

ARTS CULINAIRES DE LA 9^E À LA 11^E ANNÉE : RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE GÉNÉRAUX ET SPÉCIFIQUES CLASSÉS PAR OBJECTIF

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
Objectif 1 : Démontrer sa compréhension et le respect des procédures de sécurité, d'hygiène personnelle, d'assainissement et de salubrité des aliments.				
RAG 1.1 : Démontrer sa compréhension et le respect des pratiques de sécurité, d'hygiène personnelle et d'assainissement.				
9.1.1.1 Décrire et respecter les normes professionnelles en matière de tenue vestimentaire, d'hygiène personnelle et de toilette.	10.1.1.1 →	11A.1.1.1 →	11B.1.1.1 →	11C.1.1.1 →
9.1.1.2 Créer et maintenir un milieu de travail sécuritaire et hygiénique.	10.1.1.2 →	11A.1.1.2 →	11B.1.1.2 →	11C.1.1.2 →
9.1.1.3 Démontrer sa compréhension des procédures d'urgence.	10.1.1.3 →	11A.1.1.3 →	11B.1.1.3 →	11C.1.1.3 →
9.1.1.4 Décrire l'équipement de protection individuelle (EPI) et les procédures s'y rattachant. (A2.2)	10.1.1.4 →	11A.1.1.4 Démontrer sa compréhension de l'équipement de protection individuelle (EPI) et des procédures, et s'y conformer.	11B.1.1.4 →	11C.1.1.4 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 1 : Démontrer sa compréhension et le respect des **procédures de sécurité, d'hygiène personnelle, d'assainissement** et de **salubrité des aliments.** *(suite)*

RAG 1.1 : Démontrer sa compréhension et le respect des **pratiques de sécurité, d'hygiène personnelle et d'assainissement.** *(suite)*

9.1.1.5 Décrire l'ergonomie. (A2.5)	10.1.1.5 →	11A.1.1.5 Démontrer le respect des principes d'ergonomie.	11B.1.1.5 →	11C.1.1.5 →
9.1.1.6 Reconnaître et maîtriser les dangers. (A2.6)	10.1.1.6 →	11A.1.1.6 Démontrer sa compréhension et le respect des directives du SIMDUT.	11B.1.1.6 →	11C.1.1.6 →
9.1.1.7 Déterminer les exigences en matière de sécurité qui s'appliquent au SIMDUT. (A2.9)	10.1.1.7 →			
9.1.1.8 Reconnaître et maîtriser les dangers. (A2.10)	10.1.1.8 →			

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 1 : Démontrer sa compréhension et le respect des **procédures de sécurité, d'hygiène personnelle, d'assainissement** et de **salubrité des aliments**. *(suite)*

RAG 1.2 : Démontrer sa compréhension et le respect des procédures de **salubrité des aliments**.

A3 Procédures de salubrité des aliments (7 heures)	A3 Procédures de salubrité des aliments (7 heures)	
9.1.2.1 Définir la terminologie associée aux pratiques sanitaires et à l'hygiène personnelle. (A3.1)	10.1.2.1 →	
9.1.2.2 Définir et interpréter les codes, les règlements sur la santé publique et les exigences juridictionnelles en matière d'assainissement des cuisines et de pratiques de manipulation sécuritaire des aliments. (A3.2)	10.1.2.2 →	
9.1.2.3 Reconnaître les produits désinfectants et décrire leurs applications et leurs procédures d'utilisation. (A3.3)	10.1.2.3 →	

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 1 : Démontrer sa compréhension et le respect des **procédures de sécurité, d'hygiène personnelle, d'assainissement** et de **salubrité des aliments**. *(suite)*

RAG 1.2 : Démontrer sa compréhension et le respect des procédures de **salubrité des aliments**. *(suite)*

A3 Procédures de salubrité des aliments (7 heures)	A3 Procédures de salubrité des aliments (7 heures)			
9.1.2.4 Décrire les procédures utilisées pour l'assemblage et le désassemblage des ustensiles et du matériel de cuisine ainsi que de leurs accessoires à des fins de désinfection. (A3.4)	10.1.2.4 →	11A.1.2.1 →	11B.1.2.1 →	11C.1.2.1 →
9.1.2.5 Décrire les procédures utilisées pour maintenir un service d'alimentation salubre. (A3.5)	10.1.2.5 →			
9.1.2.6 Interpréter les règlements juridiques et les directives d'entreprise en matière de port d'articles personnels. (A3.6)	10.1.2.6 →			
9.1.2.7 Déterminer les techniques appropriées de manipulation et d'entreposage des aliments. (A3.7)	10.1.2.7 →			

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 1 : Démontrer sa compréhension et le respect des **procédures de sécurité, d'hygiène personnelle, d'assainissement** et de **salubrité des aliments**. *(suite)*

RAG 1.2 : Démontrer sa compréhension et le respect des procédures de **salubrité des aliments**. *(suite)*

A3 Procédures de salubrité des aliments (7 heures)	A3 Procédures de salubrité des aliments (7 heures)			
9.1.2.8 Démontrer les pratiques appropriées d'hygiène de la cuisine, d'hygiène personnelle ainsi que de manipulation et d'entreposage des aliments. (A3.8)	10.1.2.8 →	11A.1.2.2 →	11B.1.2.2 →	11C.1.2.2 →
9.1.2.9 Démontrer sa connaissance des allergies et des intolérances alimentaires.	10.1.2.9 Démontrer sa compréhension des allergies et des intolérances alimentaires.	11A.1.2.3 →	11B.1.2.3 →	11C.1.2.3 →
9.1.2.10 Définir et éliminer les risques associés aux allergies et aux intolérances alimentaires.	10.1.2.10 →	11A.1.2.4 →	11B.1.2.4 →	11C.1.2.4 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 2 : Démontrer sa compréhension des **ustensiles** et du **matériel** de cuisine ainsi que de leur **utilisation**, de leur **nettoyage** et de leur **entretien**.

RAG 2.1 : Démontrer sa compréhension des **ustensiles** et du **matériel** de cuisine ainsi que de leur **utilisation**, de leur **nettoyage** et de leur **entretien**.

9.2.1.1 Démontrer sa connaissance des ustensiles et du matériel de cuisine.	10.2.1.1 Démontrer sa compréhension des ustensiles et du matériel de cuisine.	11A.2.1.1 →	11B.2.1.1 →	11C.2.1.1 →
9.2.1.2 Démontrer l'utilisation, le nettoyage et l'entretien des ustensiles et du matériel de cuisine.	10.2.1.2 →	11A.2.1.2 →	11B.2.1.2 →	11C.2.1.2 →
	10.2.1.3 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour réaliser une variété de coupes classiques.	11A.2.1.3 →	11B.2.1.3 →	11C.2.1.3 →
	A5 Ustensiles et matériel (14 heures)			
	10.2.1.4 Définir la terminologie associée aux ustensiles et au matériel de cuisine. (A5.1)			
	10.2.1.5 Décrire les pratiques de sécurité et les précautions liées à l'utilisation des ustensiles et du matériel de cuisine. (A5.2)			

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 2 : Démontrer sa compréhension des **ustensiles** et du **matériel** de cuisine ainsi que de leur **utilisation**, de leur **nettoyage** et de leur **entretien**. *(suite)*

RAG 2.1 : Démontrer sa compréhension des **ustensiles** et du **matériel** de cuisine ainsi que de leur **utilisation**, de leur **nettoyage** et de leur **entretien**. *(suite)*

A5 Ustensiles et matériel (14 heures)

10.2.1.6 Décrire et reconnaître les couteaux, leurs fonctions, leur entretien et leur utilisation. (A5.3)

10.2.1.7 Décrire et reconnaître les chaudrons et casseroles, leurs fonctions, leur entretien et leur utilisation. (A5.4)

10.2.1.8 Décrire et reconnaître le matériel et les ustensiles, leurs fonctions, leur entretien et leur utilisation. (A5.5)

10.2.1.9 Démontrer l'utilisation appropriée des ustensiles et du matériel de cuisine, leur entretien et leurs procédures d'utilisation. (A5.6)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 3 : Démontrer la **réception**, la **manipulation**, l'**assurance de la qualité** et l'**entreposage** de différents types d'aliments et de boissons.

RAG 3.1 : Démontrer la **réception**, la **manipulation**, l'**assurance de la qualité** et l'**entreposage** de différents types d'aliments et de boissons.

9.3.1.1 Démontrer la réception, la manipulation, l'assurance de la qualité et l'entreposage de différents types d'aliments et de boissons.	10.3.1.1 →	11A.3.1.1 →	11B.3.1.1 →	11C.3.1.1 →
	10.3.1.2 Définir la terminologie associée à la réception, à l'inspection et à l'entreposage des produits. (A7.1)			
	10.3.1.3 Décrire les procédures utilisées pour confirmer l'information figurant sur les factures. (A7.2)			
	10.3.1.4 Décrire et démontrer les procédures d'entreposage des aliments et leurs applications. (A7.3)			

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 3 : Démontrer la **réception**, la **manipulation**, l'**assurance de la qualité** et l'**entreposage** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 3.1 : Démontrer la **réception**, la **manipulation**, l'**assurance de la qualité** et l'**entreposage** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

	10.3.1.5 Reconnaître et décrire les types de marchandises et les procédures utilisées pour les réceptionner, les inspecter et les entreposer. (A7.4)			
9.3.1.2 Exécuter les procédures de réception, d'inspection et d'entreposage des marchandises. (A7.6)	10.3.1.6 →	11A.3.1.2 →	11B.3.1.2 →	11C.3.1.2 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons.

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons.

	10.4.1.1 Définir la terminologie associée aux principes de base de la planification de la cuisine. (A8.1)			
9.4.1.1 Expliquer les principes du transfert de chaleur. (A8.2)	10.4.1.2 →	11A.4.1.1 →	11B.4.1.1 →	11C.4.1.1 →
9.4.1.2 Décrire et démontrer les méthodes utilisées pour la cuisson des aliments et décrire leurs procédures connexes. (A8.3)	10.4.1.3 →	11A.4.1.2 →	11B.4.1.2 →	11C.4.1.2 →
9.4.1.3 Décrire et montrer les méthodes utilisées pour la vérification du degré de cuisson des aliments et décrire leurs procédures associées. (A8.4)	10.4.1.4 →	11A.4.1.3 →	11B.4.1.3 →	11C.4.1.3 →
9.4.1.4 Définir les méthodes de renforcement de goût et leurs applications. (A8.5)	10.4.1.5 →	11A.4.1.4 →	11B.4.1.4 →	11C.4.1.4 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

9.4.1.5 Reconnaître les pratiques de base en cuisine, les indicateurs de qualité des aliments et les techniques de finition. (A8.6)	10.4.1.6 →	11A.4.1.5 →	11B.4.1.5 →	11C.4.1.5 →
9.4.1.6 Démontrer les compétences requises pour évaluer la cuisson des aliments.	10.4.1.7 →	11A.4.1.6 →	11B.4.1.6 →	11C.4.1.6 →
	10.4.1.8 Différencier l'assaisonnement de l'arôme et déterminer lequel utiliser avec des aliments en particulier.	11A.4.1.7 →	11B.4.1.7 →	11C.4.1.7 →
9.4.1.7 Démontrer sa connaissance de la terminologie culinaire.	10.4.1.9 Démontrer sa compréhension de la terminologie culinaire.	11A.4.1.8 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la conservation de la couleur, de la texture et de la valeur nutritive des fruits.	11B.4.1.8 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la cuisson et la décoration des gâteaux.	11C.4.1.8 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la conservation de la couleur, de la texture et de la valeur nutritive des légumes pendant la cuisson.

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

10.4.1.10 Démontrer sa compréhension des procédures de présentation de différents types d'aliments.

11A.4.1.9 Démontrer sa compréhension des garnitures de base.

11B.4.1.9 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la cuisson des produits de pâte levée.

A11 Pâtes et nouilles (7 heures)

11A.4.1.10 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la création de garnitures et l'application de techniques relatives aux garnitures.

11B.4.1.10 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la cuisson des tartes.

11C.4.1.9 Définir la terminologie associée aux nouilles et aux pâtes sèches. (A11.1)

11A.4.1.11 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la création et l'application d'une variété de plateaux repas.

11B.4.1.11 Démontrer sa compréhension de l'objectif des plats préparés (p. ex., produits surgelés séparément [s.s.], tartes non cuites, etc.).

11C.4.1.10 Reconnaître et décrire les catégories et les types de nouilles et de pâtes sèches ainsi que leurs caractéristiques et applications. (A11.2)

11C.4.1.11 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des nouilles et des pâtes sèches. (A11.3)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

	A12 Salades et vinaigrettes (14 heures)	A20 Cuisson : Biscuits et pains éclairs (28 heures)	A11 Pâtes et nouilles (7 heures)
	11A.4.1.12 Définir la terminologie associée aux salades et aux vinaigrettes. (A12.1)	11B.4.1.12 Définir la terminologie associée aux ingrédients de boulangerie-pâtisserie. (A20.1)	11C.4.1.12 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la préparation des nouilles et des pâtes sèches. (A11.4)
	11A.4.1.13 Reconnaître et décrire les types de salades chaudes ou froides et de vinaigrettes ainsi que leurs caractéristiques. (A12.2)	11B.4.1.13 Reconnaître les ustensiles et le matériel utilisés pour les produits de boulangerie-pâtisserie et décrire leurs applications. (A20.2)	11C.4.1.13 Exécuter les procédures de préparation des nouilles et des pâtes sèches. (A11.5)
	11A.4.1.14 Reconnaître et décrire les éléments des salades et des vinaigrettes ainsi que les facteurs à considérer lors de la sélection de leurs ingrédients. (A12.3)	11B.4.1.14 Reconnaître et décrire les ingrédients de boulangerie-pâtisserie ainsi que leurs caractéristiques, leurs applications et les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients. (A20.3)	

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

	A12 Salades et vinaigrettes (14 heures)	A20 Cuisson : Biscuits et pains éclairs (28 heures)	A16 Fruits et légumes I (21 heures)
	11A.4.1.15 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des salades et des vinaigrettes. (A12.4)	11B.4.1.15 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des ingrédients et des produits de boulangerie-pâtisserie. (A20.4)	11C.4.1.14 Définir la terminologie associée aux légumes. (A16.1)
	11A.4.1.16 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la préparation des salades et des vinaigrettes. (A12.5)	11B.4.1.16 Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des produits de boulangerie-pâtisserie et décrire leurs caractéristiques et leurs applications. (A20.5)	11C.4.1.15 Reconnaître et décrire les catégories de légumes ainsi que leurs caractéristiques et applications. (A16.2)
	11A.4.1.17 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des salades et des vinaigrettes. (A12.6)	11B.4.1.17 Décrire et démontrer les méthodes de mélange et de composition utilisées pour la préparation de biscuits. (A20.6)	11C.4.1.16 Reconnaître et décrire les facteurs à considérer lors de la sélection des légumes. (A16.3)
			11C.4.1.17 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des légumes. (A16.4)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

	A13 Sandwichs (14 heures)	A20 Cuisson : Biscuits et pains éclairs (28 heures)	A16 Fruits et légumes I (21 heures)
	11A.4.1.18 Définir la terminologie associée aux sandwichs. (A13.1)	11B.4.1.18 Décrire et démontrer les types de pains éclairs et leurs caractéristiques ainsi que les méthodes de mélange (crémage et mélange en une étape) utilisées pour leur préparation. (A20.7)	11C.4.1.18 Reconnaître les facteurs qui ont une incidence sur la saveur, la couleur, la texture et les éléments nutritifs des légumes. (A16.5)
	11A.4.1.19 Reconnaître les types de sandwichs et décrire leurs caractéristiques. (A13.2)	11B.4.1.19 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation de produits de boulangerie-pâtisserie. (A20.8)	11C.4.1.19 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des pommes de terre. (A16.7)
	11A.4.1.20 Reconnaître et décrire les composants des sandwichs et les facteurs à considérer lors de la sélection de leurs ingrédients. (A13.3)		11C.4.1.20 Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) de légumes et décrire leurs caractéristiques et leurs applications. (A16.8)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

	A13 Sandwichs (14 heures)	A16 Fruits et légumes I (21 heures)
	11A.4.1.21 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des sandwichs et des garnitures. (A13.4)	11C.4.1.21 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des légumes. (A16.10)
	11A.4.1.22 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la préparation des ingrédients des sandwichs. (A13.5)	A17 Pommes de terre (14 heures)
	11A.4.1.23 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des sandwichs. (A13.6)	11C.4.1.22 Définir la terminologie associée aux pommes de terre. (A17.1)
		11C.4.1.23 Reconnaître les catégories et les types de pommes de terre, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications. (A17.2)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

		A16 Fruits et légumes I (21 heures)	A17 Pommes de terre (14 heures)
		11A.4.1.24 Définir la terminologie associée aux fruits. (A16.1)	11C.4.1.24 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des pommes de terre. (A17.3)
		11A.4.1.25 Reconnaître les catégories de fruits et décrire leurs caractéristiques et leurs applications. (A16.2)	11C.4.1.25 Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) de pommes de terre. (A17.4)
		11A.4.1.26 Reconnaître et décrire les facteurs à considérer lors de la sélection des fruits. (A16.3)	11C.4.1.26 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la préparation des pommes de terre. (A17.5)
		11A.4.1.27 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des fruits. (A16.4)	11C.4.1.27 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des pommes de terre. (A17.6)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

A16 Fruits et légumes I (21 heures)		A18 Céréales, légumineuses alimentaires, grains et noix (14 heures)
11A.4.1.28 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la préparation des fruits. (A16.6)		11C.4.1.28 Définir la terminologie associée aux céréales, aux légumineuses alimentaires, aux grains et aux noix (A18.1)
11A.4.1.29 Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des fruits et décrire leurs caractéristiques et leurs applications. (A16.8)		11C.4.1.29 Reconnaître et décrire les types de céréales, de légumineuses alimentaires, de grains et de noix ainsi que leurs caractéristiques et applications. (A18.2)
11A.4.1.30 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des fruits. (A16.9)		11C.4.1.30 Décrire les procédures utilisées pour la manipulation et l'entreposage des céréales, des légumineuses alimentaires, des grains et des noix. (A18.3)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

**A18 Céréales,
légumineuses
alimentaires, grains et
noix (14 heures)**

11C.4.1.31 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour la préparation des céréales, des légumineuses alimentaires, des grains et des noix. (A18.4)

11C.4.1.32 Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des céréales, des légumineuses alimentaires, des grains et des noix. (A18.5)

11C.4.1.33 Exécuter les procédures utilisées pour la préparation des céréales, des légumineuses alimentaires, des grains et des noix. (A18.6)

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

11C.4.1.34 Démontrer sa compréhension de la terminologie associée aux nouilles et aux pâtes fraîches.

11C.4.1.35 Démontrer sa compréhension des catégories et des types de nouilles et de pâtes fraîches ainsi que de leurs caractéristiques et applications.

11C.4.1.36 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la préparation et le traitement des pâtes fraîches.

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 4 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

RAG 4.1 : Démontrer la **mise en place**, la **préparation** et la **présentation** de différents types d'aliments et de boissons. *(suite)*

11C.4.1.37 Démontrer sa compréhension des procédures utilisées pour la manipulation et la conservation des nouilles et des pâtes fraîches.

11C.4.1.38 Démontrer la capacité de préparation des nouilles et des pâtes fraîches.

11C.4.1.39 Démontrer la capacité de préparation des légumes en utilisant différentes méthodes de cuisson.

11C.4.1.40 Démontrer les connaissances et les compétences requises pour la reconstitution des produits alimentaires secs ou déshydratés.

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 5 : Démontrer sa compréhension des **aliments**, des **ingrédients**, des **recettes**, des **menus**, du **coût des aliments** et de la **nutrition**.

RAG 5.1 : Démontrer sa compréhension des **caractéristiques des aliments et des ingrédients** et de la façon dont la connaissance de ces caractéristiques est prise en considération dans la préparation des aliments ainsi que dans la conception de recettes et de menus.

10.5.1.1 Démontrer sa connaissance des caractéristiques des divers aliments et ingrédients.	11A.5.1.1 Démontrer sa compréhension des caractéristiques de divers fruits et autres articles du garde-manger.	11B.5.1.1 Démontrer sa compréhension des caractéristiques des produits de boulangerie-pâtisserie et de leurs ingrédients ainsi que des facteurs sous-jacents de ces caractéristiques.	11C.5.1.1 Démontrer sa compréhension des caractéristiques des légumes et des féculents.
10.5.1.2 Démontrer sa compréhension des facteurs à considérer lors de la reconnaissance et de la sélection des ingrédients pour divers plats.	11A.5.1.2 Démontrer la capacité d'évaluer la qualité des fruits et leurs diverses utilisations.	11B.5.1.2 Démontrer sa compréhension des facteurs à considérer lors de la reconnaissance et de la sélection des ingrédients des produits de boulangerie-pâtisserie.	
10.5.1.3 Démontrer sa compréhension du goût et des différentes saveurs.			
10.5.1.4 Démontrer sa connaissance des types d'assaisonnements et d'arômes, et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs procédures d'utilisation.			

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 5 : Démontrer sa compréhension des **aliments**, des **ingrédients**, des **recettes**, des **menus**, du **coût des aliments** et de la **nutrition**. *(suite)*

RAG 5.1 : Démontrer sa compréhension des **caractéristiques des aliments et des ingrédients** et de la façon dont la connaissance de ces caractéristiques est prise en considération dans la préparation des aliments ainsi que dans la conception de recettes et de menus. *(suite)*

10.5.1.5 Démontrer sa compréhension des fines herbes et des épices les plus utilisées.

RAG 5.2 : Démontrer sa compréhension des **recettes**, des **menus** et du **coût des aliments**.

9.5.2.1 Démontrer sa connaissance des recettes.

11A.5.2.1 Démontrer la capacité de suivre une recette.

11B.5.2.1 →

11C.5.2.1 →

11B.5.2.2 Démontrer sa compréhension des avantages de la pondération des ingrédients des produits de boulangerie-pâtisserie par poids plutôt que par volume.

RAG 5.3 : Démontrer sa compréhension de la **nutrition**.

10.5.3.1 Démontrer sa connaissance du Guide alimentaire canadien et de sa place dans la planification des menus.

11A.5.3.1 Démontrer sa compréhension des composants nutritionnels de divers aliments.

11B.5.3.1 →

11C.5.3.1 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 6 : Appliquer les connaissances et les compétences polyvalentes et **transdisciplinaires** liées aux arts culinaires (littératie, numératie, arts, sciences, etc.).

RAG 6.1 : Appliquer aux arts culinaires les connaissances et les compétences polyvalentes et transdisciplinaires liées à la **littératie**.

10.6.1.1 Démontrer des connaissances et des compétences en littératie par la lecture, l'interprétation, la communication et l'application de renseignements.	11A.6.1.1 →	11B.6.1.1 →	11C.6.1.1 →
10.6.1.2 Décrire et démontrer l'importance d'une communication verbale, non verbale et écrite efficace. (A4.3)			

RAG 6.2 : Appliquer aux arts culinaires les connaissances et les compétences polyvalentes et transdisciplinaires liées à la **numératie**.

10.6.2.1 Démontrer des connaissances et des compétences en numératie par la résolution de problèmes mathématiques.	11A.6.2.1 →	11B.6.2.1 →	11C.6.2.1 →
--	-------------	-------------	-------------

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 6 : Appliquer les connaissances et les compétences polyvalentes et **transdisciplinaires** liées aux arts culinaires (littératie, numératie, arts, sciences, etc.). *(suite)*

RAG 6.2 : Appliquer aux arts culinaires les connaissances et les compétences polyvalentes et transdisciplinaires liées à la **numératie**. *(suite)*

10.6.2.2 Démontrer la capacité de travailler avec les fractions, les ratios, les décimales et les pourcentages, et de convertir les unités de mesure (comme le système métrique et le système impérial).	11A.6.2.2 →	11B.6.2.2 →	11C.6.2.2 →
10.6.2.3 Définir la terminologie associée aux systèmes de mesure et à leurs abréviations. (A6.1)			
10.6.2.4 Décrire les concepts mathématiques généraux et l'utilisation des calculatrices électroniques. (A6.2)			
10.6.2.5 Décrire et démontrer les procédures utilisées pour lire et suivre des recettes (ajustement du rendement des recettes, conversions dans les recettes, calculs et formules). (A6.3)	11A.6.2.3 →	11B.6.2.3 →	11C.6.2.3 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 6 : Appliquer les connaissances et les compétences polyvalentes et **transdisciplinaires** liées aux arts culinaires (littératie, numératie, arts, sciences, etc.). *(suite)*

RAG 6.3 : Appliquer aux arts culinaires les connaissances et les compétences polyvalentes et transdisciplinaires liées aux **arts**.

10.6.3.1 Démontrer sa connaissance des méthodes de présentation pour différents types d'aliments.	11A.6.3.1 Démontrer sa compréhension d'une variété de techniques de présentation des plats.
10.6.3.2 Démontrer sa créativité en appliquant une variété de pratiques de présentation de différents types d'aliments.	11A.6.3.2 Démontrer sa créativité en appliquant une variété de techniques de présentation des plats.

RAG 6.4 : Appliquer aux arts culinaires les connaissances et les compétences polyvalentes et transdisciplinaires liées aux **sciences**.

11A.6.4.1 Démontrer sa compréhension de l'utilisation d'acides et de bases pour modifier la texture, la couleur et la valeur nutritive des fruits ou des légumes.	11B.6.4.1 Démontrer sa compréhension de l'utilisation de poudre à pâte, de bicarbonate de soude et de levure dans la levée de produits de boulangerie-pâtisserie.	11C.6.4.1 Démontrer sa compréhension de l'utilisation d'acides et de bases pour modifier la texture, la couleur et la valeur nutritive des fruits ou des légumes.
---	---	---

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 7 : Démontrer sa connaissance des principes de la **durabilité** tels qu'ils s'appliquent aux arts culinaires.

RAG 7.1 : Démontrer sa connaissance des principes de la **durabilité** tels qu'ils s'appliquent aux arts culinaires.

10.7.1.1 Démontrer sa connaissance des déchets produits dans un établissement d'arts culinaires ainsi que des processus de réduction et de gestion des déchets.	11A.7.1.1 Démontrer la capacité de réduction et de gestion des déchets.	11B.7.1.1 →	11C.7.1.1 →
10.7.1.2 Démontrer sa connaissance de l'élimination et du recyclage des déchets.	11A.7.1.2 →	11B.7.1.2 →	11C.7.1.2 →
10.7.1.3 Démontrer sa compréhension de la nécessité de faire la rotation des stocks de manière à réduire au minimum le gaspillage (p. ex., PEPS – méthode du premier entré, premier sorti).			
10.7.1.4 Démontrer la capacité à faire la rotation des stocks de manière à réduire au minimum le gaspillage.	11A.7.1.3 →	11B.7.1.3 →	11C.7.1.3 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 8 : Démontrer sa connaissance des **normes éthiques et juridiques** qui s’appliquent aux arts culinaires.

RAG 8.1 : Reconnaître et suivre les **normes éthiques et juridiques** qui s’appliquent aux arts culinaires.

10.8.1.1 Démontrer sa connaissance de l’éthique.	11A8.1.1 →	11B.8.1.1 →	11C.8.1.1 →
--	------------	-------------	-------------

Objectif 9 : Démontrer les **compétences relatives à l’employabilité** qui sont requises dans le domaine des arts culinaires.

RAG 9.1 : Démontrer ses **compétences de base relatives à l’employabilité**.

9.9.1.1 Démontrer ses compétences relatives à l’employabilité (p. ex., être prêt à l’heure, préparer les stations de travail, demeurer concentré sur le travail à accomplir, accepter la responsabilité de ses actes, etc.).	10.9.1.1 →	11A9.1.1 →	11B.9.1.1 →	11C.9.1.1 →
9.9.1.2 Démontrer le respect d’un code vestimentaire professionnel.	10.9.1.2 →	11A9.1.2 →	11B.9.1.2 →	11C.9.1.2 →
9.9.1.3 Démontrer les compétences requises pour travailler comme membre d’une équipe.	10.9.1.3 →	11A9.1.3 →	11B.9.1.3 →	11C.9.1.3 →
9.9.1.4 Démontrer un esprit d’initiative dans l’accomplissement des tâches.	10.9.1.4 →	11A9.1.4 →	11B.9.1.4 →	11C.9.1.4 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 9 : Démontrer les **compétences relatives à l'employabilité** qui sont requises dans le domaine des arts culinaires. *(suite)*

RAG 9.2 : Démontrer sa compréhension des **activités commerciales** d'un établissement culinaire.

10.9.2.1 Démontrer sa connaissance des caractéristiques commerciales des entreprises telles que les restaurants, les traiteurs, les hôtels, etc., y compris la nécessité de générer un profit.	11A.9.2.1 →	11B.9.2.1 →	11C.9.2.1 →
10.9.2.2 Démontrer sa connaissance des façons dont les employés peuvent contribuer au succès d'une entreprise.	11A.9.2.2 →	11B.9.2.2 →	11C.9.2.2 →

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 9 : Démontrer les **compétences relatives à l'employabilité** qui sont requises dans le domaine des arts culinaires. *(suite)*

RAG 9.3 : Démontrer les connaissances, les compétences et les attitudes requises à la **pensée critique** pour résoudre des problèmes complexes.

10.9.3.1 Démontrer sa connaissance de la pensée critique et de la résolution de problèmes.	11A.9.3.1 Démontrer la capacité à résoudre les problèmes en se concentrant seulement sur les faits, sans laisser les préjugés interférer avec ce processus.	11B.9.3.1 →	11C.9.3.1 →
--	---	-------------	-------------

RAG 9.4 : Démontrer sa connaissance de la **culture** et de la **diversité** ainsi que de leur importance en milieu de travail.

10.9.4.1 Démontrer sa connaissance de la culture et de la diversité.	11A.9.4.1 Démontrer sa connaissance de la culture et de la diversité ainsi que de leur place au travail.	11B.9.4.1 Démontrer sa connaissance de certaines des perspectives culturelles concernant les produits de boulangerie-pâtisserie.	11C.9.4.1 Démontrer sa connaissance de certains des avantages, pour soi-même et les autres, d'être capable d'interagir avec succès avec des gens de diverses cultures.
10.9.4.2 Démontrer sa connaissance de certaines des perspectives culturelles concernant les aliments et leur préparation.			11C.9.4.2 Démontrer sa connaissance de certaines des perspectives culturelles concernant les légumes et les féculents.

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 10 : Démontrer sa compréhension de la **portée** des arts culinaires (ainsi que des professions connexes), y compris les **conditions de travail** et **les possibilités de formation** et **de carrière**.

RAG 10.1 : Démontrer sa compréhension de la **portée** des arts culinaires (ainsi que des professions connexes), notamment les **conditions de travail**.

10.10.1.1 Démontrer sa connaissance de la portée des arts culinaires et des professions connexes.	11A.10.1.1 →	11B.10.1.1 Démontrer sa connaissance de la portée de l'industrie de la pâtisserie et de la boulangerie.	11C.10.1.1 Démontrer sa connaissance des conditions de travail généralement présentes dans les arts culinaires et les professions connexes.
10.10.1.2 Démontrer sa connaissance des conditions de travail généralement présentes dans les arts culinaires et les professions connexes.	11A.10.1.2 →	11B.10.1.2 Démontrer sa connaissance des conditions de travail qui règnent habituellement dans l'industrie de la pâtisserie et de la boulangerie.	
	11A.10.1.3 Démontrer sa connaissance des occasions d'affaires liées au garde-manger, comme celles liées aux services de traiteur.	11B.10.1.3 Démontrer sa connaissance des occasions d'affaires liées à la pâtisserie et à la boulangerie.	

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 10 : Démontrer sa compréhension de la **portée** des arts culinaires (ainsi que des professions connexes), y compris les **conditions de travail** et les **possibilités** de formation et **de carrière**. *(suite)*

RAG 10.2 : Démontrer sa compréhension des **possibilités de carrière** et **de formation** dans le domaine des arts culinaires et des professions connexes.

9.10.2.1 Démontrer sa connaissance des possibilités de carrière et de formation dans les arts culinaires et les professions connexes.	10.10.2.1 Démontrer sa connaissance du Programme d'apprentissage au secondaire et de la façon dont il peut aider les élèves à atteindre leurs objectifs.	11A.10.2.1 Démontrer sa connaissance du Programme d'apprentissage au secondaire et de la façon dont il peut aider les élèves à atteindre leurs objectifs.	11B.10.2.1 Démontrer sa connaissance des possibilités de carrière et de formation liées à la pâtisserie et à la boulangerie.
	10.10.2.2 Démontrer sa connaissance des possibilités de carrière et de formation dans les arts culinaires et les professions connexes.		11B.10.2.2 Démontrer sa connaissance du processus permettant de devenir boulanger-pâtissier détenant la certification Sceau rouge.
	10.10.2.3 Démontrer sa connaissance de la formation en apprentissage, y compris la façon de devenir un apprenti et un chef certifié.		

8790 Exploration des arts culinaires (9) 15S / 15E / 15M 10S / 10E / 10M	8791 Principes de la cuisine (10) 20S / 20E / 20M	8792 Garde-manger (11A) 30S / 30E / 30M	8793 Pâtisserie et boulangerie (11B) 30S / 30E / 30M	8794 Légumes et féculents (11C) 30S / 30E / 30M
--	--	--	---	--

Objectif 11 : Démontrer sa compréhension de l'**évolution** des arts culinaires ainsi que des **innovations et nouvelles tendances** dans ce domaine.

RAG 11.1 : Démontrer sa compréhension de l'**évolution** des arts culinaires ainsi que des **innovations et nouvelles tendances** dans ce domaine.

10.11.1.1 Démontrer sa connaissance des processus et du matériel relatifs aux arts culinaires traditionnels.	11A.11.1.1 Démontrer sa compréhension de l'évolution du garde-manger ainsi que des innovations et nouvelles tendances dans ce domaine.	11B.11.1.1 Démontrer sa compréhension de l'évolution de la boulangerie-pâtisserie ainsi que des innovations et nouvelles tendances dans ce domaine.	11C.11.1.1 Démontrer sa compréhension de l'évolution des légumes et féculents ainsi que des innovations et nouvelles tendances dans ce domaine.
--	--	---	---

