pouvant être vérifiées planifier, préparer et effectuer des expériences pour vérifier certaines prévisions analyser les rapports entre les variables principales et les variables secondaires obtenir des résultats exacts pouvant confirmer ou infirmer certaines prévisions et répondre aux questions s'y rapportant résumer, appliquer et évaluer les résultats importants des expériences

DÉBUTANT	MOYEN	AVANCÉ
L'élève va : Préparation et planification décrire avec précision une question d'actualité sur laquelle les gens ne s'entendent pas formuler une question importante sur le sujet se servir de sources d'information scolaires et communautaires touchant une question d'actualité se servir d'une ou de plusieurs techniques de collecte de l'information Analyse formuler une opinion sur la question d'actualité et donner des raisons logiques la justifiant expliquer pourquoi la question est importante en donnant des exemples de conséquences possibles clarifier différents points de vue sur la question, aux niveaux social, économique et environnemental faire la distinction entre faits et fiction ou opinions ou théories	L'élève va : Préparation et planification décrire avec précision une question d'actualité sur laquelle les gens ne s'entendent pas et expliquer les causes de désaccord formuler au moins une question sérieuse sur le sujet se servir d'une gamme de sources d'information scolaires et communautaires pertinentes se servir d'une gamme de techniques de collecte de l'information Analyse formuler une opinion sur la question d'actualité et donner des raisons logiques la justifiant expliquer pourquoi la question est importante en donnant des exemples de conséquences possibles classer par catégories différents points de vue sur la question, aux niveaux de la culture, l'éthique, l'économie, l'environnement et la santé déterminer si l'information et les idées sont exactes, actuelles ou fiables	L'élève va : Préparation et planification décrire avec précision une question d'actualité sur laquelle les gens ne s'entendent pas et expliquer les causes précises du désaccord formuler des questions sérieuses sur le sujet se servir d'une gamme de sources d'information pertinentes et reconnaître quand il faut plus de renseignements faire preuve d'ingéniosité pour la collecte de données Analyse formuler une opinion sur la question d'actualité et donner ses raisons la justifiant expliquer pourquoi la question est importante en donnant des exemples de conséquences possibles et de ramifications classer par catégories différents points de vue sur la question, aux niveaux de la culture, l'éthique, l'économie, l'environnement, la santé, la science et la politique reconnaître les tendances, les hypothèses, les valeurs sous-jacentes contenues dans l'information et les idées

DÉBUTANT	MOYEN	AVANCÉ
Collaboration et travail en équipe travailler avec une variété de camarades de classe partager informations ou opinions ou suggestions dans des discussions de groupe écouter et respecter les opinions des autres Négociation et débat présenter dans un ordre logique un argument convaincant qui appuie une opinion adoptée par rapport à la question répondre de façon pertinente aux arguments contraires parler clairement afin que les arguments puissent être entendus arriver à une compréhension commune des solutions de rechange et des conséquences principales touchant la question	Collaboration et travail en équipe travailler avec une variété de camarades de classe partager informations ou opinions ou suggestions en maintenant un équilibre entre le fait de prendre la parole et celui d'écouter écouter et respecter les opinions des autres, en demandant, si nécessaire, des clarifications aux autres membres du groupe Négociation et débat présenter dans un ordre logique un argument convaincant qui appuie une opinion adoptée, en amenant les points par ordre d'importance répondre de façon pertinente et convaincante aux arguments contraires parler clairement et sans hésitation afin que les arguments puissent être entendus s'entendre, par le biais de la négociation, sur les solutions de rechange recommandées touchant la question	Collaboration et travail en équipe travailler avec un bon nombre de camarades de classe partager informations ou opinions ou suggestions en maintenant un équilibre entre le fait de prendre la parole et celui d'écouter écouter et respecter les opinions des autres, en demandant, si nécessaire, des clarifications aux autres membres du groupe Négociation et débat présenter dans un ordre logique un argument convaincant qui appuie une opinion adoptée, en amenant les points par ordre d'importance et en donnant de bonnes preuves pour chacun d'eux réfuter de façon pertinente et convaincante les arguments contraires parler clairement et sans hésitation afin que les arguments puissent être entendus de tous les participants et participantes s'entendre, par le biais de la négociation, sur les solutions de rechange recommandées en conciliant les points de vue divergents

DÉBUTANT	MOYEN	AVANCÉ
L'élève va : Préparation et planification - se fixer des objectifs et suivre les directives fidèlement - répondre à des questions imposées et suivre les étapes nécessaires pour trouver les réponses - se servir des sources d'information scolaires et communautaires - interpréter et organiser l'information dans un ordre logique - consigner l'information avec précision en se servant de la terminologie technique - gérer son temps efficacement	L'élève va : Préparation et planification - se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre - se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses - se servir d'une gamme de sources d'information scolaires et communautaires pertinentes - interpréter, organiser et combiner l'information dans un ordre logique - consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant des bons termes techniques - planifier et gérer son temps efficacement - recueillir les questions de la rétroaction relatives à l'approche envisagée et au bilan du projet et y répondre	L'élève va : Préparation et planification - se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre - se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses - se servir d'une gamme de sources d'information et identifier les situations où des ressources supplémentaires sont nécessaires - interpréter, organiser et combiner l'information d'une manière créative et réfléchie - consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant des bons termes techniques - planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités - évaluer et améliorer l'approche envisagée et faire un bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

DÉBUTANT	MOYEN	AVANCÉ
Présentation montrer qu'il ou elle peut se servir d'au moins un moyen de communication, p. ex. : – Écrit : orthographe, ponctuation, grammaire, format de base – Oral : projection de la voix, expression corporelle – Audiovisuel : techniques et outils se servir des principes de grammaire, des termes techniques lors de la révision et de la correction formuler une introduction qui décrit l'objet du projet communiquer l'information dans un ordre logique terminer par une conclusion qui se base sur un résumé des faits fournir une liste de références à partir d'au moins trois sources d'information	Présentation montrer qu'il ou elle sait se servir d'au moins deux moyens de communication, p. ex. : – Écrit : orthographe, ponctuation, grammaire, format (formel ou non) – Oral : projection de la voix, expression corporelle, aspect personnel – Audiovisuel : techniques, outils et clarté maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique lors des révisions et des corrections formuler une introduction qui décrit l'objet et l'étendue du projet communiquer les idées dans un ordre logique et avec suffisamment de détails à l'appui terminer par une conclusion qui fait la synthèse de l'information rassemblée fournir une bibliographie qui comprend au moins cinq sources d'information pertinentes	Présentation montrer qu'il ou elle sait se servir de divers moyens de communication, p. ex. : – Écrit : orthographe, ponctuation, grammaire, format (formel ou non, littéraire et technique) – Oral : projection de la voix, expression corporelle, aspect personnel, enthousiasme, expérience antérieure visible – Audiovisuel : techniques, outils, clarté, débit et rythme maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique lors des révisions et des corrections formuler une introduction qui décrit l'objet et l'étendue du projet communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion terminer par une conclusion qui analyse et fait la synthèse de l'information rassemblée fournir des indications montrant le sérieux de la recherche : bibliographie comprenant au moins sept sources d'information pertinentes

DÉBUTANT	MOYEN	AVANCÉ
L'élève va : Préparation et planification se fixer des objectifs et suivre les directives fidèlement se conformer aux échéanciers établis répondre aux questions imposées et suivre les étapes nécessaires pour trouver les réponses gérer son temps efficacement Collecte et traitement de l'information se servir des sources d'information scolaires ou communautaires se servir d'au moins une technique de collecte de l'information interpréter et organiser l'information dans un ordre logique consigner l'information avec précision en se servant d'une terminologie technique pertinente savoir distinguer entre les faits et la fiction ou les opinions ou les théories répondre aux questions de la rétroaction lorsque l'approche utilisée n'est pas efficace	L'élève va : Préparation et planification se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre établir un échéancier et s'y conformer se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses planifier et gérer son temps efficacement Collecte et traitement de l'information avoir accès à une gamme de ressources scolaires et communautaires se servir d'une variété de techniques de collecte de l'information interpréter, organiser et combiner l'information dans un ordre logique consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente établir l'exactitude, la pertinence et la fiabilité des sources d'information recueillir les questions issues de la rétroaction relative à l'approche envisagée et y répondre	L'élève va : Préparation et planification se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre établir un échéancier détaillé et s'y conformer se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités Collecte et traitement de l'information se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires démontrer de la créativité dans la collecte de l'information interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

DÉBUTANT	MOYEN	AVANCÉ
Collaboration et travail en équipe collaborer avec les membres du groupe partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable Partage de l'information montrer qu'il peut se servir d'au moins un moyen d'expression, p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel communiquer l'information dans un ordre logique se servir correctement des principes de grammaire et de la terminologie technique énumérer au moins trois sources d'information de base	Collaboration et travail en équipe collaborer avec les membres du groupe partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable régler les problèmes par voie de négociation Partage de l'information montrer qu'il peut se servir d'au moins deux moyens d'expression, p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel communiquer l'information dans un ordre logique, avec suffisamment de détails à l'appui maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique énumérer au moins cinq sources d'information pertinentes	Collaboration et travail en équipe collaborer avec les membres du groupe partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication Partage de l'information montrer qu'il peut se servir d'une variété de moyens d'expression, p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant au moins sept sources d'information pertinentes

Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle

ALIAAA

Nom de l'élève : _____

Titre : _____

Module : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

Date : _____

But général (défini par l'enseignant ou l'enseignante)	Attentes de l'élève	Observations actuelles
	Que vous attendez-vous d'apprendre?	Qu'avez-vous vraiment appris (thème)?

Connaissances spécifiques acquises :

Indiquez comment la révision de ce matériel a influencé votre impression concernant ce thème.

Profil de carrière

ALICARR

Norme : trois profils de carrières, compléter toutes les sections de chaque profil.

Secteur de prospection des carrières : _____

Module : _____

Profil de carrière n° 1

TITRE DU POSTE :
Description (tâches, conditions de travail)
Exigences en matière d'études
Possibilités d'emploi et entreprise privée
Possibilités d'avancement
Échelle des salaires et avantages sociaux
Pensez-vous aimer ce type de travail? Justifiez votre réponse.
Références utilisées (livre, entrevues, etc.)

Profil de carrière n° 2

TITRE DU POSTE :
Description (tâches, conditions de travail)
Exigences en matière d'études
Possibilités d'emploi et entreprise privée
Possibilités d'avancement
Échelle des salaires et avantages sociaux
Pensez-vous aimer ce type de travail? Justifiez votre réponse.
Références utilisées (livre, entrevues, etc.)

Profil de carrière n° 3

TITRE DU POSTE :
Description (tâches, conditions de travail)
Exigences en matière d'études
Possibilités d'emploi et entreprise privée
Possibilités d'avancement
Échelle des salaires et avantages sociaux
Pensez-vous aimer ce type de travail? Justifiez votre réponse.
Références utilisées (livre, entrevues, etc.)

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O
TOTAL						

NORME DE 1 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.*
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. Assure un nombre limité de services à la clientèle.**
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

Préparation et planification

se fixer des objectifs et suivre les directives fidèlement
se conformer aux échéanciers établis
répondre aux questions imposées et suivre les étapes
nécessaires pour trouver les réponses
gérer son temps efficacement

Collecte et traitement de l'information

se servir des sources d'information scolaires ou
communautaires
se servir d'au moins une technique de collecte de
l'information
interpréter, organiser l'information dans un ordre logique
consigner l'information avec précision en se servant d'une
terminologie technique pertinente
savoir distinguer entre les faits et la fiction et les opinions et
les théories
répondre aux questions de la rétroaction lorsque l'approche
utilisée n'est pas efficace

Contenu

décrire un ou plus d'un groupe de carrières à l'intérieur de
l'industrie; p. ex. :
 axé sur la main-d'œuvre
 technique
 professionnel

Contenu (suite)

identifier et décrire des emplois ayant rapport à un ou plus d'un
groupe de carrières; p. ex. :
 nature de l'emploi
 fonctions du travailleur et de la travailleuse
fournir un sondage à propos de la statistique récente de l'emploi
ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; p. ex. :
 types d'emplois
 nombre de travailleurs
identifier les conditions d'admission et les programmes de formation
ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; p. ex. :
 conditions d'admission et formation axée sur les compétences
 type de programmes de formation
évaluer les chances actuelles et futures en matière d'emploi et les
tendances; p. ex. :
 besoins à l'échelon national et local
 possibilités d'avancement

Collaboration et travail en équipe

collaborer avec les membres du groupe
partager le travail entre les membres du groupe d'une manière
équitable

Partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'au moins un moyen
d'expression; p. ex. : *écrit, oral ou audiovisuel*
communiquer l'information dans un ordre logique
se servir correctement des principes de grammaire et de la
terminologie technique
énumérer des sources d'information de base

COMMENTAIRES :

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O
TOTAL						

NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.

Barème de correction (Les critères en italiques sont facultatifs.)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.*
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.***
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *(Assure un nombre limité de services à la clientèle.)*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

Préparation et planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement

Collecte et traitement de l'information

avoir accès à une gamme de ressources scolaires et communautaires
se servir d'une variété de techniques de collecte de l'information
interpréter, organiser et combiner l'information dans un ordre logique
consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
établir l'exactitude, la pertinence et la fiabilité des sources d'information
recueillir les questions issues de la rétroaction relative à l'approche envisagée et y répondre

Contenu

décrire un ou plus d'un groupe de carrières à l'intérieur de l'industrie; p. ex. :
axé sur la main-d'œuvre
technique
professionnel

Contenu (suite)

identifier et décrire des emplois ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; p. ex. :

nature de l'emploi
fonctions des travailleurs et des travailleuses
conditions au lieu de travail

fournir un sondage à propos de la statistique récente de l'emploi ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; p. ex. :

types d'emplois
nombre de travailleurs
tendances de l'emploi

identifier les conditions d'admission et les programmes de formation ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; p. ex. :

conditions d'admission et formation axée sur les compétences
type et portée des programmes de formation

évaluer les chances actuelles et futures en matière d'emploi et les tendances;

p. ex. :

besoins à l'échelon international, national et local
possibilités d'avancement ou de changement de carrière

Collaboration et travail en équipe

collaborer avec les membres du groupe
partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
régler les problèmes par voie de négociation

Partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'au moins un moyen d'expression;

p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel

communiquer l'information dans un ordre logique, avec suffisamment de détails à l'appui

maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
énumérer des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O
TOTAL						

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (Les critères en italiques sont facultatifs.)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services à la clientèle.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITERES

L'élève va :

durant la préparation et la planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier détaillé et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

durant la collecte et le traitement de l'information

se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeur
évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

en matière du contenu

décrire un ou plus d'un groupe de carrières à l'intérieur de l'industrie; p. ex. :
axé sur la main-d'œuvre
technique
professionnel

Contenu (suite)

identifier et décrire des emplois ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; p. ex. :

nature de l'emploi
fonctions du travailleur et de la travailleuse
conditions au lieu de travail
traitements/salaire et avantages sociaux

fournir un sondage à propos de la statistique récente de l'emploi ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; p. ex. :

types d'emplois
nombre de travailleurs
tendances de l'emploi

identifier les conditions d'admission et les programmes de formation ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; p. ex. :

conditions d'admission et formation axée sur les compétences
type et portée des programmes de formation
institution postsecondaires

évaluer les chances actuelles et futures en matière d'emploi et les tendances; p. ex. :

besoins à l'échelon international, national et local
possibilités d'avancement ou de changement de carrière
possibilités de travailler à son compte et entrepreneuriat

en ce qui a trait à sa collaboration et de son travail en équipe

collaborer avec les membres du groupe
partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; p. ex. : *écrit, oral ou audiovisuel*
communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Évaluation d'un exposé oral ou d'une démonstration

ALIEED

Nom de l'élève : _____ Module: _____
Enseignant/enseignante : _____ Classe : _____ Niveau : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Introduction	4	3	2	1	0	S/O
Développement	4	3	2	1	0	S/O
Présentation	4	3	2	1	0	S/O
Conclusion	4	3	2	1	0	S/O
TOTAL						

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services à la clientèle.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

dans son introduction

se présenter (nom, module et cours)
annoncer le sujet et le but de son exposé ou de sa démonstration
indiquer la portée et séquence de son sujet
spécifier quand il ou elle préfère qu'on lui pose des questions (durant ou après son exposé ou sa démonstration)

dans le développement de son exposé

montrer qu'il ou elle connaît son sujet ou a fait des recherches
montrer qu'il ou elle s'est bien préparé(e)
s'exprimer très bien et communiquer l'information dans un ordre logique
s'appuyer sur des faits qui soient vérifiables
bien présenter les diagrammes
être familier(ière) avec l'équipement audiovisuel (s'est déjà familiarisé avec cet équipement)
choisir, utiliser correctement et de façon sans danger les outils appropriés
gérer son temps efficacement
se servir correctement des principes de grammaire et de la terminologie technique

dans sa présentation orale

bien projeter et moduler sa voix
avoir une tenue appropriée
prendre une bonne posture, sourire et regarder son auditoire dans les yeux
éviter des tics de langage comme «euh!»

dans la conclusion de son exposé

terminer par une conclusion qui se base sur un résumé des faits
inciter son auditoire à poser des questions
répondre de façon satisfaisante aux questions ou offrir des suggestions où l'on pourrait trouver des réponses aux questions posées
remercier son auditoire

COMMENTAIRES :

ALIESE

Classe : _____

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Date : _____

Destination : _____

Personne-ressource : _____

Guide touristique : _____

Titre ou poste du guide touristique : _____

But de la sortie (défini par l'enseignant ou l'enseignante)	Attentes de l'élève	Observations actuelles
	Que vous attendez-vous d'observer?	Qu'avez-vous vraiment observé?

Carrières observées			
TITRE :			
Fonctions			
Exigences en matière d'éducation			
Échelle salariale			
Le pour			
Le contre			

Est-ce qu'une des carrières observées vous intéresse? Et si c'est le cas, pour quelle(s) raison(s)?

Analyse de la consommation de nourriture

ALIACN

Nom de l'élève : _____ Classe : _____ Enseignant/enseignante : _____

Repas	Nombre de portions				Stratégie de perfectionnement			
	PC	FL	PL	VS	PC	FL	PL	VS
Petit déjeuner _____ _____ _____ _____								
Déjeuner _____ _____ _____ _____								
Dîner _____ _____ _____ _____								
Collations _____ _____ _____ _____								
TOTAL								
CHANGEMENT EXIGÉ								

NORME : 5 – 12
3 – 4

PC – Produits céréaliers
PL – Produits laitiers

5 – 10
2 – 3

FL – Fruits et légumes
VS – Viandes et substituts

Grille d'évaluation de l'observation au poste de travail

ALIEOP

Classe : _____

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Date : _____

Destination : _____

Personne-ressource : _____

Guide touristique : _____

Titre ou poste du guide touristique : _____

Secteur de prospection des carrières	Attentes de l'élève	Observations actuelles
Description (tâches, conditions de travail)	Que vous attendez-vous d'observer?	Qu'avez-vous vraiment observé?
Carrières observées		
TITRE : Fonctions Exigences en matière d'éducation Échelle salariale Avantages sociaux Le pour Le contre Possibilités d'emploi		
Est-ce qu'une des carrières observées vous intéresse? Et si c'est le cas, pour quelle(s) raison(s)?		

Cadre d'évaluation : Expériences pratiques en alimentation

ALICEX

DÉBUTANT	MOYEN	AVANCÉ
L'élève va : Gestion - se préparer pour faire l'expérience - organiser et effectuer son travail de façon ordonnée - suivre fidèlement les instructions - gérer son temps efficacement - respecter les normes du nettoyage Travail en équipe - collaborer avec les membres du groupe - partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable Sécurité et hygiène - démontrer une hygiène personnelle acceptable - manipuler les aliments d'une façon sans danger et hygiénique - manipuler les ustensiles et les appareils de façon sans danger Techniques de préparation - choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils - peser et mesurer avec précision - suivre la recette - comprendre et appliquer les termes quant à la terminologie culinaire	L'élève va : Gestion - se préparer pour faire l'expérience - organiser et effectuer son travail de façon ordonnée - interpréter et suivre fidèlement des instructions - planifier et gérer son temps efficacement - respecter les normes du nettoyage - suivre les procédures habituelles Travail en équipe - collaborer avec les membres du groupe - partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable - régler les problèmes par voie de négociation Sécurité et hygiène - se montrer responsable quant à son hygiène personnelle - manipuler les aliments d'une façon sans danger et hygiénique - manipuler les ustensiles et les appareils de façon sans danger Techniques de préparation - choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils - peser et mesurer avec précision - suivre et adapter les recettes - comprendre et appliquer les termes quant à la terminologie culinaire et aux techniques de préparation	L'élève va : Gestion - se préparer pour faire l'expérience - organiser et effectuer son travail de façon ordonnée - interpréter et suivre fidèlement les instructions - planifier et gérer son temps efficacement et chronologiquement - respecter les normes du nettoyage - montrer des qualités de chef en suivant les procédures habituelles - minimiser le gaspillage d'aliments Travail en équipe - collaborer avec les membres du groupe - partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable - régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation - faire preuve d'aptitudes efficaces de communication Sécurité et hygiène - donner l'exemple d'une bonne hygiène personnelle - manipuler et entreposer les aliments d'une façon sans danger et hygiénique - montrer qu'il ou elle se soucie de lui ou d'elle-même et des autres dans le maniement sans danger des ustensiles et des appareils Techniques de préparation - choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils - peser et mesurer avec précision et efficacité - faire preuve de flexibilité et d'adaptation lorsqu'il s'agit de suivre des instructions écrites et verbales - comprendre et appliquer les termes quant à la terminologie culinaire, aux techniques de préparation et aux méthodes et principes de préparation des aliments

Grille d'évaluation : Expériences pratiques (débutant)

ALIEXP-1

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Enseignant/enseignante : _____

Classe : _____

Niveau : Débutant

PROJET : _____ DATE : _____						
Gestion						
se préparer pour faire l'expérience	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
organiser et effectuer son travail de façon ordonnée	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
suivre fidèlement les instructions	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
gérer son temps efficacement	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
respecter les normes du nettoyage						
Travail en équipe						
collaborer avec les membres du groupe	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
Sécurité et hygiène						
démontrer une hygiène personnelle acceptable	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
manipuler les aliments d'une façon sans danger et hygiénique	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
manipuler les ustensiles et les appareils de façon sans danger						
Techniques de préparation						
choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
peser et mesurer avec précision	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
suivre la recette	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
comprendre et appliquer la terminologie culinaire						

NORME DE 1 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.*
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. Assure un nombre limité de services à la clientèle.**
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

Grille d'évaluation : Expériences pratiques (moyen)

ALIEXP-2

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Enseignant/enseignante : _____ Classe : _____

Niveau : Moyen

PROJET :	DATE :						
Gestion							
se préparer pour faire l'expérience	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
organiser et effectuer son travail de façon ordonnée	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
interpréter et suivre fidèlement des instructions	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
planifier et gérer son temps efficacement	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
respecter les normes du nettoyage	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
suivre les procédures habituelles							
Travail en équipe							
collaborer avec les membres du groupe	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
régler les problèmes par voie de négociation	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
Sécurité et hygiène							
se montrer responsable quant à son hygiène personnelle	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
manipuler les aliments d'une façon sans danger et hygiénique	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
manipuler les ustensiles et les appareils de façon sans danger							
Techniques de préparation							
choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
peser et mesurer avec précision	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
suivre et adapter les recettes	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
comprendre et appliquer la terminologie culinaire et des techniques de préparation							

NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.*
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.***
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services à la clientèle.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

Grille d'évaluation : Expériences pratiques (avancé)

ALIEXP-3

Nom de l'élève : _____

Module: _____

Enseignant/enseignante : _____ Classe : _____

Niveau : Avancé

PROJET :	DATE :						
Gestion							
se préparer pour faire l'expérience		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
organiser et effectuer son travail de façon ordonnée		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
interpréter et suivre fidèlement les instructions		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
planifier et gérer son temps efficacement et chronologiquement		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
respecter les normes du nettoyage		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
montrer des qualités de chef en suivant les procédures habituelles		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
minimiser le gaspillage d'aliments		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
Travail en équipe							
collaborer avec les membres du groupe		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
faire preuve d'aptitudes efficaces de communication		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
Sécurité et hygiène							
donner l'exemple d'une bonne hygiène personnelle		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
manipuler et entreposer les aliments d'une façon sans danger et hygiénique		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
montrer qu'il ou elle se soucie de lui ou d'elle-même et des autres dans le maniement sans danger des ustensiles et des appareils		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
Techniques de préparation							
choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
peser et mesurer avec précision et efficacité		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
faire preuve de flexibilité et d'adaptation lorsqu'il s'agit de suivre des instructions écrites et verbales		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0
comprendre et appliquer les termes quant à la terminologie culinaire, des techniques de préparation et des méthodes et principes de préparation des aliments		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0

NORME DE 3 LORSQUA CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services à la clientèle.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

Analyse de renseignements nutritifs

ALIARN

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Enseignant/enseignante : _____ Classe : _____

Niveau : _____

		Oui	Non	Ne sait pas
1)	Auteur			
	diplôme d'une institution reconnue			
	affilié à une association professionnelle reconnue			
2)	Information			
	vérifiée par la recherche			
	éditeur ou editrice de bonne foi			
	réclames exagérées			
	tactiques d'intimidation			
	témoignages personnels			
	appels émotionnels			

S'agit-il de renseignements nutritifs fiables? Les recommanderiez-vous à d'autres? Justifiez votre réponse.

Analyse des plats préparés par l'élève

ALIANA

Nom de l'élève : _____ Produit : _____ Module : _____

Enseignant/enseignante : _____ Classe : _____ Date : _____

Produit : Présenté d'une façon appropriée (garniture, température) Normes pour le produit.	Nutrition : Ce produit appartient au(x) groupe(s) suivant(s) : (encercler tous les groupes à qui il peut appartenir) Produits céréaliers Fruits et légumes Produits laitiers Viandes et substituts Autres Éléments nutritifs clés : _____ Fonctions des éléments nutritifs : _____ 1) _____ 2) _____ 3) _____
	Commentaires sur l'aspect nutritif :
	Ingrédients : _____ Ingrédients clés : _____ Fonctions : _____ 1) _____ 2) _____ 3) _____
Quelles techniques, habiletés ou méthodes de préparation avez-vous utilisées/apprises? 	

Analyse des plats préparés : Besoins spécifiques

ALIABS

Nom de l'élève : _____ Besoin spécifique : _____ Date : _____

Produit/Menu : _____ Classe : _____

Groupe(s) alimentaires	Élément(s) nutritif(s) clé(s)	Commentaires sur l'aspect nutritif
Comment ce produit/menu répond-il à ce besoin spécifique?		
Est-ce que votre(vos) produit(s) répond(ent) aux normes acceptables? Justifiez votre réponse.		
Réflexion : Qu'est-ce qui a été efficace et pourquoi?	Quelles techniques, habiletés ou méthodes de préparation ont été utilisées et comment ont-elles réussi?	

Comparaison de plats préparés : Tous les niveaux

ALICOM

Nom de l'élève : _____

Classe : _____

Date : _____

Enseignant/enseignante : _____

Module ALI : _____

Critères	Produit n° 1 (_____)	Produit n° 2 (_____)
Nutrition		
Apparence		
Saveur		
Texture		
Prix unitaire		
Habileté exigée		
Disponibilité		
Temps de préparation		
Entreposage		

Indiquez votre préférence et expliquez pourquoi :

Journal de réflexion (Auto-évaluation)

ALIJOU-A

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Enseignant/enseignante : _____ Classe : _____

Niveau : _____

Complétez les énoncés suivants :

Quelques découvertes que j'ai faites _____

Mon travail dans ce module était plus facile à faire parce que _____

Dans ce module j'ai éprouvé des difficultés avec _____

Une chose que je ferais d'une façon différente _____

Je me demande quand je pourrai _____

Je voudrais en savoir plus à propos de _____

J'ai découvert que j'étais très bon / bonne pour faire _____

Résumez ce que vous avez appris à propos de vous-même à partir de vos réflexions

Je me rends compte qu'à partir du travail que j'ai fait dans ce module

Mes champs d'intérêt qui cadrent avec ce module sont : _____

J'ai réussi à faire _____

J'ai développé ces habiletés _____

Les connaissances importantes que j'ai acquises _____

Comment ces habiletés que vous avez développées et ce que vous avez appris à propos de vous-même peuvent vous aider à faire un choix de carrière?

Signé par l'enseignant ou l'enseignante _____

Journal de réflexion (Auto-évaluation)

ALIJOU-B

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Enseignant/enseignante : _____ Classe : _____

Niveau : _____

Qu'avez-vous appris dans ce module à propos de ces domaines?

Nutrition

Consomérisme

Préparation

Comment appliqueriez-vous ces connaissances et ces habiletés à votre vie personnelle?

Énumérez trois carrières exigeant ces connaissances. Choisissez-en une et donnez une brève description des fonctions de cet emploi.

Journal de réflexion (Auto-évaluation)

ALIJOU

Nom de l'élève : _____

Titre : _____

Module : _____

Enseignant/enseignante : _____

Classe : _____

Date : _____

Quand vous avez terminé un module, il est temps de penser à ce que vous a apporté le travail que vous avez fait. Complétez les énoncés suivants.

Avant de commencer ce module je...

Quelques découvertes que j'ai faites...

Mon travail dans ce module était plus facile à faire parce que...

Dans ce module j'ai éprouvé des difficultés avec...

parce que je...

Je me demande si je pourrai un jour faire...

Une chose que je ferai d'une autre façon la prochaine fois...

La partie de ce module qui s'est avérée la plus utile pour moi était...

Je voudrais en apprendre davantage à propos de...

J'ai découvert que j'étais très bon/bonne pour faire...

Maintenant que je peux... je serai capable de...

Liste de contrôle de sécurité et salubrité

ALILSS

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Enseignant/enseignante : _____

Classe : _____

Niveau : _____

Propreté personnelle cheveux propres, maintenus en place ongles courts, propres, pas de vernis à ongles pas de bijoux ni de parfum uniforme propre, d'apparence soignée	 S/O S/O S/O S/O	Salubrité nettoyage rapide et salubrité : des appareils et des ustensiles des aires de travail nettoyer régulièrement en suivant un horaire	 S/O S/O S/O
Hygiène personnelle se laver les mains avant de commencer se laver les mains au besoin (après avoir éternué, manipulé de l'argent, etc.) porter des gants lorsque c'est nécessaire (coupures ouvertes, plaies, etc.)	 S/O S/O S/O S/O	Matériaux dangereux (SIMDUT) prendre les précautions nécessaires dans la manipulation et l'utilisation des matériaux (détergents, matériaux corrosifs, poisons, etc.)	 S/O
Salubrité des aliments conserver la nourriture en dehors des endroits où le risque de contamination est élevé prendre des précautions nécessaires : dans la manipulation et l'entreposage des aliments dans la préparation des aliments dans la cuisson en servant les aliments avec les fruits de mer et la volaille	 S/O S/O S/O S/O S/O	Commentaires :	

Tableau de normes pour les plats préparés : Notions de base en alimentation

ALI-D01-1

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Enseignant/enseignante : _____ Classe : _____

Niveau : _____

Plat préparé :				
Normes du plat préparé	Fruits et légumes	Produits laitiers	Viandes et substituts	Produits céréaliers
Saveur Agréable Choix d'ingrédients utilisés Bien assaisonné				
Texture Convenable quant aux ingrédients utilisés Ni trop mou ni trop dur				
Couleur Convenable quant aux ingrédients choisis Agréable et acceptable				
Présentation Les règles de propreté ont été observées Le plat est bien présenté La proportion est bonne				
Résultat				
NORME	6	6	6	6
COMMENTAIRES :				

Tableau de normes pour les plats préparés : Introduction à la pâtisserie

ALI-D02-1

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Enseignant/enseignante : _____ Classe : _____

Niveau : _____

Plat préparé :		Plat préparé :		Plat préparé :		Plat préparé :	
Normes pour les muffins		Normes pour les biscuits à la levure		Normes pour les gâteaux		Normes pour les biscuits	
	Extérieur Uniforme, surface bien arrondie, sans fentes ni pointes Grosseur uniforme, gros pour leur poids Couleur dorée uniforme Croûte tendre, légèrement granuleuse et brillante		Extérieur Uniforme, côtés verticaux et la surface unie Grosseur uniforme, ayant doublé de grosseur après cuisson Surface et fond uniformément dorés Croûte tendre, lisse sans excédents de farine		Extérieur Uniforme et surface légèrement arrondie Grosseur uniforme, légers pour leur grosseur Couleur dorée uniforme Croûte tendre et moelleuse	(1)	(2)
	Intérieur Couleur caractéristique du muffin ou d'un type de pain, sans rayures Granuleux, grains égaux sans creux Texture tendre, moelleuse et légère Saveur agréable et qui se combine bien		Intérieur Blanc crème, dépourvu de taches jaunes ou brunes Grain feuilleté, se sépare en feuilles fines Texture tendre, légèrement moelleuse et légère Saveur agréable et bien combinée		Intérieur Couleur uniforme et qui caractérise ce type de gâteau Grain fin, régulier et dépourvu de creux Texture veloutée, moelleuse et tendre Saveur agréable, bien combinée et qui caractérise ce type de gâteau		
	Résultat		Résultat		Résultat		Résultat
5	NORME	5	NORME	5	NORME	3	3

COMMENTAIRES :

Projet/Sondage : Collations et hors-d'œuvre simples

ALI-D03-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant/enseignante : _____

Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 1 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.*
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. Assure un nombre limité de services à la clientèle.**
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

durant sa préparation et planification

- se fixer des objectifs et suivre les directives fidèlement
- se conformer aux échéanciers établis
- répondre aux questions imposées et suivre les étapes nécessaires pour trouver les réponses
- gérer son temps efficacement

durant sa collecte et traitement de l'information

- se servir des sources d'information scolaires ou communautaires
- se servir d'au moins une technique de collecte de l'information
- interpréter et organiser l'information dans un ordre logique
- consigner l'information avec précision en se servant d'une terminologie technique pertinente
- savoir distinguer entre les faits et la fiction/les opinions/les théories
- répondre aux questions de la rétroaction lorsque l'approche utilisée n'est pas efficace

en matière du contenu

analyser :

- ses habitudes ou celles d'un groupe désigné de personnes en matière de collations, compte tenu des choix, des influences, de la fréquence et de l'aspect social des collations
- le rapport qui existe entre les collations et le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* et d'autre part le mieux-être
- la valeur nutritive de diverses collations (les kilojoules, les matières grasses, les sucres, les fibres et le sel contenus dans les collations)

en ce qui a trait à la collaboration et le travail en équipe

- collaborer avec les membres du groupe
- partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable

au moment du partage de l'information

- montrer qu'il ou elle peut se servir d'au moins un moyen d'expression;
p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel
- communiquer l'information dans un ordre logique
- se servir correctement des principes de grammaire et de la terminologie technique
- énumérer des sources d'information de base

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : Collations et hors-d'œuvre simples

ALI-D03-2

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant/enseignante : _____

Classe : _____

Plat préparé :					
Normes pour le plat préparé	Fruits et légumes	Produits laitiers	Viandes et substituts	Produits céréaliers	Groupes supplémentaires
Saveur Agréable Choix d'ingrédients utilisés Bien assaisonné					
Texture Convenable quant aux ingrédients utilisés Ni trop mou ni trop dur					
Couleur Convenable quant aux ingrédients choisis Agréable et acceptable					
Présentation Les règles de propreté ont été observées Le plat est bien présenté La proportion est bonne					
Résultat					
NORME	6	6	6	6	6
COMMENTAIRES :					

Tableau de normes pour les plats préparés : Planification des repas 1

ALI-D04-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant/enseignante : _____

Classe : _____

Plat préparé :				
Normes pour le plat préparé	Petit déjeuner	Casse-croûte à emporter	Dîner	Repas pour occasion spéciale
Repas sain 3–4 groupes recommandés dans le <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> Moins de gras ou de sucre				
Ressources Selon un budget prédéterminé Selon le temps alloué				
Repas appétissant Saveur Couleur Texture Température Proportion et présentation				
Satisfait à l'ensemble de critères tels qu'ils sont définis par l'enseignant ou l'enseignante				
Résultat				
NORME	6	6	6	6
COMMENTAIRES :				

Tableau de comparaison : Les restaurants-minute**ALI-D05-1**

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant/enseignante : _____

Classe : _____

	Restaurant-minute n° 1	Restaurant-minute n° 2	Restaurant-minute n° 3
Quels types d'aliments sont servis ici?			
Est-ce que l'on sert : Le petit déjeuner? Le déjeuner? Le dîner?			
Y a-t-il des aliments qui sont sains? Est-ce que tous les groupes alimentaires sont représentés? Donner des exemples			
Type d'emballage (recyclable, type de matériaux, réutilisable)			
Stratégies publicitaires (dans le restaurant, télé, radio, réclames)			
Service à la clientèle (amical, rapide, efficace, courtois, habitudes de travail hygiéniques)			
Édifice (parc de stationnement propre, accès aux handicapés, enlèvement des ordures, température agréable, répartition des places)			
Est-ce possible d'obtenir des renseignements sur la valeur nutritive des aliments?			
Combien de temps avez-vous attendu avant d'être servi(e)?			

Tableau de normes pour les plats préparés : Le prêt-à-manger

ALI-D05-2

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant/enseignante : _____

Classe : _____

Plat préparé :				
Normes du plat préparé	Expérience pratique n° 1	Expérience pratique n° 2	Expérience pratique n° 3	Expérience pratique n° 4
Saveur Agréable Choix d'ingrédients utilisés Bien assaisonné				
Texture Convenable quant aux ingrédients utilisés Ni trop mou ni trop dur				
Couleur Convenable quant aux ingrédients choisis Agréable et acceptable				
Présentation Les règles de propreté ont été observées Le plat est bien présenté La proportion est bonne				
Résultat				
NORME	6	6	6	6
COMMENTAIRES :				

Tableau de comparaison : Plats préparés

ALI-D05-3

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant/enseignante : _____

Classe : _____

	Mélanges	Mets partiellement préparés	Mets entièrement préparés	Mets préparés à partir d'ingrédients de base
Nom du produit et du fabricant				
Temps nécessaire pour préparer le produit (minutes)				
Nombre d'habiletés culinaires requis A = aucune Q = quelques-unes P = plusieurs				
Temps de cuisson requis				
Temps requis pour nettoyer				
Coût du produit				
Coût par portion				
Portion P = petite M = moyenne G = grosse				
Saveur agréable bien assaisonné				
Texture convenable ni trop mou ni trop dur				
Couleur convient au produit agréable				
Commentaires : Rang (1 ^{er} , 2 ^e , 3 ^e , etc.)				

Projet de recherche : L'alimentation canadienne : notre héritage

ALI-D06-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant/enseignante : _____ Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 1 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.*
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. Assure un nombre limité de services à la clientèle.**
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

durant sa préparation et sa planification

- se fixer des objectifs et suivre les directives fidèlement
- se conformer aux échéanciers établis
- répondre aux questions imposées et suivre les étapes nécessaires pour trouver les réponses
- gérer son temps efficacement

durant la collecte et le traitement de l'information

- se servir des sources d'information scolaires ou communautaires
- se servir d'au moins une technique de collecte de l'information
- interpréter et organiser l'information dans un ordre logique
- consigner l'information avec précision en se servant d'une terminologie technique pertinente
- savoir distinguer entre les faits et la fiction/les opinions/les théories
- répondre aux questions de la rétroaction lorsque l'approche utilisée n'est pas efficace

en matière du contenu

- identifier et décrire des cultures représentant historiquement ou géographiquement :
 - l'histoire du Canada
 - une région géographique du Canada
 - un groupe culturel donné du Canada
- expliquer l'importance des habitudes et des coutumes alimentaires
- préparer quelques mets en tenant compte des techniques de préparation

en ce qui a trait à sa collaboration et de son travail en équipe

- collaborer avec les membres du groupe
- partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable

au moment du partage de l'information

- montrer qu'il ou elle peut se servir d'au moins un moyen d'expression;
p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel
- communiquer l'information dans un ordre logique
- se servir correctement des principes de grammaire et de la terminologie technique
- énumérer des sources d'information de base

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : L'alimentation canadienne : notre héritage**ALI-D06-2**

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant/enseignante : _____

Classe : _____

Plat préparé :			
Normes du plat préparé	Une recette canadienne d'autrefois	D'une région géographique du Canada	D'un groupe culturel du Canada
Saveur Agréable Choix d'ingrédients utilisés Bien assaisonné			
Texture Convenable quant aux ingrédients utilisés Ni trop mou ni trop dur			
Couleur Convenable quant aux ingrédients choisis Agréable et acceptable			
Présentation Les règles de propreté ont été observées Le plat est bien présenté La proportion est bonne			
Résultat			
NORME	6	6	6
COMMENTAIRES :			

Analyse de renseignements nutritionnels

ALI-M01-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

Utiliser le tableau d'information nutritionnelle de deux aliments pour remplir le tableau suivant.

	Emballage n° 1	Emballage n° 2
Nom familier de l'aliment		
Quantité		
Nom et adresse du fabricant ou distributeur		
Dresser la liste des ingrédients par ordre décroissant		
Classer, en cas de besoin		
Nombre de calories par portion : protéines gras glucides		
Consommation de nourriture recommandée en % : énergie protéines gras glucides		

Est-ce qu'ils font des réclames quant à la valeur nutritive des aliments? Non _____ Oui _____

Si c'est le cas, quelles sont-elles? _____

Évaluation du régime alimentaire d'un ou d'une athlète

ALI-M02-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Régime d'entraînement				Repas avant une compétition		
	1 ^{er} JOUR	2 ^e JOUR	3 ^e JOUR		« à la maison »	« en route »
Riche en glucides : 55–65 %				Suffisamment de liquide		
Faible en gras 25–30 %				Riche en glucides		
Suffisamment de protéines 10–15 %				Faible en sucre		
Divers aliments				Faible en fibres		
Suffisamment de liquides				Faible en gras		
				Protéines de très bonne qualité sans excès		
				Faible en sel		
				Faible en caféine		

Tableau de normes pour les plats préparés : Nutrition et performance athlétique**ALI-M02-2**

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

Plat préparé :						
Normes pour le plat préparé	Riches en glucides	Suffisamment de protéines	Avant une compétition	Pendant une compétition	Après une compétition	« En route »
Méthode de cuisson Convient à la performance athlétique						
Ingrédients Conviennent à la performance athlétique						
Texture Convient aux ingrédients utilisés						
Saveur Saveurs agréables et distinctes Choix complémentaire des ingrédients utilisés Assaisonné convenablement						
Couleur Convenable quant aux ingrédients choisis						
Présentation Les règles de propreté ont été observées Le plat est bien présenté et garni La proportion est bonne						
Résultat						
Norme	7	7	7	7	7	7
COMMENTAIRES :						

Projet de recherche : L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique

ALI-M03-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.*
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.***
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services à la clientèle.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

- se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- établir un échéancier et s'y conformer
- se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- planifier et gérer son temps efficacement

pendant la collecte et le traitement de l'information

- avoir accès à une gamme de ressources scolaires et communautaires
- se servir d'une variété de techniques de collecte de l'information
- interpréter, organiser et combiner l'information dans un ordre logique
- consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- établir l'exactitude, la pertinence et la fiabilité des sources d'information
- recueillir les questions issues de la rétroaction relative à l'approche envisagée et y répondre

en matière du contenu

- analyser trois troubles alimentaires en fonction de(s) :
 - facteurs influençant l'apparence
 - la constitution physique, bonne ou mauvaise

- faire une analyse de ses activités et des aliments qu'il ou elle a consommés pendant trois jours et qui montre qu'il ou elle comprend :
 - l'effet de l'apport en calories et de la dépense d'énergie sur l'équilibre énergétique
 - les variables en matière d'apport calorique et de dépense d'énergie
 - les effets de l'équilibre énergétique sur la constitution physique et le poids
 - les buts réalistes pour perdre ou prendre du poids
 - les changements d'habitudes alimentaires ou d'activités physiques pour perdre ou prendre du poids

en ce qui a trait à la collaboration et le travail en équipe

- collaborer avec les membres du groupe
- partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- régler les problèmes par voie de négociation

au moment du partage de l'information

- montrer qu'il ou elle peut se servir d'au moins un moyen d'expression;
p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel
- communiquer l'information dans un ordre logique, avec suffisamment de détails à l'appui
- maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- énumérer des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Analyse d'un régime alimentaire pour perdre du poids

ALI-M03-2

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Nom du programme pour perdre du poids : Description du programme pour perdre du poids :	 	
Critères	Oui/Non/Ne sait pas	Faits/Commentaires
Recommande d'en parler au médecin avant de commencer le programme.	O N ?	
Il est possible de rencontrer une diététicienne diplômée.	O N ?	
Basé sur le <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i>	O N ?	
Fournit au moins 5 000 kj par jour (femmes) et 6 500 kj par jour (hommes).	O N ?	
Recommande la perte de moins de 1 kg par semaine.	O N ?	
Tient compte des habitudes alimentaires personnelles.	O N ?	
Encourage l'activité physique.	O N ?	
Ne dépend pas d'aliments spéciaux, de produits ou de suppléments.	O N ?	
Aucune pression n'est exercée pour vous inciter à acheter quelque chose.	O N ?	
Utilise l'indice de masse corporelle (IMC) pour fixer des buts qui sont réalisables.	O N ?	
S'agit-il d'un programme pour perdre du poids qui est bon pour la santé? Justifier votre réponse. _____		

--

Tableau de normes pour les plats préparés : L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique ALI-M03-3

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Plat préparé :					
Normes pour le plat préparé	Collation	Aliment n° 2	Aliment n° 3	Aliment n° 4	Aliment n° 5
Méthode de cuisson Convient pour perdre ou prendre du poids					
Ingrédients Conviennent pour perdre ou prendre du poids					
Texture Convient aux ingrédients utilisés					
Saveur Saveurs agréables et distinctes Choix complémentaire des ingrédients utilisés Assaisonné convenablement					
Couleur Convenable quant aux ingrédients choisis					
Présentation Les règles de propreté ont été observées Le plat est bien présenté et garni La proportion est bonne					
Résultat					
Norme	7	7	7	7	7
COMMENTAIRES :					

Tableau de normes pour les plats préparés : Gâteaux

ALI-M04-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

Plat préparé :		Plat préparé :		Plat préparé :		Plat préparé :	
Gâteau avec méthode en deux étapes		Gâteau mousseline		Garniture ou Glaçage		Gâteau décoré	
	Extérieur Uniforme et surface légèrement arrondie Pas de fentes ni de pointes Grosseur uniforme, léger pour son poids Couleur dorée uniforme Croûte tendre et lisse Intérieur Couleur caractéristique de ce type de gâteau Grain fin, régulier et dépourvu de creux Texture veloutée, tendre et moelleuse Saveur agréable, qui se combine bien et qui caractérise ce type de gâteau		Extérieur Uniforme et surface unie Grosseur uniforme, volume approprié à ce type de gâteau Couleur uniforme Croûte lisse Intérieur Couleur uniforme; caractéristique de ce type de gâteau Grain fin, régulier et dépourvu de creux Élastique quand on le touche Texture veloutée, tendre et moelleuse Saveur agréable, qui se combine bien et qui caractérise ce type de gâteau		Texture Bonne consistance, ni trop épaisse ni trop claire Lisse, sans grumeaux Saveur Rehausse ce type de gâteau Saveur agréable, qui se combine bien et qui caractérise ce type de garniture ou glaçage Apparence Couleur unie et caractéristique de ce type de garniture ou glaçage Brillante, glacée ou matte Application Appliqué également, rempli uniformément Lisse, sans miettes Belle apparence et bonne finition		Glaçage Réponds aux normes précédentes. Application Appliqué également, sans miettes Détails décoratifs Écriture est uniforme, lisible Les fleurs et les autres décorations sont appropriées Le bord et les détails de finition sont appropriés Présentation Soignée et attrayante
	Résultat		Résultat		Résultat		Résultat
5	Norme	5	Norme	5	Norme	5	Norme
COMMENTAIRES :							

Tableau de normes pour les plats préparés : Pâtisseries

ALI-M04-2

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

Plat préparé :		Plat préparé :		Plat préparé :		Plat préparé :	
Pâte à foncer		Pâte feuilletée		Pâte à choux			
	Apparence Couleur dorée Bord attrayant Rétrécissement minimum Surface boursouflée, sans grosses bulles Texture Feuilletée, croustillante Tendre Saveur Agréable, qui se combine bien Garniture Appropriée et rehausse ce type de pâte		Apparence Dorée Uniforme; bien levée Texture Croustillante, feuilletée Tendre Saveur Agréable, qui se combine bien Garniture Appropriée et rehausse ce type de pâte		Apparence Uniforme Forme convient aux ingrédients utilisés Couleur agréable Bien levée Texture Extérieur croustillant, intérieur moelleux Tendre Saveur Agréable, goûtant légèrement les œufs Garniture Appropriée et rehausse ce type de pâte		
	Résultat		Résultat		Résultat		
6	Norme	4	Norme	5	Norme		

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : Pains et petits pains à la levure**ALI-M05–1**

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Plat préparé :				
Normes pour le plat préparé	Pains	Petits pains	Pâtes sucrées	Autres
Apparence Bien levé Proportion et forme appropriées Couleur convient aux ingrédients utilisés Aspect attrayant				
Texture Intérieur : moelleux, élastique tendre fine, grains égaux Extérieur : Croustillant, croûte tendre				
Saveur Agréable, ayant un goût de levure peu prononcé Pas de saveur				
Résultat				
Norme	7	7	7	7
COMMENTAIRES :				

Tableau de normes pour les plats préparés : Produits laitiers et œufs

ALI-M06-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

Plat préparé :						
Normes pour le plat préparé	Lait cuit	Fromage cuit	Variations à base d'œufs (1) (2) (3)	Œufs cuits	Omelettes	
Texture Bonne consistance, ni trop épaisse ni trop liquide Ne se sépare pas, ne se coagule pas Sans gras Tendre						
Saveur Bien assaisonné Saveur caractéristique des ingrédients utilisés Saveur compatible avec les plats servis Sans arrière-goût de brûlé						
Couleur Caractéristique des ingrédients utilisés Couleur agréable et acceptable						
Présentation Plat bien présenté						
Résultat						
Norme	7	7	7 7 7	7	7	7
COMMENTAIRES :						

Tableau de normes pour les plats préparés : Consommés, soupes et sauces**ALI-M07-1**

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

Plat préparé :							
Normes pour le plat préparé	Consommé	Bouillon	Crème	Soupes qui s'épaississent d'elles-mêmes	Sauce n° 1	Sauce n° 2	Sauce n° 3
Texture Bonne consistance, ni trop épaisse ni trop liquide Sans grumeaux Ne se sépare pas, ne se coagule pas Sans gras Limpide							
Saveur Bien assaisonné Saveur caractéristique des ingrédients utilisés Saveur compatible avec les plats servis							
Couleur Caractéristique des ingrédients utilisés Couleur agréable et acceptable							
Résultat							
Norme	6	6	6	6	6	6	6

Tableau de normes pour les plats préparés : Fruits, légumes et produits céréaliers**ALI-M08–1**

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Plat préparé :							
Normes pour le plat préparé	Cuisson à chaleur humide	Cuisson à chaleur sèche n° 1	Cuisson à chaleur sèche n° 2	Four à micro- ondes	Plat de riz	Plat de pâtes	Plat d'une autre culture
Texture Garde sa forme Bonne consistance (al dente, en purée, grains individuels)							
Saveur Assaisonné convenablement Saveur caractéristique des ingrédients utilisés Saveur compatible avec les plats servis							
Couleur Caractéristique des ingrédients utilisés Couleur agréable et acceptable							
Apparence Uniforme, taille et forme appropriées							
Résultat							
Norme	6	6	6	6	6	6	6
COMMENTAIRES :							

Tableau de normes pour les plats préparés : Mets froids et créativité

ALI-M09-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

Plat préparé :								
Normes pour le plat préparé	Salade	Salade	Vinaigrette	Vinaigrette	Ingrédients secs	Ingrédients humides	Plat	Plat
Texture Convient aux ingrédients utilisés								
Saveur Saveurs agréables et distinctes Choix complémentaire des ingrédients utilisés Assaisonné convenablement								
Couleur Convenable quant aux ingrédients choisis								
Présentation Les règles de propreté ont été observées Le plat est bien présenté et garni La proportion est bonne								
Résultat								
Norme	6	6	6	6	6	6	6	6
COMMENTAIRES :								

Tableau de normes pour les plats préparés : Préparation et cuisson des viandes

ALI-M10-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Normes pour le plat préparé	Chaleur sèche n° 1	Chaleur sèche n° 2	Chaleur humide n° 1	Chaleur humide n° 2	Attendrissement chimique	Attendrissement mécanique
Apparence Couleur convient à la méthode de cuisson ou la recette Taille et forme uniformes; les portions rehaussent ce type de plat						
Texture Degré de cuisson approprié Viande restée tendre ou on l'attendrit Humide, juteuse						
Saveur Caractéristique au type de viande Assaisonné convenablement Palatabilité optimale						
Présentation générale Le plat est bien présenté Le plat est bien garni						
Sauce (Si c'est le cas) Couleur acceptable Consistance et texture appropriées Agréable, bien assaisonnée						
Résultat						
Norme	10	10	10	10	10	10
COMMENTAIRES :						

Tableau de normes pour les plats préparés : Poisson et volaille**ALI-M11-1**

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

PLAT PRÉPARÉ :	Volaille	Volaille	Poisson ou Fruits de mer	Poisson ou Fruits de mer	Poisson ou Fruits de mer ou Volaille
Normes pour le plat préparé	Chaleur sèche	Chaleur humide	Chaleur sèche	Chaleur humide	Enduire, Enrober, Paner
Apparence Couleur convient aux ingrédients utilisés Taille, forme et sorte uniformes					
Texture Degré de cuisson approprié Tendre, humide, juteuse Conserve bien sa forme; la pâte à frire adhère bien à la viande (chair)					
Saveur Bien assaisonné Arôme agréable					
Présentation générale Agréable; bien présenté Bien garni					
Sauce (si c'est le cas) Couleur acceptable Consistance et texture appropriées Agréable, bien assaisonnée					
Résultat					
Norme	9	9	9	9	9
COMMENTAIRES :					

Analyse : Planification des repas 1

ALI-M12-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

SCÉNARIO	FACTEURS INTERNES (Valeurs, buts, culture, étapes de la vie)	FACTEURS EXTERNES (Médias, marché, abondance ou pénurie des aliments)	CONSÉQUENCES
1)			
2)			
3)			

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*) L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.*
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.***
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services à la clientèle.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

Projet de recherche : Planification des repas 2

ALI-M12-2

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*) L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.*
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.***
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services à la clientèle.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement

pendant la collecte et le traitement de l'information

avoir accès à une gamme de ressources scolaires et communautaires
se servir d'une variété de techniques de collecte de l'information
interpréter, organiser et combiner l'information dans un ordre logique
consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
établir l'exactitude, la pertinence et la fiabilité des sources d'information
recueillir les questions issues de la rétroaction relative à l'approche envisagée et y répondre

en matière du contenu

identifier les facteurs qui jouent dans la planification de bons repas :

couleur
forme et taille des aliments
température
texture
saveur

préparer des menus de santé pour une durée d'une semaine, pour une famille ayant une des contraintes suivantes :

un budget limité
un temps limité
des horaires familiaux décalés
des repas pris à l'extérieur
une cuisine dotée d'un nombre limité d'installations

en terme de collaboration et de travail en équipe

collaborer avec les membres du groupe
partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
régler les problèmes par voie de négociation

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'au moins un moyen d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
communiquer l'information dans un ordre logique, avec suffisamment de détails à l'appui
maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
énumérer des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : Planification des repas 2

ALI-M12-3

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Repas :				
Scénario ou contraintes :				
Normes pour le plat préparé				
Repas sain 3-4 groupes recommandés dans le <i>Guide alimentaire canadien</i> pour manger sainement Moins de gras ou de sucre				
Ressources Selon un budget prédéterminé Selon le temps alloué				
Repas appétissant Saveur Couleur Texture Température Proportion et présentation				
Satisfait à l'ensemble de critères tels qu'ils sont définis par l'enseignant ou l'enseignante				
Résultat				
Norme	7	7	7	7
COMMENTAIRES :				

Analyse : La cuisine végétarienne

ALI-M13-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Repas :			Protéines	Calories	Vitamine B ¹²	Fer	Calcium
1^{er} jour	2^e jour	3^e jour					
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour
_____	_____	_____	2 ^e jour	2 ^e jour	2 ^e jour	2 ^e jour	2 ^e jour
_____	_____	_____	3 ^e jour	3 ^e jour	3 ^e jour	3 ^e jour	3 ^e jour
_____	_____	_____					
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour
_____	_____	_____	2 ^e jour	2 ^e jour	2 ^e jour	2 ^e jour	2 ^e jour
_____	_____	_____	3 ^e jour	3 ^e jour	3 ^e jour	3 ^e jour	3 ^e jour
_____	_____	_____					
Dîner	Dîner	Dîner	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour
_____	_____	_____	2 ^e jour	2 ^e jour	2 ^e jour	2 ^e jour	2 ^e jour
_____	_____	_____	3 ^e jour	3 ^e jour	3 ^e jour	3 ^e jour	3 ^e jour
_____	_____	_____					
Collation	Collation	Collation	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour	1 ^{er} jour
_____	_____	_____	2 ^e jour	2 ^e jour	2 ^e jour	2 ^e jour	2 ^e jour
_____	_____	_____	3 ^e jour	3 ^e jour	3 ^e jour	3 ^e jour	3 ^e jour
_____	_____	_____					
TOTAL							
Moyenne quotidienne (÷ 3)							
Besoin quotidien							

Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisine végétarienne**ALI-M13-2**

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Plat préparé :							
Normes pour le plat préparé	Tofu	Plat principal de légumes	Trempettes aux légumes	Plat à base de produits laitiers	Plat à base d'œufs	Aliments « à emporter »	Soya
Nutrition Répond aux critères de qualité							
Apparence Couleur convient aux ingrédients utilisés							
Texture Convient aux ingrédients choisis							
Saveur Bien assaisonné							
Présentation générale Le plat est bien présenté Le plat est bien garni							
Résultat							
Norme	5	5	5	5	5	5	5
COMMENTAIRES :							

Projet de recherche : Repas-minute

ALI-M14-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.*
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.***
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services à la clientèle.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

- se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- établir un échéancier et s'y conformer
- se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- planifier et gérer son temps efficacement

pendant la collecte et le traitement de l'information

- avoir accès à une gamme de ressources scolaires et communautaires
- se servir d'une variété de techniques de collecte de l'information
- interpréter, organiser et combiner l'information dans un ordre logique
- consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- établir l'exactitude, la pertinence et la fiabilité des sources d'information
- recueillir les questions issues de la rétroaction relative à l'approche envisagée et y répondre

en matière du contenu

- comparer deux différents scénarios en fonction de(s) :
 - l'incidence du style de vie sur les habitudes alimentaires et l'état nutritionnel
 - la gestion des ressources pour l'approvisionnement en nourriture
 - facteurs influençant l'utilisation de plats préparés

évaluer trois plats préparés en fonction de(s) :

- aliments offerts aux consommateurs
- la valeur nutritive
- la gestion des ressources
- la palatabilité

évaluer les accessoires et les appareils électroménagers qui accélèrent et facilitent la préparation des aliments en tenant compte :

- de leurs fonctions
- du temps gagné et de l'énergie économisée
- du coût
- de la polyvalence
- des habiletés et des connaissances nécessaires pour les faire fonctionner

en ce qui a trait à la collaboration et au travail en équipe

- collaborer avec les membres du groupe
- partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- régler les problèmes par voie de négociation

au moment du partage de l'information

- montrer qu'il ou elle peut se servir d'au moins un moyen d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- communiquer l'information dans un ordre logique, avec suffisamment de détails à l'appui
- maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- énumérer des sources d'information pertinentes

Comparaison : Techniques ou adaptations de gains de temps

ALI-M14-2

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

	Techniques pour gagner du temps			Adaptation des aliments		
	1	2	3	1	2	3
Description du produit						
Temps nécessaire pour préparer le produit (minutes)						
Nombre d'habiletés culinaires requis A = aucune Q = quelques-unes P = plusieurs						
Temps de cuisson requis						
Temps requis pour nettoyer						
Coût du produit						
Coût par portion						
Portion P = petite M = moyenne G = grosse						
Saveur agréable bien assaisonné						
Texture convenable ni trop mou ni trop dur						
Couleur convient au produit agréable						
Commentaires Rang (1 ^{er} , 2 ^e , 3 ^e , etc.)						

Tableau de normes pour les plats préparés : Repas-minute

ALI-M14-3

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Plat préparé :	Incorporant des aliments préparés			Appareils permettant de sauver du temps		
Normes pour le plat préparé	Expé. prati. n° 1 :	Expé. prati. n° 2 :	Expé. prati. n° 3 :	Expé. prati. n° 4 :	Expé. prati. n° 5 :	Expé. prati. n° 6 :
Saveur Agréable Choix d'ingrédients utilisés Bien assaisonné						
Texture Convenable quant aux ingrédients utilisés Ni trop mou ni trop dur						
Couleur Convenable quant aux ingrédients choisis Agréable et acceptable						
Présentation Les règles de propreté ont été observées Le plat est bien présenté La proportion est bonne						
Résultat						
Norme	6	6	6	6	6	6
COMMENTAIRES :						

Cadre d'évaluation d'un plan de projet : L'entreprise en alimentation

ALI-M16-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Éléments de la recherche	4	3	2	1	0	S/O
Éléments d'ordre technique	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.*
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.***
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services à la clientèle.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement

en matière des éléments de la recherche

déterminer la tâche
chercher et recueillir plusieurs sources d'information
organiser l'information de façon logique
analyser l'information
puiser les renseignements pertinents à partir de ressources établies pour produire de l'information
indiquer le processus suivi pour préparer le plan
prédire la possibilité que les résultats escomptés dans le plan se réalisent
énoncer un jugement sur la faisabilité du plan d'exploitation

en matière des éléments d'ordre technique

lisible
sans erreurs d'orthographe ni de frappe
grammaire et niveau de langue appropriés
présentation professionnelle et format pertinent

utilisation efficace des espaces
en-têtes de pages
interlignes
document net et présentable

en matière du contenu

description d'un produit ou service
description du client et du marché cible
planification des menus ou des repas
fournisseurs
coûts d'exploitation initiaux
projection des ventes
normes et systèmes de gestion
analyses financières
révisions apportées au plan basées sur les forces et les faiblesses identifiées après la mise sur pied de l'entreprise

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'au moins un moyen d'expression;
p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel
communiquer l'information dans un ordre logique, avec suffisamment de détails à l'appui
maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
énumérer des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour la mise à l'essai de plats préparés : L'entreprise en alimentation**ALI-M16-2**

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Plat préparé :				
Normes pour le plat préparé				
Saveur Agréable Choix d'ingrédients utilisés Bien assaisonné				
Texture Convient aux ingrédients utilisés				
Couleur Couleur convient aux ingrédients utilisés Agréable et acceptable				
Production Convient au nombre de ventes Bonne qualité Bon emballage Proportions uniformes				
Résultat				
Norme	7	7	7	7
COMMENTAIRES :				

Projet de recherche : La cuisine internationale 1

ALI-M17-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité à la clientèle.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces à la clientèle.*
- 2 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services à la clientèle.***
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services à la clientèle.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

- se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- établir un échéancier et s'y conformer
- se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- planifier et gérer son temps efficacement

pendant la collecte et du traitement de l'information

- avoir accès à une gamme de ressources scolaires et communautaires
- se servir d'une variété de techniques de collecte de l'information
- interpréter, organiser et combiner l'information dans un ordre logique
- consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- établir l'exactitude, la pertinence et la fiabilité des sources d'information
- recueillir les questions issues de la rétroaction relative à l'approche envisagée et y répondre

en matière du contenu

étudier et comparer au moins deux cuisines internationales en fonction :

- des aliments offerts aux consommateurs
- du goût des aliments
- du rôle de l'alimentation dans le fait de transmettre une culture de l'hypersensibilité alimentaire
- du rôle nutritionnel des aliments en comparant les moyens utilisés pour au moins deux cuisines internationales pour satisfaire les besoins nutritionnels, notamment de l'apport en énergie, des glucides, des protéines, des matières grasses et de deux vitamines ou minéraux

en ce qui a trait à la collaboration et au travail en équipe

- collaborer avec les membres du groupe
- partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- régler les problèmes par voie de négociation

au moment du partage de l'information

- montrer qu'il ou elle peut se servir d'au moins un moyen d'expression;
p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel
- communiquer l'information dans un ordre logique, avec suffisamment de détails à l'appui
- maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- énumérer des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisine internationale 1

ALI-M17-2

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Plat préparé :							
Normes pour le plat préparé	Technique de préparation n° 1	Technique de préparation n° 2	Groupe alimentaire n° 1	Groupe alimentaire n° 2	Point commun n° 1	Point commun n° 2	Valeur symbolique
Saveur Saveur agréable Choix d'ingrédients utilisés Bien assaisonné							
Texture Convenable quant aux ingrédients utilisés Ni trop mou ni trop dur							
Couleur Convenable quant aux ingrédients choisis Agréable et acceptable							
Présentation Les règles de propreté ont été observées Le plat est bien présenté La proportion est bonne							
Résultat							
Norme	6	6	6	6	6	6	6
COMMENTAIRES :							

Projet de recherche : Les étapes de la vie et l'alimentation

ALI-A01-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier détaillé et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

pendant la collecte et le traitement de l'information

se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

en matière du contenu

tenir compte des énoncés suivants :
répondre aux exigences minimales du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*
âge approprié
satisfaire aux besoins alimentaires spécifiques
couleur, texture et saveur des aliments sont variées

rechercher et planifier le menu quotidien pour au moins deux groupes de personnes parmi les suivantes :

femmes enceintes
nourrissons
personnes âgées
très jeunes enfants
diabétiques
personnes souffrant d'allergies alimentaires

en ce qui a trait à la collaboration et au travail en équipe

collaborer avec les membres du groupe
partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Projet de recherche : Analyse d'un programme communautaire de nutrition

ALI-A01-2

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

- se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- établir un échéancier détaillé et s'y conformer
- se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

pendant la collecte et le traitement de l'information

- se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
- démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
- interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
- consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
- évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

en matière du contenu

- analyser :
 - le groupe cible
 - la raison d'être du programme
 - les stratégies d'exécution du programme
 - l'efficacité du programme

planifier des repas pour au moins deux jours, qui tiennent compte des lignes directrices en ce qui concerne la consommation des glucides, des matières grasses et des protéines énoncées dans *Recommandations sur la nutrition pour les Canadiens*

- planifier des repas pour au moins une journée, en respectant les contraintes d'une diète prescrite à cause d'une maladie spécifique
- expliquer le tableau d'information nutritionnelle d'au moins trois aliments représentant trois groupes alimentaires
- juger d'une controverse en matière de nutrition ou d'une habitude alimentaire

en ce qui a trait à la collaboration et au travail en équipe

- collaborer avec les membres du groupe
- partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
- faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

au moment du partage de l'information

- montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement
- pour justifier ou remettre en question une opinion
- maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Projet de recherche : Nutrition et digestion

ALI-A02-1

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
 établir un échéancier détaillé et s'y conformer
 se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
 planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

pendant la collecte et le traitement de l'information

se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
 démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
 interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
 consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
 reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
 évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

en matière du contenu

évaluer le menu :
 satisfait aux recommandations du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*
 répond aux contraintes d'une diète prescrite

juger la controverse choisie, en utilisant un tableau d'information nutritionnelle reconnu

en ce qui a trait à la collaboration et au travail en équipe

collaborer avec les membres du groupe
 partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
 régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
 faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
 communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement
 pour justifier ou remettre en question une opinion
 maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
 fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : Pâtisserie et créativité

ALI-A03-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

Gâteau de spécialité :		Pâtisserie de fantaisie :		Produit à la levure (niveau avancé) :		Dessert de fantaisie :	
	Normes de gâteaux		Pâtisserie de fantaisie		Extérieur		Apparence
	Satisfait aux normes précédentes		Satisfait aux normes précédentes		Bien proportionné, forme régulière, surface arrondie et lisse		Couleur convient aux ingrédients utilisés
	Glaçage		Couleur appropriée		Bonne proportion pour son poids		Grosseur, forme et style conviennent aux ingrédients utilisés
	Garniture convient aux ingrédients utilisés		Forme convient aux ingrédients utilisés		Couleur dorée		Texture
	Texture et consistance conviennent aux ingrédients utilisés		Texture convient aux ingrédients utilisés		Tendre, croûte croustillante, de même épaisseur		Convient aux ingrédients utilisés.
	Saveur rehausse ce type de gâteau		Palatabilité		Intérieur		Saveur
	Détails décoratifs		Garniture		Couleur régulière, sans rayures		Agréable
	Appliqués également		Appropriée et rehausse ce type de pâtisserie		Tendre, croûte croustillante, de même épaisseur		Rehausse les ingrédients/ les plats choisis
	Le bord et les détails de finition sont appropriés		Assemblage		Grain fin et régulier		Assemblage
	La stabilité et la proportion sont bonnes		La stabilité et la proportion sont bonnes		Légèrement moelleux, texture tendre		La stabilité et la proportion sont bonnes
	Présentation générale		Présentation générale		Savoureux		Techniques de finition sont appropriées
	Créativité, flair		Créativité, flair		Présentation générale		Présentation générale
	Talent artistique		Talent artistique		Créativité, flair		Créativité, flair
					Talent artistique		Talent artistique
	Résultat		Résultat		Résultat		Résultat
8	Norme	8	Norme	9	Norme	8	Norme
COMMENTAIRES :							

Projet de recherche : Autres produits à la levure - Niveau avancé

ALI-A04-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier détaillé et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

pendant la collecte et le traitement de l'information

se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

en matière du contenu

identifier les produits à la levure typiques à une culture :

décrire :

les ingrédients
les étapes de production
les techniques de préparation
le rôle culturel du produit

en ce qui a trait à la collaboration et au travail en équipe

collaborer avec les membres du groupe
partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : Autres produits à la levure - Niveau avancé**ALI-A04-2**

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Normes pour le plat préparé	Pâte sucrée	Pain	Pâte de blé entier	Pâte enroulée	Cuit à grande friture	Produit à la levure n° 1	Produit à la levure n° 2
Extérieur Bien proportionné, forme régulière, surface arrondie et lisse Bonne proportion pour son poids Couleur dorée Tendre, croûte croustillante, de même épaisseur, sans fentes							
Intérieur Blanc crème, sans rayures (sauf si on utilise de la farine de blé entier) Tendre, croûte croustillante, de même épaisseur, sans fentes Côtés minces, fins et répartis également Légèrement moelleux, léger, texture tendre Sucré, goût de noisette							
Résultat							
Norme	6	6	6	6	6	6	6
COMMENTAIRES :							

Tableau de normes pour les plats préparés : Soupes classiques et nouvelles

ALI-A05-1

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Normes pour le plat préparé	Consommé	Soupe au poisson ou fruits de mer	Soupe froide	Soupe de fantaisie ou d'origine ethnique	Bon pour la santé	Soupe ou Sauce
Texture Bonne consistance Sans grumeaux Ne se sépare pas, ne se coagule pas Sans gras Limpide Degré de cuisson convient aux divers ingrédients						
Saveur Saveur caractéristique des ingrédients utilisés Riche ou bien assaisonné						
Apparence Couleur agréable, caractéristique des ingrédients utilisés Garnitures ou légumes bien coupés Impression générale agréable						
Résultat						
Norme	9	9	9	9	9	9
COMMENTAIRES :						

Tableau de normes pour les plats préparés : Sauces classiques et nouvelles**ALI-A05-2**

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Normes pour le plat préparé	Variante de la béchamel	Variante de la veloutée	Sauce brune ou Sauce demi-glace	Variante de la soupe aux tomates	Sauce à base d'émulsion (au beurre)	Variante de la sauce au beurre
Texture Bonne consistance Sans grumeaux Ne se sépare pas, ne se coagule pas Sans gras						
Saveur Saveur caractéristique des ingrédients utilisés Riche ou bien assaisonné Compatible avec les aliments servis						
Apparence Couleur agréable, caractéristique des ingrédients utilisés Garnitures ou légumes bien coupés Brillant ou éclatant Impression générale agréable						
Résultat						
Norme	9	9	9	9	9	9
COMMENTAIRES :						

Tableau de normes pour les plats préparés : Présentation des aliments**ALI-A06-1**

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Normes pour le plat préparé	Plateau n° 1	Plateau n° 2	Soupes ou Salades	Hors- d'œuvre	Viandes ou légumes chauds	Pâtes alimentaires ou Sauces	Desserts
Arrangement D'apparence soignée Attrayant							
Couleur Diverses couleurs Contraste approprié							
Proportion Taille des aliments appropriée Forme des aliments appropriée							
Balance Bonne stabilité							
Harmonie Bonne harmonie							
Créativité Talent artistique Flair							
Résultat							
Norme	7	7	7	7	7	7	7
COMMENTAIRES :							

Tableau de normes pour les plats préparés : La restauration rapide

ALI-A07-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Normes pour le plat préparé	Sandwich	Repas au petit déjeuner	Viande	Poisson ou fruits de mer	Volaille	Pommes de terre ou Légumes	Plat culturel
Apparence Couleur convient aux ingrédients utilisés Couleur convient à la méthode de cuisson							
Texture Convient aux ingrédients et à la méthode de cuisson utilisée							
Saveur Convient aux ingrédients utilisés Bien assaisonné							
Présentation générale Présentation attrayante Bien garni							
Résultat							
Norme	5	5	5	5	5	5	5
COMMENTAIRES :							
Méthodes de cuisson :	Griller ou Barbecue	Pocher ou Vapeur	Gril ou Plaque chauffante	Micro-ondes ou Four	Frire ou Sauter	Friteuse	Grille-pain

Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisson des viandes - Niveau avancé

ALI-A08-1

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Viande :					
Normes pour le plat préparé	Chaleur sèche n° 1	Chaleur sèche n° 2	Chaleur humide n° 1	Chaleur humide n° 2	Plat d'origine ethnique
Apparence Couleur convient à la méthode de cuisson ou à la recette Forme et taille uniformes; les portions rehaussent ce type de viandes					
Texture Degré de cuisson approprié Viande restée tendre ou on l'attendrit Humide, juteuse					
Saveur Caractéristique au type de viandes Assaisonné convenablement Palatabilité optimale					
Présentation générale Le plat est bien présenté Le plat est bien garni					
Sauce (Si c'est le cas) Couleur acceptable Consistance et texture appropriées Agréable, bien assaisonnée					
Résultat					
Norme	10	10	10	10	10
COMMENTAIRES :					

Tableau de normes pour les plats préparés : Les coupes simples des viandes

ALI-A09-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Vente en gros	Bœuf ou Vente en gros n° 1	Bœuf ou Vente en gros n° 2	Porc ou Vente en gros n° 3	Agneau ou Vente en gros n° 4	Veau et autres viandes ou Vente en gros n° 5
Normes de la vente au détail					
Carcasse ou Dépeçage Justesse Précision ou Netteté					
Viandes désossées et rôtis ficelés Forme et taille appropriées Parage (arranger pour la cuisson) Technique pour faire des nœuds					
Vente sur le marché (morceaux) Appropriés pour la vente au détail Taille et épaisseur uniformes Parage Taille des morceaux Viande hachée et teneur en matières grasses spécifiées					
Résultat					
Norme : norme de 70 % des critères applicables (Les critères varieront selon la coupe et les morceaux de viandes; p. ex. : la plupart des critères ne s'appliqueront pas dans le cas des viandes hachées.)					
COMMENTAIRES :					

Cadre d'évaluation d'un plan de projet : Comment recevoir

ALI-A10-1

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Éléments de la recherche	4	3	2	1	0	S/O
Éléments d'ordre technique	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

en ce qui a trait aux éléments de la recherche

déterminer la tâche
chercher et recueillir plusieurs sources d'information
organiser l'information de façon logique
analyser l'information
puiser les renseignements pertinents à partir de ressources établies pour produire de l'information
indiquer le processus suivi pour préparer le plan
prédire la possibilité que les résultats escomptés dans le plan se réalisent
énoncer un jugement sur la faisabilité du plan d'exploitation

en ce qui trait aux éléments d'ordre technique

lisible
sans erreurs d'orthographe ni de frappe
grammaire et niveau de langue appropriés
présentation professionnelle et format pertinent

utilisation efficace des espaces
en-têtes de pages
interlignes
document net et présentable

en matière du contenu

préciser les paramètres de l'événement
le thème de l'événement
le budget
l'évaluation des aliments ou des recettes afin de juger s'ils sont appropriés
le menu
le plan de gestion
la décoration
la préparation de la nourriture
le déroulement de la réception
le nettoyage après la réception
l'évaluation du succès de la réception

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement
pour justifier ou remettre en question une opinion
maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : Comment recevoir**ALI-A10-2**

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Niveau : _____

Plat préparé :						
Normes pour le plat préparé	Aliment n° 1	Aliment n° 2	Aliment n° 3	Aliment n° 4	Aliment n° 5	Repas ou événement
Saveur Saveur agréable Choix des ingrédients utilisés Bien assaisonné						
Texture ou Couleur Convient aux ingrédients utilisés Couleur convient à ce type de plat						
Technique de préparation Caractéristique de cette cuisine Technique convenable						
Présentation Les règles de propreté ont été observées Le plat est bien présenté La proportion est bonne						
Résultat						
Norme	8	8	8	8	8	8
COMMENTAIRES :						

Cadre d'évaluation d'un plan de projet : Transformation des aliments

ALI-A11-1

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Éléments de la recherche	4	3	2	1	0	S/O
Éléments d'ordre technique	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

en ce qui a trait aux éléments de la recherche

déterminer la tâche
chercher et recueillir plusieurs sources d'information
organiser l'information de façon logique
analyser l'information
puiser les renseignements pertinents à partir de ressources établies pour produire de l'information
indiquer le processus suivi pour préparer le plan
prédire la possibilité que les résultats escomptés dans le plan se réalisent
énoncer un jugement sur la faisabilité du plan d'exploitation

en ce qui a trait aux éléments d'ordre technique

lisible
sans erreurs d'orthographe ni de frappe
grammaire et niveau de langue appropriés
présentation professionnelle et format pertinent

utilisation efficace des espaces
en-têtes de pages
interlignes
document net et présentable

en matière du contenu

description des micro-organismes
prévention des maladies d'origine alimentaire
conservation de la qualité des aliments pendant la transformation et l'entreposage
décrire les fonctions des ingrédients, les méthodes et les raisons de la congélation, de la mise en conserve, des marinades, de la déshydratation et de la confection de confitures et de gelées
l'incidence de la transformation des aliments sur leur valeur nutritive
le rôle des additifs alimentaires
les développements technologiques et leur incidence sur les denrées alimentaires

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression;
p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel
communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : Transformation des aliments**ALI-A11-2**

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Plat préparé :						
Normes pour le plat préparé	Mettre en conserve	Congeler	Déshydrater	Faire des marinades	Faire de la confiture	Faire de la gelée
Apparence Couleur convient aux ingrédients utilisés Couleur agréable						
Texture Convient aux ingrédients utilisés						
Saveur Bien assaisonné						
Présentation générale Bonne transformation des aliments Bien étiquetés						
Résultat						
Norme	5	5	5	5	5	5
COMMENTAIRES :						

Tableau de normes pour les plats préparés : L'alimentation : évolution et innovation**ALI-A12-1**

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

Comparaison

Normes pour le plat préparé	Chasse ou cueillette	Transformation des aliments	Influence historique	Influence culturelle	Cuisine au Canada	Progrès technologiques	Alimentation de demain
Connaître les critères de ce projet							
Apparence Couleur convient aux ingrédients utilisés Couleur agréable							
Texture Convient aux ingrédients utilisés							
Saveur Bien assaisonné							
Présentation Présentation attrayante Bien garni							
Résultat							
Norme	5	5	5	5	5	5	5
COMMENTAIRES :							

Utiliser l'outil ALICOM pour comparer des plats préparés.

Processus de recherche : L'entreprise culinaire

ALI-A13-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*).

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier détaillé et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

pendant la collecte et le traitement de l'information

se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

en matière du contenu

les tendances et les habitudes alimentaires
les influences sur les tendances alimentaires et l'acceptation de ces tendances
les entreprises en alimentation dans le communauté
les méthodes et les règlements relatifs à la salubrité, à l'étiquetage et à la vente des aliments

COMMENTAIRES :

Cadre d'évaluation d'un plan de projet : L'entreprise culinaire

ALI-A13-2

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Éléments de la recherche	4	3	2	1	0	S/O
Éléments d'ordre technique	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

- se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- établir un échéancier et s'y conformer
- se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

en ce qui a trait aux éléments de la recherche

- déterminer la tâche
- chercher et recueillir plusieurs sources d'information
- organiser l'information de façon logique
- analyser l'information
- puiser les renseignements pertinents à partir de ressources établies pour produire de l'information
- indiquer le processus suivi pour préparer le plan
- prédire la possibilité que les résultats escomptés dans le plan se réalisent
- énoncer un jugement sur la faisabilité du plan d'exploitation

en ce qui a trait aux éléments d'ordre technique

- lisible
- sans erreurs d'orthographe ni de frappe
- grammaire et niveau de langue appropriés
- présentation professionnelle et format pertinent

- utilisation efficace des espaces
- en-têtes de pages
- interlignes
- document net et présentable

en matière du contenu

- description du produit ou service
- description de la clientèle et du marché cible
- le plan de commercialisation
- les essais alimentaires
- les fournisseurs
- une stratégie de prix
- le choix approprié des emballages
- le plan de production
- la prévision de ventes
- les méthodes de contrôle de la qualité
- les possibilités et les écueils à l'extérieur
- les révisions du plan de commercialisation basées sur les points forts et les points faibles de la stratégie de commercialisation en cours après la mise sur pied de l'entreprise

au moment du partage de l'information

- montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
- maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : L'entreprise culinaire

ALI-A13-3

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Niveau : _____

Plat préparé :				
Normes pour le plat préparé				
Saveur Agréable Choix d'ingrédients utilisés Bien assaisonné				
Texture Convient aux ingrédients utilisés				
Couleur Couleur convient aux ingrédients utilisés Agréable et acceptable				
Production Convient au nombre de ventes Bonne qualité Bon emballage Proportions uniformes				
Résultat				
Norme	8	8	8	8
COMMENTAIRES :				

Projet de recherche : La cuisine internationale 2

ALI-A14-1

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.** *Analyse et assure des services efficaces au client.*
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

- se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- établir un échéancier et s'y conformer
- se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

pendant la collecte et le traitement de l'information

- se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
- démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
- interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
- consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
- évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

en matière du contenu

- les aliments offerts sur le marché, compte tenu du climat, de la géographie, de l'économie, de l'infrastructure, de la technologie, des aliments de base, des aliments régionaux

le goût des aliments, compte tenu de la structure sociale, des valeurs, de la religion, des croyances, de l'histoire et de la culture

le rôle de l'alimentation dans la transmission d'une culture, y compris le symbolisme, les traditions, les façons de faire, les modèles de repas, les célébrations, les rôles des hommes et des femmes

la sensibilité en matière d'alimentation, y compris les principes de planification des repas, les assaisonnements, les associations d'aliments et de goûts, la présentation

le rôle nutritif des aliments

en qui a trait à la collaboration et du travail en équipe

- collaborer avec les membres du groupe
- partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
- faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

au moment du partage de l'information

- montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
- maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisine internationale 2**ALI-A14-2**

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Niveau : _____

Plat préparé :						
Normes pour le plat préparé	Technique n° 1	Technique n° 2	Groupe alimentaire n° 1	Groupe alimentaire n° 2	Groupe alimentaire n° 3	Repas ou Événement
Saveur Saveur agréable Choix des ingrédients utilisés Bien assaisonné						
Texture ou Couleur Convient aux ingrédients utilisés Couleur convient à ce type de plat						
Technique de préparation Caractéristique de cette cuisine Technique convenable						
Présentation Les règles de propreté ont été observées Le plat est bien présenté La proportion est bonne						
Résultat						
Norme	8	8	8	8	8	8
COMMENTAIRES :						

Projet de recherche : Les étapes de la vie et l'alimentation

ALI-A01-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier détaillé et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

pendant la collecte et le traitement de l'information

se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

en matière du contenu

tenir compte des énoncés suivants :
répondre aux exigences minimales du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*
âge approprié
satisfaire aux besoins alimentaires spécifiques
couleur, texture et saveur des aliments sont variées

rechercher et planifier le menu quotidien pour au moins deux groupes de personnes parmi les suivantes :

femmes enceintes
nourrissons
personnes âgées
très jeunes enfants
diabétiques
personnes souffrant d'allergies alimentaires

en ce qui a trait à la collaboration et au travail en équipe

collaborer avec les membres du groupe
partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Projet de recherche : Analyse d'un programme communautaire de nutrition

ALI-A01-2

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

- se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- établir un échéancier détaillé et s'y conformer
- se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

pendant la collecte et le traitement de l'information

- se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
- démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
- interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
- consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
- évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

en matière du contenu

- analyser :
 - le groupe cible
 - la raison d'être du programme
 - les stratégies d'exécution du programme
 - l'efficacité du programme

planifier des repas pour au moins deux jours, qui tiennent compte des lignes directrices en ce qui concerne la consommation des glucides, des matières grasses et des protéines énoncées dans *Recommandations sur la nutrition pour les Canadiens*

- planifier des repas pour au moins une journée, en respectant les contraintes d'une diète prescrite à cause d'une maladie spécifique
- expliquer le tableau d'information nutritionnelle d'au moins trois aliments représentant trois groupes alimentaires
- juger d'une controverse en matière de nutrition ou d'une habitude alimentaire

en ce qui a trait à la collaboration et au travail en équipe

- collaborer avec les membres du groupe
- partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
- faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

au moment du partage de l'information

- montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement
- pour justifier ou remettre en question une opinion
- maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Projet de recherche : Nutrition et digestion

ALI-A02-1

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier détaillé et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

pendant la collecte et le traitement de l'information

se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

en matière du contenu

évaluer le menu :
satisfait aux recommandations du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*
répond aux contraintes d'une diète prescrite

juger la controverse choisie, en utilisant un tableau d'information nutritionnelle reconnu

en ce qui a trait à la collaboration et au travail en équipe

collaborer avec les membres du groupe
partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement
pour justifier ou remettre en question une opinion
maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : Pâtisserie et créativité

ALI-A03-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

Gâteau de spécialité :		Pâtisserie de fantaisie :		Produit à la levure (niveau avancé) :		Dessert de fantaisie :	
	Normes de gâteaux		Pâtisserie de fantaisie		Extérieur		Apparence
	Satisfait aux normes précédentes		Satisfait aux normes précédentes		Bien proportionné, forme régulière, surface arrondie et lisse		Couleur convient aux ingrédients utilisés
	Glaçage		Couleur appropriée		Bonne proportion pour son poids		Grosseur, forme et style conviennent aux ingrédients utilisés
	Garniture convient aux ingrédients utilisés		Forme convient aux ingrédients utilisés		Couleur dorée		Texture
	Texture et consistance conviennent aux ingrédients utilisés		Texture convient aux ingrédients utilisés		Tendre, croûte croustillante, de même épaisseur		Convient aux ingrédients utilisés.
	Saveur rehausse ce type de gâteau		Palatabilité		Intérieur		Saveur
	Détails décoratifs		Garniture		Couleur régulière, sans rayures		Agréable
	Appliqués également		Appropriée et rehausse ce type de pâtisserie		Tendre, croûte croustillante, de même épaisseur		Rehausse les ingrédients/ les plats choisis
	Le bord et les détails de finition sont appropriés		Assemblage		Grain fin et régulier		Assemblage
	La stabilité et la proportion sont bonnes		La stabilité et la proportion sont bonnes		Légèrement moelleux, texture tendre		La stabilité et la proportion sont bonnes
	Présentation générale		Présentation générale		Savoureux		Techniques de finition sont appropriées
	Créativité, flair		Créativité, flair		Présentation générale		Présentation générale
	Talent artistique		Talent artistique		Créativité, flair		Créativité, flair
					Talent artistique		Talent artistique
	Résultat		Résultat		Résultat		Résultat
8	Norme	8	Norme	9	Norme	8	Norme
COMMENTAIRES :							

Projet de recherche : Autres produits à la levure - Niveau avancé

ALI-A04-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier détaillé et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

pendant la collecte et le traitement de l'information

se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

en matière du contenu

identifier les produits à la levure typiques à une culture :

décrire :

les ingrédients
les étapes de production
les techniques de préparation
le rôle culturel du produit

en ce qui a trait à la collaboration et au travail en équipe

collaborer avec les membres du groupe
partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : Autres produits à la levure - Niveau avancé**ALI-A04-2**

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Normes pour le plat préparé	Pâte sucrée	Pain	Pâte de blé entier	Pâte enroulée	Cuit à grande friture	Produit à la levure n° 1	Produit à la levure n° 2
Extérieur Bien proportionné, forme régulière, surface arrondie et lisse Bonne proportion pour son poids Couleur dorée Tendre, croûte croustillante, de même épaisseur, sans fentes							
Intérieur Blanc crème, sans rayures (sauf si on utilise de la farine de blé entier) Tendre, croûte croustillante, de même épaisseur, sans fentes Côtés minces, fins et répartis également Légèrement moelleux, léger, texture tendre Sucré, goût de noisette							
Résultat							
Norme	6	6	6	6	6	6	6
COMMENTAIRES :							

Tableau de normes pour les plats préparés : Soupes classiques et nouvelles

ALI-A05-1

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Normes pour le plat préparé	Consommé	Soupe au poisson ou fruits de mer	Soupe froide	Soupe de fantaisie ou d'origine ethnique	Bon pour la santé	Soupe ou Sauce
Texture Bonne consistance Sans grumeaux Ne se sépare pas, ne se coagule pas Sans gras Limpide Degré de cuisson convient aux divers ingrédients						
Saveur Saveur caractéristique des ingrédients utilisés Riche ou bien assaisonné						
Apparence Couleur agréable, caractéristique des ingrédients utilisés Garnitures ou légumes bien coupés Impression générale agréable						
Résultat						
Norme	9	9	9	9	9	9
COMMENTAIRES :						

Tableau de normes pour les plats préparés : Sauces classiques et nouvelles**ALI-A05-2**

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Normes pour le plat préparé	Variante de la béchamel	Variante de la veloutée	Sauce brune ou Sauce demi-glace	Variante de la soupe aux tomates	Sauce à base d'émulsion (au beurre)	Variante de la sauce au beurre
Texture Bonne consistance Sans grumeaux Ne se sépare pas, ne se coagule pas Sans gras						
Saveur Saveur caractéristique des ingrédients utilisés Riche ou bien assaisonné Compatible avec les aliments servis						
Apparence Couleur agréable, caractéristique des ingrédients utilisés Garnitures ou légumes bien coupés Brillant ou éclatant Impression générale agréable						
Résultat						
Norme	9	9	9	9	9	9
COMMENTAIRES :						

Tableau de normes pour les plats préparés : Présentation des aliments

ALI-A06-1

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Normes pour le plat préparé	Plateau n° 1	Plateau n° 2	Soupes ou Salades	Hors- d'œuvre	Viandes ou légumes chauds	Pâtes alimentaires ou Sauces	Desserts
Arrangement D'apparence soignée Attrayant							
Couleur Diverses couleurs Contraste approprié							
Proportion Taille des aliments appropriée Forme des aliments appropriée							
Balance Bonne stabilité							
Harmonie Bonne harmonie							
Créativité Talent artistique Flair							
Résultat							
Norme	7	7	7	7	7	7	7
COMMENTAIRES :							

Tableau de normes pour les plats préparés : La restauration rapide

ALI-A07-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

Normes pour le plat préparé	Sandwich	Repas au petit déjeuner	Viande	Poisson ou fruits de mer	Volaille	Pommes de terre ou Légumes	Plat culturel
Apparence Couleur convient aux ingrédients utilisés Couleur convient à la méthode de cuisson							
Texture Convient aux ingrédients et à la méthode de cuisson utilisée							
Saveur Convient aux ingrédients utilisés Bien assaisonné							
Présentation générale Présentation attrayante Bien garni							
Résultat							
Norme	5	5	5	5	5	5	5
COMMENTAIRES :							
Méthodes de cuisson :	Griller ou Barbecue	Pocher ou Vapeur	Gril ou Plaque chauffante	Micro-ondes ou Four	Frire ou Sauter	Friteuse	Grille-pain

Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisson des viandes - Niveau avancé**ALI-A08-1**

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Viande :					
Normes pour le plat préparé	Chaleur sèche n° 1	Chaleur sèche n° 2	Chaleur humide n° 1	Chaleur humide n° 2	Plat d'origine ethnique
Apparence Couleur convient à la méthode de cuisson ou à la recette Forme et taille uniformes; les portions rehaussent ce type de viandes					
Texture Degré de cuisson approprié Viande restée tendre ou on l'attendrit Humide, juteuse					
Saveur Caractéristique au type de viandes Assaisonné convenablement Palatabilité optimale					
Présentation générale Le plat est bien présenté Le plat est bien garni					
Sauce (Si c'est le cas) Couleur acceptable Consistance et texture appropriées Agréable, bien assaisonnée					
Résultat					
Norme	10	10	10	10	10
COMMENTAIRES :					

Tableau de normes pour les plats préparés : Les coupes simples des viandes

ALI-A09-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Vente en gros	Bœuf ou Vente en gros n° 1	Bœuf ou Vente en gros n° 2	Porc ou Vente en gros n° 3	Agneau ou Vente en gros n° 4	Veau et autres viandes ou Vente en gros n° 5
Normes de la vente au détail					
Carcasse ou Dépeçage Justesse Précision ou Netteté					
Viandes désossées et rôtis ficelés Forme et taille appropriées Parage (arranger pour la cuisson) Technique pour faire des nœuds					
Vente sur le marché (morceaux) Appropriés pour la vente au détail Taille et épaisseur uniformes Parage Taille des morceaux Viande hachée et teneur en matières grasses spécifiées					
Résultat					
Norme : norme de 70 % des critères applicables (Les critères varieront selon la coupe et les morceaux de viandes; p. ex. : la plupart des critères ne s'appliqueront pas dans le cas des viandes hachées.)					
COMMENTAIRES :					

Cadre d'évaluation d'un plan de projet : Comment recevoir

ALI-A10-1

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Éléments de la recherche	4	3	2	1	0	S/O
Éléments d'ordre technique	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

en ce qui a trait aux éléments de la recherche

déterminer la tâche
chercher et recueillir plusieurs sources d'information
organiser l'information de façon logique
analyser l'information
puiser les renseignements pertinents à partir de ressources établies pour produire de l'information
indiquer le processus suivi pour préparer le plan
prédire la possibilité que les résultats escomptés dans le plan se réalisent
énoncer un jugement sur la faisabilité du plan d'exploitation

en ce qui trait aux éléments d'ordre technique

lisible
sans erreurs d'orthographe ni de frappe
grammaire et niveau de langue appropriés
présentation professionnelle et format pertinent

utilisation efficace des espaces
en-têtes de pages
interlignes
document net et présentable

en matière du contenu

préciser les paramètres de l'événement
le thème de l'événement
le budget
l'évaluation des aliments ou des recettes afin de juger s'ils sont appropriés
le menu
le plan de gestion
la décoration
la préparation de la nourriture
le déroulement de la réception
le nettoyage après la réception
l'évaluation du succès de la réception

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement
pour justifier ou remettre en question une opinion
maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : Comment recevoir**ALI-A10-2**

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Niveau : _____

Plat préparé :						
Normes pour le plat préparé	Aliment n° 1	Aliment n° 2	Aliment n° 3	Aliment n° 4	Aliment n° 5	Repas ou événement
Saveur Saveur agréable Choix des ingrédients utilisés Bien assaisonné						
Texture ou Couleur Convient aux ingrédients utilisés Couleur convient à ce type de plat						
Technique de préparation Caractéristique de cette cuisine Technique convenable						
Présentation Les règles de propreté ont été observées Le plat est bien présenté La proportion est bonne						
Résultat						
Norme	8	8	8	8	8	8
COMMENTAIRES :						

Cadre d'évaluation d'un plan de projet : Transformation des aliments

ALI-A11-1

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Éléments de la recherche	4	3	2	1	0	S/O
Éléments d'ordre technique	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

en ce qui a trait aux éléments de la recherche

déterminer la tâche
chercher et recueillir plusieurs sources d'information
organiser l'information de façon logique
analyser l'information
puiser les renseignements pertinents à partir de ressources établies pour produire de l'information
indiquer le processus suivi pour préparer le plan
prédire la possibilité que les résultats escomptés dans le plan se réalisent
énoncer un jugement sur la faisabilité du plan d'exploitation

en ce qui a trait aux éléments d'ordre technique

lisible
sans erreurs d'orthographe ni de frappe
grammaire et niveau de langue appropriés
présentation professionnelle et format pertinent

utilisation efficace des espaces
en-têtes de pages
interlignes
document net et présentable

en matière du contenu

description des micro-organismes
prévention des maladies d'origine alimentaire
conservation de la qualité des aliments pendant la transformation et l'entreposage
décrire les fonctions des ingrédients, les méthodes et les raisons de la congélation, de la mise en conserve, des marinades, de la déshydratation et de la confection de confitures et de gelées
l'incidence de la transformation des aliments sur leur valeur nutritive
le rôle des additifs alimentaires
les développements technologiques et leur incidence sur les denrées alimentaires

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression;
p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel
communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : Transformation des aliments**ALI-A11-2**

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Plat préparé :						
Normes pour le plat préparé	Mettre en conserve	Congeler	Déshydrater	Faire des marinades	Faire de la confiture	Faire de la gelée
Apparence Couleur convient aux ingrédients utilisés Couleur agréable						
Texture Convient aux ingrédients utilisés						
Saveur Bien assaisonné						
Présentation générale Bonne transformation des aliments Bien étiquetés						
Résultat						
Norme	5	5	5	5	5	5
COMMENTAIRES :						

Tableau de normes pour les plats préparés : L'alimentation : évolution et innovation**ALI-A12-1**

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

Comparaison

Normes pour le plat préparé	Chasse ou cueillette	Transformation des aliments	Influence historique	Influence culturelle	Cuisine au Canada	Progrès technologiques	Alimentation de demain
Connaître les critères de ce projet							
Apparence Couleur convient aux ingrédients utilisés Couleur agréable							
Texture Convient aux ingrédients utilisés							
Saveur Bien assaisonné							
Présentation Présentation attrayante Bien garni							
Résultat							
Norme	5	5	5	5	5	5	5
COMMENTAIRES :							

Utiliser l'outil ALICOM pour comparer des plats préparés.

Processus de recherche : L'entreprise culinaire

ALI-A13-1

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*).

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
établir un échéancier détaillé et s'y conformer
se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

pendant la collecte et le traitement de l'information

se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

au moment du partage de l'information

montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

en matière du contenu

les tendances et les habitudes alimentaires
les influences sur les tendances alimentaires et l'acceptation de ces tendances
les entreprises en alimentation dans la communauté
les méthodes et les règlements relatifs à la salubrité, à l'étiquetage et à la vente des aliments

COMMENTAIRES :

Cadre d'évaluation d'un plan de projet : L'entreprise culinaire

ALI-A13-2

Nom de l'élève : _____

Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____

Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Éléments de la recherche	4	3	2	1	0	S/O
Éléments d'ordre technique	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficacité et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.***
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

- se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- établir un échéancier et s'y conformer
- se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

en ce qui a trait aux éléments de la recherche

- déterminer la tâche
- chercher et recueillir plusieurs sources d'information
- organiser l'information de façon logique
- analyser l'information
- puiser les renseignements pertinents à partir de ressources établies pour produire de l'information
- indiquer le processus suivi pour préparer le plan
- prédire la possibilité que les résultats escomptés dans le plan se réalisent
- énoncer un jugement sur la faisabilité du plan d'exploitation

en ce qui a trait aux éléments d'ordre technique

- lisible
- sans erreurs d'orthographe ni de frappe
- grammaire et niveau de langue appropriés
- présentation professionnelle et format pertinent

- utilisation efficace des espaces
- en-têtes de pages
- interlignes
- document net et présentable

en matière du contenu

- description du produit ou service
- description de la clientèle et du marché cible
- le plan de commercialisation
- les essais alimentaires
- les fournisseurs
- une stratégie de prix
- le choix approprié des emballages
- le plan de production
- la prévision de ventes
- les méthodes de contrôle de la qualité
- les possibilités et les écueils à l'extérieur
- les révisions du plan de commercialisation basées sur les points forts et les points faibles de la stratégie de commercialisation en cours après la mise sur pied de l'entreprise

au moment du partage de l'information

- montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
- maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : L'entreprise culinaire

ALI-A13-3

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Niveau : _____

Plat préparé :				
Normes pour le plat préparé				
Saveur Agréable Choix d'ingrédients utilisés Bien assaisonné				
Texture Convient aux ingrédients utilisés				
Couleur Couleur convient aux ingrédients utilisés Agréable et acceptable				
Production Convient au nombre de ventes Bonne qualité Bon emballage Proportions uniformes				
Résultat				
Norme	8	8	8	8
COMMENTAIRES :				

Projet de recherche : La cuisine internationale 2

ALI-A14-1

Nom de l'élève : _____ Date : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

CRITÈRES	OBSERVATION/BARÈME					
Préparation et planification	4	3	2	1	0	S/O
Collecte et traitement de l'information	4	3	2	1	0	S/O
Contenu	4	3	2	1	0	S/O
Collaboration et travail en équipe	4	3	2	1	0	S/O
Partage de l'information	4	3	2	1	0	S/O

NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE

Barème de correction (*Les critères en italiques sont facultatifs.*)

L'élève :

- 4 a dépassé les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*
- 3 **a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il ou elle choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.** *Analyse et assure des services efficaces au client.*
- 2 a atteint les résultats attendus. Il ou elle planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il ou elle choisit et utilise convenablement : outils, matériaux ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*
- 1 a atteint les résultats attendus. Il ou elle suit les directives d'un plan d'action. Il ou elle utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*
- 0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

CRITÈRES

L'élève va :

pendant sa préparation et sa planification

- se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- établir un échéancier et s'y conformer
- se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

pendant la collecte et le traitement de l'information

- se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
- démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
- interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
- consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
- évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

en matière du contenu

- les aliments offerts sur le marché, compte tenu du climat, de la géographie, de l'économie, de l'infrastructure, de la technologie, des aliments de base, des aliments régionaux

le goût des aliments, compte tenu de la structure sociale, des valeurs, de la religion, des croyances, de l'histoire et de la culture

le rôle de l'alimentation dans la transmission d'une culture, y compris le symbolisme, les traditions, les façons de faire, les modèles de repas, les célébrations, les rôles des hommes et des femmes

la sensibilité en matière d'alimentation, y compris les principes de planification des repas, les assaisonnements, les associations d'aliments et de goûts, la présentation

le rôle nutritif des aliments

en qui a trait à la collaboration et du travail en équipe

- collaborer avec les membres du groupe
- partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
- faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

au moment du partage de l'information

- montrer qu'il ou elle peut se servir d'une variété de moyens d'expression; *p. ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
- maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

COMMENTAIRES :

Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisine internationale 2

ALI-A14-2

Nom de l'élève : _____

Module : _____

Enseignant ou enseignante : _____ Classe : _____

Niveau : _____

Plat préparé :						
Normes pour le plat préparé	Technique n° 1	Technique n° 2	Groupe alimentaire n° 1	Groupe alimentaire n° 2	Groupe alimentaire n° 3	Repas ou Événement
Saveur Saveur agréable Choix des ingrédients utilisés Bien assaisonné						
Texture ou Couleur Convient aux ingrédients utilisés Couleur convient à ce type de plat						
Technique de préparation Caractéristique de cette cuisine Technique convenable						
Présentation Les règles de propreté ont été observées Le plat est bien présenté La proportion est bonne						
Résultat						
Norme	8	8	8	8	8	8
COMMENTAIRES :						

Enchaînements/Transitions

Cette section du programme d'études a été conçue dans le but de donner un aperçu des enchaînements et des transitions existant d'une part, entre les APA et les autres modules et d'autre part, entre les APA et les organisations professionnelles et les établissements d'enseignement postsecondaire. Les tableaux et les informations présentés dans cette section vont aider les élèves en APA et le personnel enseignant à comprendre l'immense potentiel que constituent les applications pratiques des modules des APA, lorsque les élèves se retrouveront sur le marché du travail.

Table des matières

Enchaînements

Enchaînements avec d'autres domaines des APA.....	p. 341
Enchaînements avec les programmes d'études du secondaire	p. 342

Transitions

Transition vers le marché du travail	p. 342
Transition vers des programmes postsecondaires connexes	p. 342
Transition vers des initiatives de l'industrie.....	p. 342

Tableaux

Alimentation à l'intermédiaire	p. 343
Alimentation : Exemple de module APA	
DES-A08 : Espace vital – Studio 2 : Design technique et industriel	p. 344
ENT-A01 : Gestion de l'entreprise : Entreprise et innovation	p. 348
Enchaînements avec d'autres domaines des APA	p. 353
Enchaînements avec les programmes d'études.....	p. 355

Enchaînements/transitions

Enchaînements

Il existe de nombreux enchaînements entre le domaine alimentation, les autres domaines des APA et les autres programmes d'études du secondaire. Les enchaînements ouvrent la porte sur des d'études postsecondaires et des perspectives de carrière.

Enchaînements avec d'autres domaines des APA

Bon nombre de domaines sont reliés au domaine **Alimentation**. Par conséquent, l'élève sera peut-être intéressé par certains modules des domaines suivants :

Domaine	Module	Enchaînements possibles
Design technique et industriel	DES-A08 : <i>Espace vital - Studio 2</i> *	offert dans le contexte du design d'une usine fonctionnelle
Entreprise et innovation	ENT-A01 : <i>Gestion de l'entreprise</i> *	offert dans le contexte d'une entreprise en alimentation; p. ex. : cafétéria, traiteur
Tourisme	TOU-D03 : <i>Service de qualité à la clientèle</i> TOU-D04 : <i>Secteur de l'alimentation</i> TOU-M02 : <i>Manipulation des aliments</i> TOU-M01 : <i>Gestion du service d'alimentation</i>	possibilités d'une reconnaissance professionnelle se familiariser avec une entreprise en alimentation (gestion d'une telle entreprise) et les normes qui doivent être observées) possibilités d'une reconnaissance professionnelle mettre sur pied une entreprise en alimentation et développer les stratégies nécessaires

* Ces modules sont inclus dans cette section.

Les domaines des APA suivants ont des enchaînements moins spécifiques :

Domaine	Thèmes
Technologie des communications	Présentation
Santé communautaire	Nutrition
Gestion des finances	Gestion
Gestion et marketing	Gestion
Pratiques agricoles	Aspect socioculturel, gestion

Les enchaînements possibles entre l'**Alimentation** et les autres domaines des APA sont déterminés par les champs d'études et les domaines de spécialisation et sont indiqués dans la présente section (voir *Enchaînements* :

Alimentation et d'autres domaines des APA et Alimentation à l'intermédiaire).

Plusieurs modules des autres domaines des APA peuvent être combinés efficacement aux modules du domaine **Alimentation**.

De plus, les modules suivants comprennent une section détaillée, intitulée « Notes », qui aide l'enseignant ou l'enseignante à inclure le module dans les modules du domaine

Alimentation :

DES-A08 : Espace vital - Studio 2

ENT-A01 : Gestion de l'entreprise.

Enchaînements avec d'autres programmes du secondaire

Dans le but de rendre l'apprentissage plus authentique et plus significatif pour tous les élèves, il est important d'intégrer d'autres matières au programme d'études du domaine **Alimentation**. Connaître le contenu des autres programmes favorisera l'apprentissage jumelé et l'enseignement en équipe. Dans la mesure où les élèves appliquent la matière et les techniques apprises dans un domaine pour résoudre un problème dans un autre domaine, ils et elles développeront une attitude plus positive et pourront relever avec confiance les défis de la vie quotidienne.

Les enchaînements qu'il est possible de faire entre l'**Alimentation** et les programmes d'études sont indiqués dans la présente section (voir *Enchaînements : Alimentation et d'autres domaines des APA* et *Alimentation : Enchaînements avec les programmes d'études*).

Transitions

Transition vers le marché du travail

Les modules de niveaux moyen et avancé sont conçus pour donner à l'élève les connaissances, les habiletés et les attitudes qui sont exigées sur le marché du travail. Certaines entreprises sont

heureuses d'embaucher une personne qui possède les techniques de base et qui est prête à recevoir une formation plus approfondie chez l'employeur ou l'employeuse.

Transition vers des programmes postsecondaires connexes

Les modules offerts dans le domaine **Alimentation** peuvent correspondre aux cours préalables à l'emploi et aux cours d'apprentissage actuellement donnés par les établissements d'enseignement postsecondaire.

Transition vers des initiatives de l'industrie

Au cours de l'automne 1990, le comité directeur de l'industrie canadienne des services alimentaires a fait publier un document intitulé : *Canadian Food Service Industry : A Human Resource Study*, dans lequel ce comité mentionnait que plusieurs initiatives sont en cours dont le but est de développer des normes d'accréditation pour un certain nombre d'emplois de l'industrie des services alimentaires. Les trois principaux organismes de cette industrie se sont occupés de l'obtention, à l'échelle nationale, de la reconnaissance professionnelle pour les métiers sans apprentissage, il s'agit de :

l'*Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires*, qui a mis sur pied un programme d'accréditation pour la direction des services alimentaires;
l'*Association canadienne des cadres des services alimentaires*, qui a mis sur pied un programme de la haute direction des services alimentaires;
la *Fédération canadienne des chefs de cuisine*, qui a mis sur pied un programme de chef de cuisine.

Enchaînements – Alimentation à l'intermédiaire

Thèmes	Modules d'Alimentation	Modules de Santé communautaire	Modules de Tourisme	Modules de Pratiques agricoles
Nutrition (2 modules)	Notions de base en alimentation ALI-D01	Perspectives sur la santé SAN-D08		
Préparation et Présentation (3 modules)	Introduction à la pâtisserie ALI-D02		Qualité du service TOU-D03	
	Collations et hors-d'œuvre simples ALI-D03			
Gestion (7 modules)	Planification des repas 1 ALI-D04	Sécurité personnelle (gestion) SAN-M01	Secteur de l'alimentation TOU-D04	Produit et services de consommation PAG-D06
	Le prêt-à-manger ALI-D05			L'Agriculture : vue d'ensemble PAG-D01
				Applications de la Technologie agricole PAG-D11
Aspect socioculturel (2 modules)	L'alimentation canadienne : notre héritage ALI-D06	Dynamique familiale SAN-D01		

Enchaînements - Alimentation : Exemple de module APA

MODULE DES-A08 : ESPACE VITAL - STUDIO 2

Niveau : Avancé

Thème : Habiletés de design, procédés et applications

Préalables : Aucun

Description du module : L'élève apprend à tenir compte de la forme et de l'espace lorsqu'il ou elle conçoit un design dans un domaine de l'architecture, de l'environnement urbain ou de l'aménagement d'intérieur précis qui correspond aux besoins spécifiques de l'être humain ou du milieu. Il ou elle évalue les solutions sur une base fonctionnelle, en tenant compte de l'esthétique et de la pertinence de son projet dans l'environnement humain. L'élève peut également tenir compte des matériaux et des procédés de fabrication à cette étape-ci, sans nécessairement trouver de solutions. Au moment où L'élève se penchera sur les détails, il ou elle traitera des aspects ergonomiques du design.

Paramètres du module : Les outils et l'équipement nécessaires pour faire des esquisses, des dessins et du modelage, ainsi que la possibilité d'utiliser un ordinateur. Les installations ou l'équipement spécialisés dépendent de la méthode choisie.

Remarque : Nous recommandons que l'enseignement du présent module soit donné par une personne dûment qualifiée en architecture, en environnement urbain ou aménagement d'intérieur.

Dans une cuisine, on fait les repas, mange, se rencontre, nettoie, confectionne différentes choses et, parfois, on est très pressés. Le design est en fait ce qui détermine l'aspect fonctionnel d'une cuisine, qui répond ou non aux besoins des utilisateurs et des utilisatrices. Quant à l'apparence? L'élève développera sa technique en créant le design d'une cuisine fonctionnelle.

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va : trouver des solutions - niveau avancé - aux problèmes de un ou de plusieurs thèmes en aménagement (architecture, environnement urbain ou aménagement d'intérieur)	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : la résolution d'un enseignant ou d'une enseignante ou d'un élève pour un avant-projet spécifique en aménagement d'intérieur - niveau avancé. Matériel d'évaluation DES-A08-1 : <i>Évaluation du projet : Aménagement d'intérieur - Studio 2</i> Norme de 2 pour chaque critère	50
utiliser des éléments et des principes de design, p. ex. : l'espace, la forme, les aspects ergonomiques d'un aménagement	le choix et l'utilisation d'éléments et de principes de design dans son travail. Matériel d'évaluation Ressources autorisées pour les explications et les exemples d'éléments et de principes de design	10

Enchaînements - Alimentation : Exemple de module APA (suite)

MODULE DES-A08 : ESPACE VITAL - STUDIO 2 (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :	
porter des jugements rationnels en ce qui a trait à la qualité esthétique du design d'un aménagement	DES-A08-1 : <i>Évaluation du projet : Aménagement d'intérieur - Studio 2</i> Norme de 2 pour chaque critère la justification des jugements portés pendant la phase de conception concernant la qualité esthétique du projet, tel que mentionné au cours de la présentation ou critique. Matériel d'évaluation DES-A08-1 : <i>Évaluation du projet : Aménagement d'intérieur - Studio 2</i> Norme de 2 pour chaque critère	20
choisir, organiser et présenter les projets de design	la tenue et la présentation d'un journal et d'un portfolio de design basés sur le module. Durant la présentation ou critique que fera l'élève de son portfolio à l'enseignant ou l'enseignante et à un groupe de pairs, l'accent sera placé sur la résolution de l'énoncé du projet, ainsi que sur le discours de l'élève concernant : - la façon dont la solution proposée tient compte des besoins des humains et du milieu - les jugements portés durant le travail de conception - leur justification - les répercussions de ces jugements sur le produit fini. Matériel d'évaluation DES-D08-3-D : <i>Présentations/rapports : Aménagement d'intérieur - Studio 2</i> Norme de 3 pour chaque critère	20
démontrer ses compétences de base.	L'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage. Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

Enchaînements - Alimentation : Exemple de module APA (suite)

MODULE DES-A08 : ESPACE VITAL - STUDIO 2 (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Développement d'habiletés	L'élève devrait : décrire comment la forme et l'espace sont utilisés dans le contexte de l'aménagement (architecture, environnement urbain et aménagement d'intérieur); faire des recherches et comparer des aménagements de deux communautés différentes, p. ex. : climat, facteurs socio-économiques, culture; indiquer un exemple tiré d'un aménagement dans le domaine de l'architecture, de l'environnement urbain ou de l'aménagement d'intérieur (p. ex. : une charpente d'une maison canadienne et une maison japonaise) et les comparer; décrire les répercussions qu'une conception peut avoir sur des environnements humains et naturels.	Comparer les espaces d'une cuisine pour une famille « conventionnelle » et ceux d'une cuisine pour une personne handicapée physiquement OU pour une famille étendue par rapport à une famille nucléaire OU pour une maison familiale par rapport à un appartement pour un beau-parent OU pour une cuisine industrielle et pour une cuisine familiale OU pour une cuisine d'un restaurant prêt-à-manger et pour une cuisine d'hôtel ou de salle de banquet.
Éléments et principes de design	indiquer les éléments et les principes de design utilisés pour résoudre chaque problème et expliquer comment leur utilisation a su contribuer à l'aspect esthétique et fonctionnel de la solution.	
Méthode de résolution de problèmes	indiquer, puis résoudre un problème de design en aménagement dans le domaine de l'architecture, de l'environnement urbain ou de l'aménagement d'intérieur; p. ex. : un espace habitable personnel, un espace habitable pour des conditions ambiantes extrêmes, un espace commercial, un parc, un restaurant, un espace habitable préfabriqué avec des éléments à assembler sur les lieux, un abri pour la survie;	Problème de design : une cuisine pour une personne handicapée physiquement OU une cuisine pour l'appartement de beaux-parents

MODULE DES-A08 : ESPACE VITAL - STUDIO 2 (suite)

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Méthode de résolution de problèmes (suite)	L'élève devrait : identifier chaque problème, rédiger un énoncé de projet et faire un plan en vue de résoudre le problème; choisir et utiliser les outils et le matériel adéquats, selon ce qui est mentionné dans l'énoncé de projet; justifier les décisions prises durant la phase de conception et indiquer leur incidence sur l'aspect esthétique de la solution.	OU une cuisine pour une famille monoparentale dont les ressources sont limitées OU une cuisine pour un restaurant ou des installations de production alimentaire.
Présentation, journal et portfolio de design	Voir les Résultats d'apprentissage spécifiques, de DES-A01 : <i>Design 2 D - Studio 1</i> .	Voir les notes des modules DES-A01 : <i>Design 2 D - Studio</i> et celles de DES-A01 : <i>Design 3 D - Studio</i> .

Enchaînements - Alimentation : Exemple de module APA (suite)

MODULE ENT-A01 : GESTION DE L'ENTREPRISE

Niveau : Avancé

Thème : Réaliser son idée

Préalable : Aucun

Description du module : L'élève développe des méthodes de gestion pour une entreprise.

Paramètres du module : Aucun équipement spécialisé ou installations nécessaires.

Module d'accompagnement : ENT-M04 : *Réalisation d'une idée*

Normes du programme et d'évaluation

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :	
décrire les méthodes de gestion nécessaires à l'implantation de l'entreprise	un organigramme représentant la structure de l'un de deux cas : sa propre entreprise une autre compagnie ou organisation.	10
	Matériel d'évaluation ENT-A01-1 : <i>Grille d'évaluation d'un organigramme</i>	
	Norme de 3 à chaque partie appropriée de l'évaluation	
gérer l'entreprise en accomplissant les fonctions suivantes : prise de décisions gestion des ressources humaines gestion des finances	un portfolio. Pour chaque titre de poste, décrire au moins cinq des critères suivants : les fonctions de gestion les éléments d'un leadership efficace la motivation la résolution de conflits la promotion du travail d'équipe.	20
	Matériel d'évaluation ENT-A01-2 : <i>Grille d'évaluation d'un organigramme</i>	
	Norme de 3 à chaque partie appropriée de l'évaluation	
examiner les risques graves et élaborer des méthodes pour parer aux éventualités	un plan d'urgence : on donne trois scénarios de problèmes éventuels à l'élève; celui-ci va développer un plan d'urgence pour chaque exemple : une demande immédiate d'un produit	45

Enchaînements - Alimentation : Exemple de module APA (suite)

MODULE ENT-A01 : GESTION DE L'ENTREPRISE (suite)

Résultats d'apprentissage généraux (RAG)	Critères et conditions d'évaluation	Attribution suggérée
L'élève va :	L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur : une complication au niveau des ressources humaines un retard important dans la production un nouveau compétiteur sur le marché.	
examiner le processus de contrôle d'un plan d'exploitation et le réviser au besoin	Matériel d'évaluation ENT-A01-2 : <i>Grille d'évaluation des plans d'urgence</i> Norme de 3 à chaque partie appropriée de l'évaluation une présentation orale sur l'état de l'entreprise. On aborde les aspects suivants : la situation actuelle la mise en évidence des points forts et des points faibles les révisions nécessaires.	20
démontrer ses compétences de base.	Matériel d'évaluation ENT-A01-3 : <i>Grille d'évaluation : Développement de l'entreprise</i> Norme de 3 à chaque partie appropriée de l'évaluation un journal de réflexion qui contient des commentaires pertinents sur les connaissances, les habiletés et les attitudes acquises dans le domaine de la gestion. Matériel d'évaluation ENT-A01-4 : <i>Grille d'évaluation : journal de réflexion</i> Norme de 3 à chaque partie appropriée de l'évaluation Démontrer, avec documents à l'appui, qu'on a répondu à au moins cinq des neuf critères établis l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de l'apprentissage.	5
	Matériel d'évaluation Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module	Incorporée tout au long du module

Enchaînements - Alimentation : Exemple de module APA (suite)**MODULE ENT-A01 : GESTION DE L'ENTREPRISE (suite)**

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Prise de décisions	L'élève devrait : - évaluer les objectifs et les buts de l'entreprise; - créer une structure organisationnelle pour atteindre les buts et les objectifs de l'entreprise; - analyser les buts et développer un plan d'action répondant aux exigences de l'entreprise dans les domaines suivants : - capital - main-d'œuvre - marketing - production ou service; - apprécier les règlements édictés par le gouvernement concernant : - la santé (Public Health Act) - la sécurité (Occupational Health and Safety Act) Voir : Normes d'emploi de la province - l'indemnisation - les conditions d'emploi (Code canadien du travail, Loi sur les normes de l'emploi); - discuter des problèmes d'ordre éthique en affaires; - établir et maintenir des fonctions de communication interne et externe efficaces.	SIMDUT
Gestion du personnel	- décrire les composantes ou stratégies nécessaires : - du recrutement - de la formation du personnel; - examiner le rôle du service des ressources humaines dans l'entreprise; - examiner les caractéristiques du rôle de superviseur ou superviseuse; - discuter des éléments de rémunération : - tangibles - non tangibles;	

Enchaînements - Alimentation : Exemple de module APA (suite)**MODULE ENT-A01 : GESTION DE L'ENTREPRISE (suite)**

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Gestion du personnel (suite)	L'élève devrait : - évaluer l'effet des conditions de travail sur la culture de l'entreprise; - expliquer l'effet que le moral a sur la productivité; - montrer qu'il ou elle peut se servir de stratégies de résolution de conflits; - faire preuve d'habiletés de négociation; - proposer un système pour traiter les retards et l'absentéisme; - formuler un plan pour encourager : - la formation d'équipes - le professionnalisme. - remplir une évaluation de la performance.	Exemples : paye, journées de congé, certificat de performance
Gestion des finances	- examiner des documents de base tels que : - les reçus de vente - les coupons de caisse - les talons de chèque; - examiner les fonctions de comptabilité : - les mouvements de trésorerie - les profits et les pertes - la feuille de bilan; - effectuer des fonctions bancaires : - identifier des institutions bancaires - remplir convenablement divers formulaires; - créer un modèle de feuille de paye; - examiner la fonction des comptes clients et des comptes créditeurs et leur relation avec les mouvements de trésorerie.	

Enchaînements - Alimentation : Exemple de module APA (suite)**MODULE ENT-A01 : GESTION DE L'ENTREPRISE (suite)**

Concepts	Résultats d'apprentissage spécifiques (RAS)	Notes
Contrôle	L'élève devrait : examiner différents plans d'entreprise et identifier les facteurs à surveiller : - les mouvements de trésorerie - la satisfaction des clients - l'efficacité des ressources humaines - les fournitures et l'inventaire - les autres facteurs; établir un calendrier pour indiquer quand et comment surveiller chaque facteur; examiner les facteurs externes qui peuvent influencer sur l'entreprise : - fluctuations de l'économie - modes passagères - variations saisonnières; proposer des changements pour corriger des incohérences; élaborer des stratégies pour modifier un plan en cours; discuter des circonstances dans lesquelles il peut être pertinent de réduire les effectifs ou de fermer l'entreprise; formuler un plan répondant aux exigences et aux responsabilités qu'entraîne la réduction des effectifs ou la fermeture d'une entreprise.	

Enchaînements avec d'autres domaines des APA

Modules d'Alimentation	Autres domaines des APA																
	Adaptation au travail	Design technique et industriel	Électrotechnologies	Énergie et mines	Entreprise et innovation	Fabrication	Faune	Foresterie	Gestion des finances	Gestion et marketing	Logistique	Mécanique	Mode	Pratiques agricoles	Santé communautaire	Soins esthétiques	Technologie des communications
Thème: Nutrition																	
ALI-D01 : Notions de base en alimentation																	
ALI-D02 : Au-delà du Guide alimentaire canadien																	
ALI-M02 : Nutrition et performance athlétique																	
ALI-M03 : L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique																	
ALI-A01 : Les étapes de la vie et l'alimentation																	
ALI-A02 : Nutrition et digestion																	
Thème: Préparation et présentation																	
ALI-D02 : Introduction à la pâtisserie																	
ALI-D03 : Collations et hors-d'oeuvre simples																	
ALI-M04 : Gâteaux et pâtisseries																	
ALI-M05 : Pains et petits pains à la levure																	
ALI-M06 : Produits laitiers et oeufs																	
ALI-M07 : Consommés, soupes et sauces																	
ALI-M08 : Fruits, légumes et produits céréaliers																	
ALI-M09 : Mets froids et créativité																	
ALI-M10 : Préparation et cuisson de viandes																	
ALI-M11 : Poisson et volaille																	
ALI-A03 : Pâtisserie et créativité																	
ALI-A04 : Autres produits à la levure - Niveau avancé																	
ALI-A05 : Sauces classiques et nouvelles																	
ALI-A06 : Présentation des aliments																	
ALI-A07 : La restauration rapide																	
ALI-A08 : La cuisson des viandes - Niveau avancé																	
ALI-A09 : Les coupes simples des viandes																	

Enchaînements avec d'autres domaines des APA (suite)

Modules d'Alimentation	Autres domaines des APA																	
	Adaptation au travail	Design technique et industriel	Électrotechnologies	Énergie et mines	Entreprise et innovation	Fabrication	Faune	Foresterie	Gestion des finances	Gestion et marketing	Logistique	Mécanique	Mode	Pratiques agricoles	Santé communautaire	Soins esthétiques	Technologie des communications	Technologies de la construction
Thème: Gestion																		
ALI-D04 : Planification des repas 1																		
ALI-D05 : Le prêt-à-manger																		
ALI-M12 : Planification des repas 2																		
ALI-M13 : La cuisine végétarienne																		
ALI-M14 : Repas-minute																		
ALI-M16 : L'entreprise en alimentation																		
ALI-A10 : Comment recevoir																		
ALI-A11 : Transformation des aliments																		
ALI-A12 : Alimentation : évolution et innovation																		
ALI-A13 : L'entreprise culinaire																		
Thème: Aspect socioculturel																		
ALI-D06 : -L'alimentation canadienne - notre héritage																		
ALI-M17 : La cuisine internationale 1																		
ALI-A14 : La cuisine internationale 2																		



Certains enchaînements avec les compétences développées dans ce domaine, généralement par l'utilisation de technologie ou de processus connexes.



Plusieurs enchaînements avec les compétences de ce domaine. Les élèves vont approfondir, élargir et utiliser un

Enchaînements avec les programmes d'études

Programme d'études

Modules d'Alimentation

Modules d'Alimentation	Intermédiaire							Secondaire									
	Éducation artistique	Éducation physique	Français / Anglais	Hygiène	Mathématiques	Sciences	Sciences humaines	Biologie	Chimie	Éducation artistique	Éducation physique	Exploration de carrières et d'emploi	Français / Anglais	Mathématiques	Physique	Sciences	Sciences sociales
Thème: Nutrition																	
ALI-D01 : Notions de base en alimentation																	
ALI-D02 : Au-delà du Guide alimentaire canadien																	
ALI-M02 : Nutrition et performance athlétique																	
ALI-M03 : L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique																	
ALI-A01 : Les étapes de la vie et l'alimentation																	
ALI-A02 : Nutrition et digestion																	
Thème: Préparation et présentation																	
ALI-D02 : Introduction à la pâtisserie																	
ALI-D03 : Collations et hors-d'oeuvre simples																	
ALI-M04 : Gâteaux et pâtisseries																	
ALI-M05 : Pains et petits pains à la levure																	
ALI-M06 : Produits laitiers et oeufs																	
ALI-M07 : Consommés, soupes et sauces																	
ALI-M08 : Fruits, légumes et produits céréaliers																	
ALI-M09 : Mets froids et créativité																	
ALI-M10 : Préparation et cuisson de viandes																	
ALI-M11 : Poisson et volaille																	
ALI-A03 : Pâtisserie et créativité																	
ALI-A04 : Autres produits à la levure - Niveau avancé																	
ALI-A05 : Sauces classiques et nouvelles																	
ALI-A06 : Présentation des aliments																	
ALI-A07 : La restauration rapide																	
ALI-A08 : La cuisson des viandes - Niveau avancé																	
ALI-A09 : Les coupes simples des viandes																	
Thème: Gestion																	
ALI-D04 : Planification des repas 1																	
ALI-D05 : Le prêt-à-manger																	
ALI-M12 : Planification des repas 2																	
ALI-M13 : La cuisine végétarienne																	
ALI-M14 : Repas-minute																	
ALI-M16 : L'entreprise en alimentation																	
ALI-A10 : Comment recevoir																	
ALI-A11 : Transformation des aliments																	
ALI-A12 : Alimentation : évolution et innovation																	
ALI-A13 : L'entreprise culinaire																	

Enchaînements avec les programmes d'études (suite)

Programme d'études

Modules d'Alimentation	Intermédiaire							Secondaire									
	Éducation artistique	Éducation physique	Français / Anglais	Hygiène	Mathématiques	Sciences	Sciences humaines	Biologie	Chimie	Éducation artistique	Éducation physique	Exploration de carrières et d'emploi	Français / Anglais	Mathématiques	Physique	Sciences	Sciences sociales
Thème: Aspect socioculturel																	
ALI-D06 : -L'alimentation canadienne - notre héritage																	
ALI-M17 : La cuisine internationale 1																	
ALI-A14 : La cuisine internationale 2																	



Certains enchaînements avec les compétences développées dans ce domaine, généralement par l'utilisation de technologie ou de processus connexes.



Plusieurs enchaînements avec les compétences de ce domaine. Les élèves vont approfondir, élargir et utiliser un grand nombre de connaissances ou d'habiletés dans des situations pratiques.

Lexique

Cette section du programme d'études a été conçue dans le but de permettre à l'élève et au personnel enseignant de faire une consultation rapide pour trouver la signification des termes et concepts utilisés tout au long du domaine à l'étude. Nous n'avons pas inclus toutes les définitions possibles dans le souci de ne pas surcharger le programme. Vous pourrez faire, s'il y a lieu, des recherches complémentaires dans les dictionnaires spécialisés.

Table des matières

Lexique - Alimentation

Lexique Anglais/Français.....	p. 359
Lexique Français/Anglais.....	p. 363

Lexique

Anglais – Français

Absorption	Assimilation
Baking	Pâtisserie
Basic stock	Bouillon, court-bouillon
Bed-and-Breakfast	Gîte du passant, chambre d’hôte, gîte touristique, chambre et petit déjeuner
Body Mass Index (BMI)	Indice de masse corporelle (IMC)
Breakfast	Déjeuner
Broiler	Grilloir
<i>Canada's Food Guide to Healthy Eating</i>	<i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i>
Chicken nugget	Croquette de poulet
Cocooning	Pantouflage, mieux-vivre chez soi, faire du cocooning
Convenience food	Plats préparés
Cookery	Mode, méthode de cuisson
Crumb crust	Croûte à la chapelure, croûte de chapelure
Eating disorders	Troubles alimentaires
Energy requirements	Besoins énergétiques
Entremetier	Entremetier, entremétier, entremettier, cuisinier préposé aux légumes
Equipment	Appareils
Facility	Équipement, installation
Fast food	Prêt-à-manger, repas-minute, plats-minute
Fast-food outlet, fast-food restaurant	Restaurant(s)-minute, restopouce, restaupouce
Fast-food business, fast-food industry	Restauration-minute, restauration rapide

Food	Aliment, cuisine, denrée alimentaire, plat, recette
Food choices	Choix alimentaires, choix d'aliments
Food group	Groupe alimentaire
Food sanitation, food safety	Salubrité
Food-borne disease	Toxi-infection alimentaire (T.I.A.), intoxication alimentaire, empoisonnement alimentaire
Grain products	Produits céréaliers
Griddle	Plaque chauffante
Gril	Gril
Handling	Maniement, manipulation
Hygiene	Hygiène
Label	Emballage
Lunch	Déjeuner, dîner
Lunch box	Boîte-repas
Meal	Repas
Milk products	Produits laitiers
Misinformation	Fausse information, faux renseignement(s), renseignements erronés
Nutrition label	Tableau d'information nutritionnelle des emballages, étiquetage nutritionnel
Nutritional adequacy	Bilan nutritionnel
Nutritional content	Contenu nutritif
Nutritional needs	Besoins nutritionnels, besoins en énergie, besoins en éléments nutritifs
Nutritional status	État nutritionnel, équilibre nutritif

Palatability	Palatabilité, appétibilité, appétabilité
Public Health Act	Public Health Act (Loi sur la Santé publique, 1995)
Quick breads	Pâtes éclair
Rush hour cuisine	Repas-minute
Safety	Sécurité (maniement des appareils et des ustensiles), salubrité (maniement des aliments)
Sanitation	Hygiène, salubrité
Saucier	Chef saucier
Scratch-made food	Plats préparés à partir d'ingrédients de base
Short order cook	Cuisinier ou cuisinière préparant des plats rapides, cuisinier-minute
Short order cooking	Restauration rapide
Small, gross motor development	Développement de la motricité globale, fine
Snack	Collation
Specialty breads	Pains de fantaisie
Specialty cakes	Gâteaux de spécialité
Specialty desserts	Desserts de fantaisie
Specialty pastries	Pâtisseries de fantaisie
Supper	Souper
Target groups	Groupes cibles
Taste test	Test de dégustation
Tools	Ustensiles
Training diet	Régime durant l'entraînement
Trim	Parage (arranger pour la cuisson)

TV dinner	Repas congelé
Vegan	Végétalien
Well-being	Bien-être
Wellness	Mieux-être
Workplace Hazardous Materials Information System(WHMIS)	Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)
Yeast bread	Pain à la levure

Lexique

Français – Anglais

Aliment, cuisine, denrée alimentaire, plat, recette	Food
Appareils	Equipment
Assimilation	Absorption
Besoins énergétiques	Energy requirements
Besoins nutritionnels, besoins en énergie, besoins en éléments nutritifs	Nutritional needs
Bien-être	Well-being
Bilan nutritionnel	Nutritional adequacy
Boîte-repas	Lunch box
Bouillon, court-bouillon	Basic stock
Chef saucier	Saucier
Choix alimentaires, choix d'aliments	Food choices
Collation	Snack
Contenu nutritif	Nutritional content
Croquette de poulet	Chicken nugget
Croûte à la chapelure, croûte de chapelure	Crumb crust
Cuisinier ou cuisinière préparant des plats rapides, cuisinier-minute	Short order cook
Déjeuner	Breakfast
Déjeuner, dîner	Lunch
Desserts de fantaisie	Specialty desserts
Développement de la motricité globale, fine	Small, gross motor development

Emballage	Label
Entremetier, entremétier, entremettier, cuisinier préposé aux légumes	Entremetier
Équipement, installation	Facility
État nutritionnel, équilibre nutritif	Nutritional status
Fausse information, faux renseignement(s), renseignements erronés	Misinformation
Gâteaux de spécialité	Specialty cakes
Gîte du passant, chambre d’hôte, gîte touristique, chambre et petit déjeuner	Bed-and-Breakfast
Gril	Gril
Grilloir	Broiler
Groupe alimentaire	Food group
Groupes cibles	Target groups
<i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i>	<i>Canada's Food Guide to Healthy Eating</i>
Hygiène	Hygiene
Hygiène, salubrité	Sanitation
Indice de masse corporelle (IMC)	Body Mass Index (BMI)
Maniement, manipulation	Handling
Mieux-être	Wellness
Mode, méthode de cuisson	Cookery
Pain à la levure	Yeast bread
Pains de fantaisie	Specialty breads
Palatabilité, appétibilité, appétabilité	Palatability
Pantouflage, mieux-vivre chez soi, faire du cocooning	Cocooning

Parage (arranger pour la cuisson)	Trim
Pâtes éclair	Quick breads
Pâtisserie	Baking
Pâtisseries de fantaisie	Specialty pastries
Plaque chauffante	Griddle
Plats préparés	Convenience food
Plats préparés à partir d'ingrédients de base	Scratch-made food
Prêt-à-manger, repas-minute, plats-minute	Fast food
Produits céréaliers	Grain products
Produits laitiers	Milk products
Public Health Act (Loi sur la Santé publique, 1995)	Public Health Act
Régime durant l'entraînement	Training diet
Repas	Meal
Repas congelé	TV dinner
Repas-minute	Rush hour cuisine
Restaurant(s)-minute, restopouce, restaupouce	Fast food outlet, fast- food restaurant
Restauration rapide	Short order cooking
Restauration-minute, restauration rapide	Fast-food business, fast- food industry
Salubrité	Food sanitation, food safety
Sécurité (maniement des appareils et des ustensiles), salubrité (maniement des aliments)	Safety
Souper	Supper
Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)	Workplace Hazardous Materials Information System (WHMIS)

Tableau d'information nutritionnelle des emballages, étiquetage nutritionnel	Nutrition label
Test de dégustation	Taste test
Toxi-infection alimentaire (T.I.A.), intoxication alimentaire, empoisonnement alimentaire	Food-borne disease
Troubles alimentaires	Eating disorders
Ustensiles	Tools
Végétalien	Vegan