



Programme d'études :
Introduction à la cuisine
professionnelle *06411*

Ministère de l'Éducation
Direction des services pédagogiques
(Version 2009)

Table des matières

INTRODUCTION.....	1
CADRE THÉORIQUE	3
1. Orientations du système scolaire	3
1.1 Mission de l'éducation	3
1.2 Objectifs et normes en matière d'éducation	4
2. Composantes pédagogiques	6
2.1 Principes directeurs	6
2.2 Résultats d'apprentissage transdisciplinaires.....	7
2.3 Modèle pédagogique	14
3. Orientations du programme	22
3.1 Présentation de la discipline	22
3.2 Domaines conceptuels et résultats d'apprentissage généraux.....	24
PLAN D'ÉTUDES	26
RESSOURCES	34
Annexe A – Description de la formation de cuisinier	35
Annexe B – Terminologie utilisée en cuisine	37
Annexe C – Équipements et ustensiles utilisés en cuisine.....	48
BIBLIOGRAPHIE.....	49

INTRODUCTION

Le programme d'études comprend deux parties : le cadre théorique et le plan d'études. Le cadre théorique (*sections 1 à 3*) constitue un ensemble de référence et est destiné aux professionnels de l'enseignement; il sert essentiellement à expliciter les intentions pédagogiques qui rejoignent les visées du système d'éducation. Quant au plan d'études, il précise les attentes reliées aux savoirs, savoir-faire et savoir-être que réalisera l'élève. La structure du programme d'études offre donc une vision globale et intégrée des intentions éducatives, tout en maintenant la spécificité, la « couleur », des différentes disciplines.

Note : *Dans le but d'alléger le texte, lorsque le contexte de rédaction l'exige, le genre masculin est utilisé à titre épique.*

CADRE THÉORIQUE

1. Orientations du système scolaire

1.1 Mission de l'éducation

« Guider les élèves vers l'acquisition des qualités requises pour apprendre à apprendre afin de se réaliser pleinement et de contribuer à une société changeante, productive et démocratique. »

Le système d'instruction publique est fondé sur un ensemble de valeurs dont **l'opportunité, la qualité, la dualité linguistique, l'engagement des collectivités, l'obligation de rendre compte, l'équité et la responsabilité.**

Dans ce contexte, la mission de l'éducation publique de langue française favorise le développement de personnes autonomes, créatrices, compétentes dans leur langue, fières de leur culture et désireuses de poursuivre leur éducation toute leur vie durant. Elle vise à former des personnes prêtes à jouer leur rôle de citoyennes et de citoyens libres et responsables, capables de coopérer avec d'autres dans la construction d'une société juste fondée sur le respect des droits humains et de l'environnement.

Tout en respectant les différences individuelles et culturelles, l'éducation publique favorise le développement harmonieux de la personne dans ses dimensions intellectuelle, physique, affective, sociale, culturelle, esthétique et morale. Elle lui assure une solide formation fondamentale. Elle a l'obligation d'assurer un traitement équitable aux élèves et de reconnaître que chacun d'eux peut apprendre et a le droit d'apprendre du mieux qu'il peut. Elle reconnaît les différences individuelles et voit la diversité parmi les élèves en tant que source de richesse.

L'éducation publique vise à développer la culture de l'effort et de la rigueur. Cette culture s'instaure en suscitant le souci du travail bien fait, méthodique et rigoureux; en faisant appel à l'effort maximal; en encourageant la recherche de la vérité et de l'honnêteté intellectuelle; en développant les capacités d'analyse et l'esprit critique; en développant le sens des responsabilités intellectuelles et collectives, les sens moral et éthique et en incitant l'élève à prendre des engagements personnels.

Toutefois, l'école ne peut, à elle seule, atteindre tous les objectifs de la mission de l'éducation publique. Les familles et la communauté sont des partenaires à part entière dans l'éducation de leurs enfants et c'est seulement par la coopération que pourront être structurées toutes les occasions d'apprentissage dont ont besoin les enfants afin de se réaliser pleinement.

1.2 Objectifs et normes en matière d'éducation

L'apprentissage qui se fait dans les écoles est important, voire décisif, pour l'avenir des enfants d'une province et d'un pays. L'éducation publique doit avoir pour but le développement d'une culture de l'excellence et du rendement caractérisé par l'innovation et l'apprentissage continu.

Les objectifs de l'éducation publique sont d'aider chaque élève à :

1. développer la culture de l'effort et de la rigueur intellectuelle, ainsi que le sens des responsabilités;
2. acquérir les savoirs, les savoir-faire et les savoir-être nécessaire pour comprendre et exprimer des idées à l'oral et à l'écrit dans la langue maternelle d'abord et ensuite, dans l'autre langue officielle;
3. développer les savoirs, les savoir-faire et les savoir-être nécessaire à la compréhension et à l'utilisation des concepts mathématiques, scientifiques et technologiques;

4. acquérir les savoirs, les savoir-faire et les savoir-être nécessaire pour se maintenir en bonne santé physique et mentale et contribuer à la construction d'une société fondée sur la justice, la paix et le respect des droits humains;
5. acquérir les savoirs, les savoir-faire et les savoir-être relié aux divers modes d'expression artistique et culturelle, tout en considérant sa culture en tant que facteur important de son apprentissage; et
6. reconnaître l'importance de poursuivre son apprentissage tout au long de sa vie afin de pouvoir mieux s'adapter au changement.

L'ensemble de ces objectifs constitue le principal cadre de référence de la programmation scolaire. Ils favorisent l'instauration du climat et des moyens d'apprentissage qui permettent l'acquisition des compétences dont auront besoin les jeunes pour se tailler une place dans la société d'aujourd'hui et de demain.

2. Composantes pédagogiques

2.1 Principes directeurs

1. Les approches à privilégier dans toutes les matières au programme sont celles qui donnent un **sens** aux apprentissages de l'élève, c'est-à-dire que l'élève doit être en mesure de comprendre le pourquoi des contenus proposés.
2. Les approches retenues doivent permettre **l'interaction** et la **collaboration** entre les élèves, expérience décisive dans la construction des savoirs. Dans ce contexte l'élève travaille dans une atmosphère de socialisation où les talents de chacun sont reconnus.
3. Les approches préconisées doivent reconnaître dans l'élève un acteur **responsable** dans la réalisation de ses apprentissages. Dans cette perspective, l'accent est mis sur l'apprentissage.
4. Les approches préconisées en classe doivent favoriser l'utilisation des médias parlés et écrits afin d'assurer que des liens se tissent entre la matière apprise et l'actualité d'un monde en changement perpétuel. Tout enseignement doit tenir compte de la présence et de l'utilisation des **technologies** modernes afin de préparer l'élève au monde d'aujourd'hui et, encore davantage, à celui de demain.
5. L'apprentissage doit se faire en **profondeur**, en se basant sur la réflexion, plutôt que sur une étude superficielle des connaissances fondée sur la mémorisation. L'enseignement touche donc les savoirs, les savoir-faire, les savoir-être et les stratégies d'apprentissage. Le questionnement fait appel aux opérations intellectuelles d'ordre supérieur.
6. L'enseignement doit favoriser **l'interdisciplinarité** en vue de maintenir l'habitude chez l'élève de procéder aux transferts des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être.
7. L'enseignement doit respecter les différents **rythmes** et **styles** d'apprentissage par le biais de différentes approches.
8. L'apprentissage doit doter l'élève de **confiance** dans ses habiletés afin qu'il s'investisse pleinement dans une démarche personnelle qui lui permettra d'atteindre un haut niveau de compétence.

9. L'élève doit développer le goût de **l'effort intellectuel** avec ce que cela exige d'imagination et de créativité d'une part, d'esprit critique et de rigueur d'autre part, ces exigences étant adaptées en fonction de son avancement. À tous les niveaux et dans toutes les matières, l'élève doit apprendre à appliquer une méthodologie rigoureuse et appropriée pour la conception et la réalisation de son travail.
10. L'enseignement doit tenir compte en tout temps du haut niveau de **littéralité** requis dans le monde d'aujourd'hui et s'assurer que l'élève développe les stratégies de lecture nécessaires à la compréhension ainsi que le vocabulaire propre à chacune des disciplines.
11. L'enseignement doit transmettre la valeur des études postsecondaires qui contribuent véritablement à préparer l'élève aux défis et perspectives de la société d'aujourd'hui et de demain.
12. Tous les cours doivent être pour l'élève l'occasion de développer son sens de **l'éthique** personnelle et des valeurs qui guident les prises de décision et l'engagement dans l'action, partant du fait que la justice, la liberté et la solidarité sont la base de toute société démocratique.
13. **L'évaluation**, pour être cohérente, se doit d'être en continuité avec les apprentissages. Elle est parfois sommative, mais est plus souvent formative. Dans ce dernier cas, elle doit porter aussi bien sur les savoirs, les savoir-faire et les savoir-être, alors que l'évaluation sommative se concentre uniquement sur ces deux premiers aspects.

2.2 Résultats d'apprentissage transdisciplinaires

Un résultat d'apprentissage transdisciplinaire est une description sommaire de ce que l'élève doit savoir et être en mesure de faire dans toutes les disciplines. Les énoncés présentés dans les tableaux suivants décrivent les apprentissages attendus de la part de tous les élèves à la fin de chaque cycle.

La communication

Communiquer clairement dans une langue juste et appropriée selon le contexte.

À la fin du cycle de la maternelle à la deuxième année, l'élève doit pouvoir :	À la fin du cycle de la troisième à la cinquième année, l'élève doit pouvoir :	À la fin du cycle de la sixième à la huitième année, l'élève doit pouvoir :	À la fin du cycle de la neuvième à la douzième année, l'élève doit pouvoir :
<ul style="list-style-type: none">➤ démontrer sa compréhension de messages oraux variés en réagissant de façon appropriée ou en fournissant une rétroaction orale, écrite ou visuelle acceptable à son niveau de maturité;➤ exprimer spontanément ses besoins immédiats, ses idées et ses sentiments de façon adéquate et acceptable à son niveau de maturité;➤ utiliser le langage approprié à chacune des matières scolaires;➤ prendre conscience de l'utilité des textes écrits, des chiffres, des symboles, des graphiques et des tableaux pour transmettre de l'information et commencer à discerner le sens de certains gestes, pictogrammes, symboles.	<ul style="list-style-type: none">➤ démontrer sa compréhension de messages oraux variés en réagissant de façon appropriée ou en fournissant une rétroaction orale, écrite ou visuelle acceptable à son niveau de maturité;➤ exprimer avec une certaine aisance ses besoins sur les plans scolaire, social et psychologique en tenant compte de son interlocuteur;➤ poser des questions et faire des exposés en utilisant le langage spécifique de chacune des matières;➤ comprendre les idées transmises par les gestes, les symboles, les textes écrits, les médias et les arts visuels et les utiliser dans sa vie courante.	<ul style="list-style-type: none">➤ démontrer sa compréhension de messages oraux variés en réagissant de façon appropriée ou en fournissant une rétroaction orale, écrite ou visuelle acceptable à son niveau de maturité;➤ exprimer ses pensées avec plus de nuances, défendre ses opinions et justifier ses points de vue avec clarté;➤ utiliser le langage approprié à chacune des disciplines pour poser des questions et rendre compte de sa compréhension;➤ interpréter et évaluer les faits et les informations présentés sous forme de textes écrits, de chiffres, de symboles, de graphiques et de tableaux, et y réagir de façon appropriée.	<ul style="list-style-type: none">➤ démontrer sa compréhension de messages oraux variés en réagissant de façon appropriée ou en fournissant une rétroaction orale, écrite ou visuelle acceptable à son niveau de maturité;➤ défendre ses opinions, justifier ses points de vue et articuler sa pensée avec clarté et précision, qu'il traite de choses abstraites ou de choses concrètes;➤ démontrer sa compréhension de diverses matières à l'oral et à l'écrit par des exposés oraux, des comptes rendus, des rapports de laboratoire, des descriptions de terrain, etc. en utilisant les formulations appropriées et le langage spécifique aux différentes matières;➤ transcoder des textes écrits en textes schématisés tels que des organisateurs graphiques, des lignes du temps, des tableaux, etc. et vice versa, c'est-à-dire de verbaliser l'information contenue dans des textes schématisés.

Les technologies de l'information et de la communication

Utiliser judicieusement les technologies de l'information et de la communication (TIC) dans des situations variées.

À la fin du cycle de la maternelle à la deuxième année, l'élève doit pouvoir :	À la fin du cycle de la troisième à la cinquième année, l'élève doit pouvoir :	À la fin du cycle de la sixième à la huitième année, l'élève doit pouvoir :	À la fin du cycle de la neuvième à la douzième année, l'élève doit pouvoir :
<ul style="list-style-type: none"> ➤ utiliser l'ordinateur de façon responsable en respectant les consignes de base; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ utiliser le matériel informatique de façon responsable en respectant les consignes de base; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ utiliser le matériel informatique et l'information de façon responsable et démontrer un esprit critique envers les TIC; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ utiliser le matériel informatique et l'information de façon responsable et démontrer une confiance et un esprit critique envers les TIC;
<ul style="list-style-type: none"> ➤ utiliser les principales composantes de l'ordinateur et les fonctions de base du système d'exploitation; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ utiliser l'ordinateur et son système d'exploitation de façon appropriée, et se familiariser avec certains périphériques <i>et la position de base associée à la saisie de clavier;</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ utiliser l'ordinateur, son système d'exploitation et différents périphériques de façon autonome <i>et utiliser une position de base appropriée pour la saisie de clavier;</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ utiliser l'ordinateur, son système d'exploitation et différents périphériques de façon autonome <i>et efficace et démontrer une certaine efficacité au niveau de la saisie de clavier;</i>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ commencer à naviguer, à communiquer et à rechercher de l'information à l'aide de support électronique; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ naviguer, communiquer et rechercher de l'information à l'aide de support électronique; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ naviguer, communiquer et rechercher des informations pertinentes, de façon autonome, à l'aide de support électronique; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ naviguer, communiquer et rechercher des informations pertinentes, de façon autonome et efficace, à l'aide de support électronique;
<ul style="list-style-type: none"> ➤ s'exprimer en utilisant un logiciel de dessin et de traitement de texte. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ s'exprimer en utilisant un logiciel de dessin, de traitement de texte et se familiariser avec un logiciel de traitement d'image; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ s'exprimer en utilisant un logiciel de dessin et de traitement de texte de façon autonome et se familiariser avec certains logiciels de traitement d'image, de sons ou de vidéos; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ s'exprimer en utilisant un logiciel de dessin et de traitement de texte de façon autonome et efficace et utiliser différents logiciels afin de traiter l'image, le son ou le vidéo;
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ commencer à présenter l'information à l'aide de support électronique. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ utiliser un logiciel de présentation électronique de l'information et se familiariser avec un logiciel d'édition de pages Web. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ utiliser un logiciel de présentation électronique de l'information et d'édition de page Web de façon autonome et se familiariser avec un logiciel d'analyse ou de gestion de données.

Pensée critique

Manifester des capacités d'analyse critique et de pensée créative dans la résolution de problèmes et la prise de décision individuelles et collectives.

<p>À la fin du cycle de la maternelle à la deuxième année, l'élève doit pouvoir :</p>	<p>À la fin du cycle de la troisième à la cinquième année, l'élève doit pouvoir :</p>	<p>À la fin du cycle de la sixième à la huitième année, l'élève doit pouvoir :</p>	<p>À la fin du cycle de la neuvième à la douzième année, l'élève doit pouvoir :</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ prendre conscience des stratégies qui lui permettent de résoudre des problèmes en identifiant les éléments déterminants du problème et en tentant de déterminer des solutions possibles; ➤ reconnaître les différences entre ce qu'il pense et ce que les autres pensent; ➤ faire part de ses difficultés et de ses réussites. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ déterminer, par le questionnement, les éléments pertinents d'un problème et de discerner l'information utile à sa résolution; ➤ comparer ses opinions avec celles des autres et utiliser des arguments pour défendre son point de vue; ➤ faire part de ses difficultés et de ses réussites. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ résoudre des problèmes en déterminant les éléments pertinents par le questionnement, en discernant l'information utile à sa résolution, en analysant les renseignements recueillis et en identifiant une solution possible; ➤ discerner entre ce qu'est une opinion et un fait. Fonder ses arguments à partir de renseignements recueillis provenant de multiples sources; ➤ faire part de ses difficultés et de ses réussites en se donnant des stratégies pour pallier ses faiblesses. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ résoudre des problèmes en déterminant les éléments pertinents par le questionnement, en discernant l'information utile à sa résolution, en analysant les renseignements recueillis, en proposant diverses solutions possibles, en évaluant chacune d'elles et en choisissant la plus pertinente; ➤ discerner entre ce qu'est une opinion, un fait, une inférence, des biais, des stéréotypes et des forces persuasives. Fonder ses arguments à partir de renseignements recueillis provenant de multiples sources; ➤ faire part de ses difficultés et de ses réussites en se donnant des stratégies pour pallier ses faiblesses.

Développement personnel et social

Construire son identité, s'approprier des habitudes de vie saines et actives et s'ouvrir à la diversité, en tenant compte des valeurs, des droits et des responsabilités individuelles et collectives.

À la fin du cycle de la maternelle à la deuxième année, l'élève doit pouvoir :	À la fin du cycle de la troisième à la cinquième année, l'élève doit pouvoir :	À la fin du cycle de la sixième à la huitième année, l'élève doit pouvoir :	À la fin du cycle de la neuvième à la douzième année, l'élève doit pouvoir :
<ul style="list-style-type: none"> ➤ identifier quelques-unes de ses forces et quelques-uns de ses défis et reconnaître qu'il fait partie d'un groupe avec des différences individuelles (ethniques, culturelles, physiques, etc.); ➤ reconnaître l'importance de développer des habitudes de vie saines et actives; ➤ faire preuve de respect, de politesse et de collaboration dans sa classe et dans son environnement immédiat. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ décrire un portrait général de lui-même en faisant part de ses forces et de ses défis et s'engager dans un groupe en acceptant les différences individuelles qui caractérisent celui-ci; ➤ expliquer les bienfaits associés au développement d'habitudes de vie saines et actives; ➤ démontrer des habiletés favorisant le respect, la politesse et la collaboration au sein de divers groupes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ évaluer sa progression, faire des choix en fonction de ses forces et de ses défis et commencer à se fixer des objectifs personnels, sociaux, scolaires et professionnels; ➤ développer des habitudes de vie saines et actives; ➤ élaborer des stratégies lui permettant de s'acquitter de ses responsabilités au sein de divers groupes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ démontrer comment ses forces et ses défis influencent la poursuite de ses objectifs personnels, sociaux et professionnels, et faire les ajustements ou améliorations nécessaires pour les atteindre; ➤ valoriser et pratiquer de façon autonome des habitudes de vie saines et actives; ➤ évaluer et analyser ses rôles et ses responsabilités au sein de divers groupes et réajuster ses stratégies visant à améliorer son efficacité et sa participation à l'intérieur de ceux-ci.

Culture et patrimoine

Savoir apprécier la richesse de son patrimoine culturel, affirmer avec fierté son appartenance à la communauté francophone et contribuer à son essor.

<p>À la fin du cycle de la maternelle à la deuxième année, l'élève doit pouvoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ prendre conscience de son appartenance à la communauté francophone au sein d'une société culturelle diversifiée; ➤ découvrir les produits culturels francophones de son entourage; ➤ contribuer à la vitalité de sa culture en communiquant en français dans la classe et dans son environnement immédiat. 	<p>À la fin du cycle de la troisième à la cinquième année, l'élève doit pouvoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ prendre conscience de son appartenance à la francophonie des provinces atlantiques au sein d'une société culturelle diversifiée; ➤ valoriser et apprécier les produits culturels francophones des provinces atlantiques; ➤ contribuer à la vitalité de sa culture en communiquant en français dans sa classe et dans son environnement immédiat; ➤ prendre conscience de ses droits en tant que francophone et de sa responsabilité pour la survie de la francophonie dans son école et dans sa communauté. 	<p>À la fin du cycle de la sixième à la huitième année, l'élève doit pouvoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ approfondir sa connaissance de la culture francophone et affirmer sa fierté d'appartenir à la francophonie nationale; ➤ apprécier et comparer les produits culturels francophones du Canada avec ceux de d'autres cultures; ➤ contribuer à la vitalité de sa culture en communiquant dans un français correct en salle de classe et dans son environnement immédiat; ➤ prendre conscience de ses droits et responsabilités en tant que francophone, participer à des activités parascolaires ou autres en français et choisir des produits culturels et médiatiques dans sa langue. 	<p>À la fin du cycle de la neuvième à la douzième année, l'élève doit pouvoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ prendre conscience de la valeur de son appartenance à la grande francophonie mondiale et profiter de ses bénéfices : ➤ apprécier et valoriser les produits culturels de la francophonie mondiale; ➤ contribuer à la vitalité de sa culture en communiquant à l'orale et à l'écrit dans un français correct avec divers interlocuteurs; ➤ faire valoir ses droits et jouer un rôle actif au sein de sa communauté.
---	---	--	---

Méthodes de travail

Associer objectifs et moyens, analyser la façon de recourir aux ressources disponibles et évaluer l'efficacité de sa démarche.

<p>À la fin du cycle de la maternelle à la deuxième année, l'élève doit pouvoir :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ utiliser des stratégies afin de : comprendre la tâche à accomplir, choisir et utiliser les ressources dans l'exécution de sa tâche, faire part de ses réussites et de ses défis;➤ s'engager dans la réalisation de sa tâche et exprimer une satisfaction personnelle du travail bien accompli.	<p>À la fin du cycle de la troisième à la cinquième année, l'élève doit pouvoir :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ utiliser des stratégies afin de : organiser une tâche à accomplir, choisir et utiliser les ressources appropriées dans l'exécution de sa tâche, évaluer et faire part de ses réussites et de ses défis;➤ démontrer de l'initiative et de la persévérance dans la réalisation de sa tâche et exprimer une satisfaction personnelle du travail bien accompli.	<p>À la fin du cycle de la sixième à la huitième année, l'élève doit pouvoir :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ faire preuve d'une certaine autonomie en développant et en utilisant des stratégies afin de : planifier et organiser une tâche à accomplir, choisir et gérer les ressources appropriées dans l'exécution de sa tâche, analyser, évaluer et faire part de ses réussites et de ses défis;➤ démontrer de l'initiative, de la persévérance et de la flexibilité dans la réalisation de sa tâche et exprimer une satisfaction personnelle du travail bien accompli.	<p>À la fin du cycle de la neuvième à la douzième année, l'élève doit pouvoir :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ développer et utiliser, de façon autonome et efficace, des stratégies afin de : anticiper, planifier et gérer une tâche à accomplir, analyser, évaluer et gérer les ressources appropriées dans l'exécution de sa tâche, analyser, évaluer et faire part de ses réussites et de ses défis;➤ démontrer de l'initiative, de la persévérance et de la flexibilité dans la réalisation de sa tâche de façon autonome et exprimer une satisfaction personnelle du travail bien accompli.
--	---	---	---

2.3 Modèle pédagogique

2.3.1 L'enseignement

Tout professionnel à l'intérieur d'un projet éducatif, qui vise un véritable renouvellement, doit être à la fine pointe de l'information sur les théories récentes du processus d'apprentissage. Il doit aussi être conscient du rôle que joue la motivation de l'élève dans la qualité de ses apprentissages ainsi que le rôle que joue le personnel enseignant dans la motivation de l'élève. Selon Tardif et Chabot (2000), dans le cadre de la motivation de l'élève, il faut intervenir non seulement au niveau de l'importance de l'effort, mais aussi du développement et de la maîtrise de diverses stratégies cognitives. Il importe que le personnel enseignant propose aux élèves des activités pertinentes dont les buts sont clairs. L'élève doit aussi être conscient du degré de contrôle qu'il possède sur le déroulement et les conséquences d'une activité qu'on lui propose de faire.

Il est nécessaire qu'une culture de collaboration s'installe entre tous les intervenants de l'école. Cette collaboration permet de créer un environnement qui favorise des apprentissages de qualité. C'est dans cet environnement que chacun contribue à l'atteinte du plan d'amélioration de l'école. À l'école secondaire, comme à l'école primaire, l'élève est au centre de ses apprentissages. C'est pourquoi l'environnement doit être riche, stimulant, ouvert sur le monde et propice à la communication. On y trouve une communauté d'apprenants où tous les intervenants s'engagent, chacun selon ses responsabilités, dans une dynamique d'amélioration des apprentissages. Le modèle pédagogique retenu doit viser le développement optimal de tous les élèves.

En effet, le renouvellement se concrétise principalement dans le choix d'approches pédagogiques cohérentes avec les connaissances du processus d'apprentissage. L'enseignant construit son modèle pédagogique en s'inspirant de différentes théories telles celles humaniste, behavioriste, cognitiviste et constructiviste.

Diverses approches pédagogiques peuvent être appliquées pour favoriser des apprentissages de qualité. Ces approches définissent

les interactions entre les élèves, les activités d'apprentissage et l'enseignant. Ce dernier, dans sa démarche de croissance pédagogique, opte pour les stratégies d'enseignement qui permettent aux élèves de faire des apprentissages de qualité. Il utilise également des stratégies d'évaluation de qualité qui l'informent et qui informent les élèves du progrès dans leurs apprentissages.

Outre le but ultime d'assurer des apprentissages de qualité, deux critères doivent guider le choix d'approches pédagogiques : la cohérence pédagogique et la pédagogie différenciée.

1. La cohérence pédagogique

Les approches choisies traduisent une certaine philosophie de l'éducation dont les intervenants scolaires se doivent d'être conscients.

Toute approche pédagogique doit respecter les principes directeurs présentés au début de ce document.

2. La pédagogie différenciée

La pédagogie différenciée s'appuie sur la notion que tous les élèves peuvent apprendre. Sachant que chaque élève apprend à sa manière et que chacun présente tout à la fois des compétences et des difficultés spécifiques, l'enseignant qui pratique une pédagogie différenciée cherche à évaluer les produits ainsi que les processus d'apprentissage des élèves. Cette démarche permet de connaître les forces et les difficultés individuelles et d'intervenir en fonction des caractéristiques de chacun.

La pédagogie différenciée n'est pas un enseignement individualisé, mais un enseignement personnalisé qui permet de répondre davantage aux besoins d'apprentissage de chaque élève et de l'aider à s'épanouir par des moyens variés. L'utilisation de plusieurs approches pédagogiques permet ainsi de respecter le style et le rythme d'apprentissage de chacun et de créer des conditions d'apprentissage riches et stimulantes.

Par ailleurs, même lorsque la pédagogie différenciée est utilisée, il sera parfois nécessaire d'enrichir ou de modifier les attentes des programmes d'études à l'intention d'un petit nombre d'élèves qui présentent des forces et des défis cognitifs particuliers.

Peu importe les approches pédagogiques appliquées, celles-ci doivent respecter les trois temps d'enseignement, c'est-à-dire la préparation, la réalisation et l'intégration.

2.3.2 L'évaluation des apprentissages

Tout modèle pédagogique est incomplet sans l'apport de l'évaluation des apprentissages. Processus inhérent à la tâche professionnelle de l'enseignement, l'évaluation des apprentissages est une fonction éducative qui constitue, avec l'apprentissage et l'enseignement, un trio indissociable. Cette relation se veut dynamique au sein de la démarche pédagogique de l'enseignant. L'évaluation s'inscrit dans une culture de responsabilité partagée qui accorde un rôle central au jugement professionnel de l'enseignant et fait place aux divers acteurs concernés.

La conception des divers éléments du trio et de leur application en salle de classe doit tenir compte des récentes recherches, entre autres, sur le processus d'apprentissage. Ce processus est complexe, de nature à la fois cognitive, sociale et affective. L'évaluation dans ce contexte doit devenir, selon Perrenoud (2000), *une intervention régulatrice* qui permet de comprendre et d'infléchir les processus d'enseignement et d'apprentissage. Elle a également pour but d'amener une action indirecte sur les processus d'autorégulation de l'élève quant à ses apprentissages.

L'école privilégie l'évaluation formative qui a pour but de soutenir la qualité des apprentissages et de l'enseignement, et par le fait même de les optimiser. Elle reconnaît aussi le rôle important et essentiel de l'évaluation sommative. Peu importe le mode d'évaluation utilisé, Herman, Aschbacher et Winters (1992) affirment qu'il n'y a pas qu'une seule bonne façon d'évaluer les élèves. Il est cependant essentiel de représenter le plus fidèlement possible la diversité des apprentissages de l'élève au cours d'un module, d'un semestre,

d'une année. À ce titre, plusieurs renseignements de type et de nature différente doivent être recueillis.

L'évaluation des apprentissages ainsi que les moyens utilisés pour y arriver doivent refléter les valeurs, les principes et les lignes directrices tels que définis dans la *Politique provinciale d'évaluation des apprentissages*.

1. *L'évaluation formative*: *régulation de l'apprentissage et de l'enseignement*

Plusieurs auteurs s'entendent pour dire que l'évaluation formative est la plus apte à améliorer la qualité des apprentissages des élèves (Black et William, 1998, Daws et Singh, 1996, Fuchs et Fuchs, 1986; Perrenoud, 1998). Selon Scallon (2000), l'évaluation formative a comme fonction exclusive la régulation des apprentissages pendant un cours ou une séquence d'apprentissage. Elle vise des apprentissages précis et relève d'une ou de plusieurs interventions pédagogiques. Elle permet à la fois à l'élève et à l'enseignant de prendre conscience de l'apprentissage effectué et de ce qu'il reste à accomplir. Elle se fait pendant la démarche d'enseignement et le processus d'apprentissage et se distingue par sa contribution à la régulation de l'apprentissage et de l'enseignement.

En ce qui concerne l'élève,

- L'évaluation formative a comme avantage de lui fournir une rétroaction détaillée sur ses forces et ses défis en lien avec les résultats attendus. Cette rétroaction sert à réguler les apprentissages. Elle doit être parlante et aidante dans le sens qu'elle identifie pour l'élève *ce qui lui reste à apprendre* et lui suggère des *moyens de l'apprendre*.
- L'évaluation formative doit aussi lui permettre de développer des habiletés d'auto-évaluation et de métacognition. Pour y arriver, il doit avoir une conception claire de ce qu'il doit savoir et être capable de faire, de

ce qu'il sait et peut déjà faire, et des moyens pour arriver à combler l'écart entre la situation actuelle et la situation visée.

En ce qui concerne l'enseignant,

- L'évaluation formative le renseigne sur les activités et les tâches qui sont les plus utiles à l'apprentissage, sur les approches pédagogiques les plus appropriées et sur les contextes favorables à l'atteinte des résultats d'apprentissage.
- L'évaluation formative l'aide à déceler les conceptions erronées des élèves et à choisir des moyens d'intervention pour les corriger.

Un enseignement cohérent suite à une rétroaction de qualité appuie l'élève dans son travail et lui offre de nouvelles occasions de réduire l'écart entre la situation actuelle et la situation désirée. Que l'évaluation formative soit formelle ou informelle, elle porte toujours sur deux objets : l'élève dans sa progression et la pédagogie envisagée dans un contexte d'enseignement et d'apprentissage. C'est une dynamique qui doit permettre à l'élève de mieux cibler ses efforts et à l'enseignant de mieux connaître le rythme d'apprentissage de l'élève.

2. L'évaluation sommative : sanction des acquis

Le rôle de l'évaluation sommative est de sanctionner ou certifier le degré de maîtrise des résultats d'apprentissage des programmes d'études. Elle a comme fonction l'attestation ou la reconnaissance sociale des apprentissages.

L'évaluation sommative survient au terme d'une période d'enseignement consacrée à une partie de programme ou au programme entier. Elle doit être au reflet des apprentissages visés par le programme d'études.

L'évaluation sommative place chaque élève dans les conditions qui lui permettront de fournir une performance se situant le plus près possible de son véritable niveau de compétence.

Les composantes de l'évaluation

Démarche évaluative	Évaluation formative	Évaluation sommative
INTENTION (Pourquoi?)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ découvrir les forces et les faiblesses de l'élève dans le but de l'aider dans son cheminement ▪ vérifier le degré d'atteinte des résultats d'apprentissage ▪ informer l'élève de sa progression ▪ objectivation cognitive ▪ objectivation métacognitive ▪ améliorer l'enseignement et l'apprentissage 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ informer l'élève, l'enseignant, les parents, les administrateurs et les autres intervenants du degré d'atteinte des résultats d'apprentissage, d'une partie terminale ou de l'ensemble du programme d'études ▪ informer l'enseignant et les administrateurs de la qualité du programme d'études
OBJET D'ÉVALUATION (Quoi?)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ les savoirs, les savoir-faire et les savoir-être visés par les résultats d'apprentissage du programme ▪ des stratégies ▪ des démarches ▪ des conditions d'apprentissage et d'enseignement 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ vérifier le degré d'atteinte des résultats d'apprentissage d'une partie terminale, d'un programme d'études ou de l'ensemble du programme
MOMENT D'ÉVALUATION (Quand?)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ avant l'enseignement comme diagnostic ▪ pendant l'apprentissage ▪ après l'étape 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ à la fin d'une étape ▪ à la fin de l'année scolaire
MESURE (Comment?)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ grilles d'observation ou d'analyse ▪ questionnaires oraux et écrits ▪ échelles d'évaluation descriptive ▪ échelles d'attitude ▪ entrevues individuelles ▪ fiches d'auto évaluation ▪ tâches pratiques ▪ dossier d'apprentissage (portfolio) ▪ journal de bord ▪ rapports de visites éducatives, de conférences ▪ travaux de recherches ▪ résumés et critiques de l'actualité 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ tests et examens ▪ dossier d'apprentissage (portfolio) ▪ tâches pratiques ▪ enregistrements audio/vidéo ▪ questionnaires oraux et écrits ▪ projets de lecture et d'écriture ▪ travaux de recherches
MESURE (Qui?)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ enseignant ▪ élève ▪ élève et enseignant ▪ élève et pairs ▪ ministère ▪ parents 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ enseignant ▪ ministère

Démarche évaluative	Évaluation formative	Évaluation sommative
JUGEMENT	<ul style="list-style-type: none"> ▪ évaluer la compétence de l'élève tout au long de son apprentissage ▪ évaluer les conditions d'enseignement et d'apprentissage 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ évaluer la compétence de l'élève à la fin d'une étape ou à la fin d'une année scolaire ▪ évaluer le programme d'études
DÉCISION ACTION	<ul style="list-style-type: none"> ▪ proposer un nouveau plan de travail à l'élève ▪ prescrire à l'élève des activités correctives, de consolidation ou d'enrichissement ▪ rencontrer les parents afin de leur proposer des moyens d'intervention ▪ poursuivre ou modifier l'enseignement 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ confirmer ou sanctionner les acquis ▪ orienter l'élève ▪ classer les élèves ▪ promouvoir et décerner un diplôme ▪ rectifier le programme d'études au besoin

**La relation entre la démarche d'enseignement
et le processus d'apprentissage**

Démarche d'enseignement (Rôle de l'enseignant)	Préparation	Réalisation		Intégration
	<p>Identifier les résultats d'apprentissage</p> <p>Formuler une intention d'activité complexe pour éveiller le questionnement tenant compte des antécédents des élèves</p> <p>Sélectionner des stratégies d'enseignement et des activités d'apprentissage permettant le transfert de connaissances</p> <p>Choisir du matériel, des outils et d'autres ressources</p> <p>Anticiper des problèmes et formuler des alternatives</p>	<p>Faire la mise en situation et actualiser l'intention</p> <p>Utiliser des stratégies d'enseignement, démarches, matériels, outils et autres ressources</p> <p>Faire découvrir à l'élève diverse stratégies d'apprentissage</p> <p>Faire l'évaluation formative en cours d'apprentissage</p> <p>Assurer le transfert de connaissances chez l'élève</p>		<p>Analyser la démarche et les stratégies utilisées</p> <p>Faire l'objectivation du vécu de la situation par rapport aux savoir-être (attitudes), aux savoir-faire (habiletés) et aux savoirs (connaissances)</p> <p>Prendre conscience des progrès accomplis et de ce qu'il reste à accomplir</p> <p>Formuler de nouveaux défis</p>
Processus d'apprentissage (Rôle de l'élève)	Préparation	Réalisation	Intégration	
	<p>Prendre conscience des résultats d'apprentissage et des activités proposées</p> <p>Prendre conscience de ses connaissances antérieures</p> <p>Objectiver le déséquilibre cognitif (questionnement), anticiper des solutions et établir ses buts personnels</p> <p>Élaborer un plan et sélectionner des stratégies d'apprentissage</p> <p>Choisir du matériel, des outils et d'autres ressources</p>	<p>Sélectionner et utiliser des stratégies pour réaliser les activités d'apprentissage</p> <p>Proposer et appliquer des solutions aux problèmes rencontrés</p> <p>Faire la cueillette et le traitement des données</p> <p>Analyser des données</p> <p>Communiquer l'analyse des résultats</p>	<p>Faire l'objectivation de ce qui a été appris</p> <p>Décentralisateur et recontextualiser ses savoirs</p> <p>Faire le transfert des connaissances</p> <p>Évaluer la démarche et les stratégies utilisées</p> <p>Faire l'objectivation et l'évaluation du vécu de la situation par rapport aux savoir-être (attitudes), aux savoir-faire (habiletés) et aux savoirs (connaissances)</p> <p>Prendre conscience des progrès accomplis et de ce qu'il reste à accomplir</p> <p>Formuler de nouveaux défis et identifier de nouvelles questions</p>	

↑↓
Note : Il y a interdépendance entre les différents éléments de la démarche d'enseignement et du processus d'apprentissage; leur déroulement n'est pas linéaire.

3. Orientations du programme

3.1 Présentation de la discipline

Le cours d'initiation à la cuisine vise d'abord et avant tout à permettre à l'élève de découvrir le domaine de la cuisine, son utilité dans nos vies et les différentes possibilités d'études postsecondaires qui y sont rattachées. La cuisine est l'ensemble des techniques de préparation des aliments en vue de leur consommation. La cuisine est très diversifiée à travers le monde, influencée par des ressources naturelles locales, mais aussi par la culture et les religions, le perfectionnement des techniques et les échanges entre peuples et cultures. En voici des exemples :

- Cuisine historique
- Cuisine traditionnelle
- Cuisine autochtone
- Cuisine régionale
- Cuisine d'assemblage
- Cuisine sous vide
- Cuisine diététique
- Cuisine familiale
- Nouvelle cuisine
- Cuisine végétarienne
- Cuisine moléculaire
- La cuisine du monde (chinoise, japonaise, indienne, exotique et autres)

La cuisine a ainsi dépassé la simple utilité de répondre à un besoin biologique pour l'humain et est devenue non seulement un ensemble de techniques plus ou moins précises, un fait culturel, un élément du patrimoine et d'identité national ou familial, un élément de systèmes de valeur, mais aussi un sujet d'étude pour les sciences sociales et la sociologie, voire un enjeu de politique et de santé publique.

Encore aujourd'hui, la recherche de nouveaux procédés de cuisson se poursuit. Grâce à des progrès technologiques constants, l'équipement de cuisson progresse rapidement et exerce une grande influence sur la productivité, le coût et la qualité des produits cuisinés.

Il existe plusieurs postes ou domaines de spécialisation dans le service alimentaire. Le travail de cuisinier est également complexe et requiert des connaissances dans divers champs d'activités tels qu'en sciences

alimentaires, en hygiène alimentaire, en premiers soins, en comptabilité, en ressources humaines, en informatique ainsi qu'une formation sur le SIMDUT.

Les qualités essentielles du cuisinier

Le cuisinier doit être habile et faire preuve d'une dextérité manuelle, tout en étant en bonne santé physique, morale et intellectuelle. En plus d'être en mesure d'utiliser les différentes méthodes de cuisson, il lui faut également recourir à ses connaissances afin de pouvoir mesurer, calculer, ajuster, assembler et maintenir la qualité des produits tout au long de la production. Pour ce faire, le cours d'initiation à la cuisine professionnelle exposera concrètement l'élève au domaine du service alimentaire en lui permettant de participer à divers projets liés au métier de cuisinier.

Dans le service alimentaire, un cuisinier doit se tenir à jour en ce qui a trait aux nouvelles technologies et méthodes de travail, qui sont en perpétuel changement. À titre d'exemple, il doit savoir s'adapter à l'utilisation d'une cuisinière, qu'elle soit électrique, au gaz propane, au gaz naturel ou à induction. La formation continue doit donc occuper une place importante tout au long de la carrière du cuisinier. Le développement d'attitudes professionnelles dans cet environnement de travail est également une composante importante de la formation de l'élève. Il est aussi reconnu qu'une attitude et des méthodes de travail sécuritaires contribuent à un environnement de travail sain, diminuant par conséquent considérablement les dangers et les risques d'accidents. Le cours d'initiation à la cuisine professionnelle permettra à l'élève de développer un esprit critique, ainsi que de faire des choix judicieux relativement aux accessoires et équipements, tout en les utilisant de façon efficace, sécuritaire et responsable.

L'économie, la rentabilité et la réduction des pertes sont des éléments dont il faut tenir compte dans ce milieu de travail, sans oublier l'évolution de l'industrie qui est influencée par l'établissement de nouvelles méthodes de production. C'est pourquoi il sera essentiel que l'élève puisse analyser les différentes composantes d'une recette et évaluer les quantités de produits requises afin d'utiliser judicieusement les différentes ressources associées aux projets, démontrant ainsi un sens des responsabilités sociales. Les cuisiniers travaillent partout où il y a un service alimentaire : restaurant, hôtel, foyer de soins, hôpital, bateau de croisière, cuisine centrale, usine de

transformation, train, camp, et autres... Il existe plusieurs possibilités de carrière en cuisine : instructeur, chef exécutif, chef, second, saucier, garde-manger, poissonnier, rôtiisseur, entremétier, boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, traiteur, recherche et développement, et autres... Afin de faciliter le choix de carrière, le cours d'initiation à la cuisine présentera à l'élève ces différentes possibilités.

3.2 Domaines conceptuels et résultats d'apprentissage généraux

Savoir

Le métier de cuisinier désigne une personne qui, en raison de ses connaissances et de ses compétences, est capable de comprendre et d'effectuer toutes les tâches requises en cuisine. L'industrie du service alimentaire, comme tous les autres secteurs de l'économie, prend de nouvelles orientations et connaît des changements rapides qui découlent des progrès technologiques. L'apparition de méthodes et de procédés novateurs est devenue chose courante, sans oublier l'effet de la mondialisation sur les divers produits disponibles sur le marché, amenant une évolution dans la variété des recettes et les choix gastronomiques de la population. Il est clair que la cuisine moderne doit également permettre de faire le lien entre les méthodes traditionnelles et les nouvelles méthodes. Le contenu du présent programme d'études est élaboré de façon à ce que l'élève soit en mesure d'utiliser divers procédés, équipements, accessoires et produits, d'apprendre les différentes méthodes de cuisson, sans oublier l'importance de connaître les méthodes de travail sécuritaires.

Savoir-faire

Pour envisager de poursuivre une carrière dans le domaine du service alimentaire, l'élève devra développer différentes compétences à l'intérieur de ce cours au choix. Pour ne nommer que quelques compétences qui seront touchées dans ce cours, l'élève devra développer son habileté à utiliser des outils manuels et des outils électriques portatifs ou stationnaires, quantifier des recettes, appliquer des mesures de sécurité, utiliser différents produits, exécuter les directives d'une recette, appliquer des mesures de sécurité, appliquer les procédures sanitaires selon les étapes de réception, entreposage, manutention, préparation, cuisson, refroidissement et service ou entreposage de produits, cuisiner en attente de service, utiliser divers produits alimentaires et appliquer différentes méthodes de cuisson. La capacité de l'élève à exécuter les directives d'une recette, à utiliser des

outils à main et mécanisés et à appliquer différentes techniques de cuisson lui permettront de produire quelques recettes dans un contexte de projet.

Savoir-être

Un environnement sécuritaire et propice à l'apprentissage favorisera chez l'élève le développement des habiletés pour exécuter diverses tâches liées à la cuisine. Agir avec professionnalisme en cuisine constitue une aptitude essentielle à développer chez l'élève, favorisant ainsi des relations interpersonnelles de qualité entre les différents partenaires de l'équipe. En adoptant un comportement sécuritaire, le risque de blessures et d'accidents est considérablement réduit et permet d'être davantage efficace dans l'exécution des tâches requises. L'élève doit donc être conscient de ces facteurs qui peuvent influencer le travail en cuisine et agir en conséquence afin d'éviter des blessures, des coûts d'opération additionnels, des pertes inutiles de nourriture, et autres.

À la fin de ce cours, l'élève devrait être en mesure de :

- expliquer l'évolution de la cuisine;
- utiliser le vocabulaire et les accessoires appropriés nécessaires à l'assemblage de recettes;
- justifier l'usage de différents produits dans des recettes de base;
- utiliser les accessoires et l'équipement de façon sécuritaire en cuisine;
- appliquer les différentes techniques liées à la préparation d'aliments, à la cuisson et à l'assemblage des recettes, tout en agissant avec professionnalisme.

PLAN D'ÉTUDES

1	<p>Résultat d'apprentissage général</p> <p>Expliquer l'évolution de la cuisine</p>
----------	---

Résultats d'apprentissage spécifiques <i>L'élève doit pouvoir :</i>	Contenu d'apprentissage
<p>1.1 connaître l'histoire et les différents types de cuisine;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisine historique • Cuisine traditionnelle • Cuisine régionale • Cuisine d'assemblage • Cuisine sous vide • Cuisine diététique • Cuisine gastronomique • Cuisine familiale • Nouvelle cuisine • Cuisine végétarienne • Cuisine moléculaire • Cuisine du monde (acadienne, chinoise, japonaise, indienne, exotique, etc.)
<p>1.2 décrire le rôle des différents postes en cuisine;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • instructeur • chef exécutif • chef • second • saucier • garde-manger • poissonnier • rôtiiseur • entremétier • boucher • charcutier • boulanger • pâtissier • traiteur • recherche et développement

<p>1.3 définir et décrire le métier de cuisinier ainsi que son rôle dans la société;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse nationale <ul style="list-style-type: none"> ◇ Contenu de l'analyse nationale ◇ Comité des provinces ◇ Tâches du cuisinier selon l'analyse nationale • Lois et règlements de l'apprentissage <ul style="list-style-type: none"> ◇ Niveau provincial ◇ Niveau interprovincial • Durée de l'apprentissage • Certification
<p>1.4 connaître l'existence des différentes possibilités de formation postsecondaire en cuisine;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Programmes postsecondaires <ul style="list-style-type: none"> ◇ CETA (CCNB – Edmundston)
<p>1.5 connaître l'influence de la technologie sur les carrières et la formation en cuisine;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation des ordinateurs pour contrôler l'équipement • Formation en informatique
<p>1.6 identifier ses champs d'intérêt en cuisine pour déterminer ses besoins en formation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pâtisserie, boulangerie, cuisine, et autres.

2	<p>Résultat d'apprentissage général</p> <p>Utiliser le vocabulaire et les accessoires appropriés pour l'assemblage de recettes</p>
----------	---

Résultats d'apprentissage spécifiques <i>L'élève doit pouvoir :</i>	Contenu d'apprentissage
2.1 communiquer en utilisant le vocabulaire relatif à la cuisine;	<ul style="list-style-type: none"> • Vocabulaire à l'annexe B
2.2 mesurer et peser des aliments;	<ul style="list-style-type: none"> • Unités de mesure <ul style="list-style-type: none"> ◇ Système métrique ◇ Système impérial ◇ Conversions d'unités de mesure entre les systèmes et à l'intérieur de chaque système • Utilisation et calibrage d'équipement électronique (thermomètre, balance, et autres)
2.3 utiliser les accessoires de cuisine appropriés selon les recettes à assembler.	<ul style="list-style-type: none"> • Liste des accessoires à l'annexe C

3	<p>Résultat d'apprentissage général</p> <p>Justifier l'utilisation de différents produits dans des recettes de base</p>
----------	--

Résultats d'apprentissage spécifiques <i>L'élève doit pouvoir :</i>	Contenu d'apprentissage
3.1 identifier les différents produits utilisés en cuisine;	<ul style="list-style-type: none"> • Périssables <ul style="list-style-type: none"> ◇ Viandes, volailles ◇ Poissons et fruits de mer ◇ Produits laitiers ◇ Fruits et légumes • Non périssables <ul style="list-style-type: none"> ◇ Produits céréaliers ◇ Épices et herbes ◇ Conserves ◇ Vinaigres ◇ Huiles ◇ Marinades et condiments ◇ Pâtes alimentaires
3.2 identifier la classification des produits alimentaires;	<ul style="list-style-type: none"> • Catégories de produits • Qualité de produits • Formats de produits
3.3 appliquer des processus assurant la salubrité des aliments;	<ul style="list-style-type: none"> • Réception, entreposage et manipulation des aliments
3.4 appliquer des directives énoncées dans des recettes;	<ul style="list-style-type: none"> • Quantification des recettes • Mise en place • Description des étapes de production
3.5 connaître les normes en vigueur de la nutrition et d'une saine alimentation;	<ul style="list-style-type: none"> • Guide alimentaire canadien
3.6 établir la quantité de nourriture requise dans un plat afin de contrôler les portions.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation de méthodes de contrôle de portions diverses

4	<p>Résultat d'apprentissage général</p> <p>Utiliser les accessoires et l'équipement de cuisine de façon sécuritaire</p>
----------	--

Résultats d'apprentissage spécifiques <i>L'élève doit pouvoir :</i>	Contenu d'apprentissage
<p>4.1 identifier les risques d'accidents liés au service alimentaire et en expliquer leurs causes;</p> <p>4.2 appliquer des mesures de sécurité;</p> <p>4.3 connaître certaines mesures de base en premiers soins;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Causes d'accidents <ul style="list-style-type: none"> ◇ Brûlures ◇ Coupures mineures ◇ Chutes (ex. : planchers glissants) ◇ Foulures ◇ Tensions musculaires • SIMDUT • Équipement de sécurité
<p>4.4 démanteler, nettoyer, assembler et travailler avec l'équipement portatif et fixe;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Équipement portatif • Équipement fixe
<p>4.5 connaître des techniques d'affûtage et d'aiguisage des couteaux.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Distinction entre l'aiguisage de couteaux à l'aide d'une pierre à eau et une pierre à l'huile • Utilisation du fusil

5	<p>Résultat d'apprentissage général</p> <p>Appliquer les différentes techniques liées à la préparation d'aliments, à la cuisson et à l'assemblage de recettes, tout en agissant avec professionnalisme</p>
----------	---

***** Attention particulière aux allergies, vérifiez auprès de vos élèves!**

Résultats d'apprentissage spécifiques <i>L'élève doit pouvoir :</i>	Contenu d'apprentissage
5.1 décrire l'effet de la chaleur sur les aliments;	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson humide • Cuisson sèche • Cuisson combinée
5.2 parer et couper des fruits et des légumes;	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques de coupes <ul style="list-style-type: none"> ◇ Émincé ◇ Ciselé ◇ Haché ◇ En brunoise ◇ En macédoine ◇ En julienne ◇ En chiffonnade
5.3 préparer des plats comprenant des fruits, des légumes et des légumineuses	<ul style="list-style-type: none"> • Purée de fruits et légumes • Coulis de fruits • Compote de fruits • Ragoût de légumes • Légumineuses • Techniques de cuisson <ul style="list-style-type: none"> ◇ Grillé ◇ Sauté ◇ Rôti ◇ Poché ◇ Braisé ◇ Poêlé

<p>5.4 préparer des sauces et des potages et connaître les étapes de préparation des fonds;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fonds : fond brun, fond blanc, fumet de poisson (<i>vidéo</i>) • Sauces : sauce blanche, sauce brune, sauce rouge • Potages : potage clair, potage lié, chaudières et potages de spécialité
<p>5.5 préparer des plats comprenant des féculents;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riz • Pâtes alimentaires
<p>5.6 préparer et cuire des viandes et des volailles selon les techniques de cuisson appropriées;</p> <p>5.7 préparer et cuire des poissons, des mollusques et des crustacés;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques de cuisson <ul style="list-style-type: none"> ◇ Sauté ◇ Braisé ◇ Grillé ◇ Roti ◇ Poché ◇ Poêlé
<p>5.8 préparer des breuvages chauds et froids;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Thé, café, espresso, tisane, chocolat chaud • Thé glacé, lait frappé
<p>5.9 préparer des déjeuners;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Différentes cuissons d'œufs • Produits de pâtisseries et de boulangeries • Différentes viandes • Différents poissons
<p>5.10 préparer des sandwiches et des salades;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sandwichs : froids et chauds • Sauces à salade : vinaigrettes, mayonnaises, sauces à salade • Salades : simple, composée et classique
<p>5.11 préparer des produits de boulangerie;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produits à levure : pâte non sucrée (pain), pâte sucrée • Pâte tournée : sucrée et non sucrée • Pâtes diverses : pâte à tarte, pâte à choux, pâte à biscuits, galettes chaudes

5.12 préparer des produits de pâtisserie.	<ul style="list-style-type: none">• Tartes, gâteaux, poudings• Desserts congelés• Décoration de gâteaux
--	---

RESSOURCES

Ressources humaines et Développement des compétences Canada
<http://www5.hrsdc.gc.ca/NOC/Francais/CNP/2006/Bienvenue.aspx>
Code 6242

Séries de quatre émissions sur l'alimentation diffusées à la télévision de Radio-Canada
http://www.radio-canada.ca/television/revolution_alimentation/

Techniques culinaires sur Wikipedia
http://fr.wikipedia.org/wiki/Catégorie:Technique_culinaire

DUYFF, R. L. *Alimentation et nutrition*, Montréal/Toronto, Chenelière/McGraw-Hill, 2003.
(Annexe 1 – La préparation des aliments)

Annexe A – Description de la formation de cuisinier

La description de cuisinier provient en grande partie du site du ministère de l'Éducation postsecondaire, de la Formation et du Travail. L'intégrale de ce texte se trouve à l'adresse suivante : http://www.qnb.ca/0381/occupations_fre/cuisin.htm

CUISINIER

DESCRIPTION DE LA PROFESSION

Ce programme de formation d'apprentissage vise à vous faire acquérir les connaissances et compétences nécessaires à l'exercice de la profession de cuisinier.

Cette formation comporte un élément pratique en milieu de travail et une formation théorique pertinente, permettant d'accéder à la certification de compagnon cuisinier. Sous la tutelle d'un employeur et d'instructeurs qualifiés, l'apprenti se familiarise avec les matériaux, les outils, les principes, ainsi que les compétences propres à la profession.

À la fin de cette formation, vous serez en mesure de faire :

- La préparation, la cuisson et le service des portions d'aliments destinés à la consommation dans les restaurants, salles à manger d'hôtels ou de motels, établissements et autres endroits semblables;
- L'achat par commande, la réception et l'entreposage des aliments et autres articles accessoires;
- L'utilisation et le nettoyage des appareils de cuisine fonctionnant à l'électricité, à la vapeur ou au gaz;
- L'utilisation, le nettoyage et l'entretien des ustensiles de cuisine;
- L'utilisation et l'adaptation de recettes et formules se rapportant au métier de cuisinier;
- Le maintien d'un niveau acceptable de propreté et d'hygiène personnelle;
- La détermination de la quantité des portions et du prix de revient des denrées alimentaires;
- Les inventaires;
- Les divers modes de service des aliments; et
- Les techniques de lavage de la vaisselle et des marmites.

PRÉALABLES AU PROGRAMME D'APPRENTISSAGE

Pour être accepté au programme d'apprentissage, vous devez avoir complété avec succès et être détenteur d'un diplôme d'études secondaires (12e année), ou l'équivalent offert dans le cadre d'un programme reconnu d'enseignement aux adultes, ou un diplôme d'équivalence d'études secondaires (GED), ou un diplôme en apprentissage dans une autre profession. De plus, vous devez occuper un emploi dans la profession de votre choix, et ce, avec un employeur qui est prêt à vous appuyer tout au long de votre formation en apprentissage.

DURÉE

Un minimum de 3 ans (5 400 heures) de travail et de formation est requis pour compléter ce programme, avec l'aide d'une personne qui détient un certificat du sceau rouge.

ACHÈVEMENT AU PROGRAMME D'APPRENTISSAGE

L'apprenti se voit décerner un diplôme d'apprentissage et un certificat d'aptitude lorsqu'il a accumulé 5 400 heures de travail pratique ainsi qu'avoir terminé avec succès la formation théorique de son programme en apprentissage, en plus d'avoir réussi l'examen final. Dans la plupart des cas, le Sceau Rouge Interprovincial est apposé aux documents.

1. UN AN DE TRAVAIL (soit 2 000 heures). L'étudiant peut aller à l'école pour réviser le bloc 1 et écrire l'examen.
2. UNE SECONDE ANNÉE DE TRAVAIL (soit 2 000 heures). L'étudiant peut retourner à l'école pour réviser le bloc 2 et écrire l'examen.
3. UNE TROISIÈME ANNÉE DE TRAVAIL (soit 2 000 heures). L'étudiant peut retourner à l'école pour réviser le bloc 3 et écrire l'examen.

Après avoir terminé le troisième bloc avec succès, l'étudiant peut maintenant écrire l'examen du Sceau Rouge Interprovincial.

EXAMEN EN VUE DE L'OBTENTION D'UN CERTIFICAT D'APTITUDE

Quiconque ayant déjà atteint l'équivalent de 5 ans d'expérience (MINIMUM de 9 000 HEURES AU NB) et qui pratique la profession de cuisinier peut faire la demande pour écrire l'examen en vue d'obtenir le certificat d'aptitude. Advenant la réussite de l'examen écrit, le candidat se voit décerner un certificat d'aptitude du Nouveau-Brunswick. Dans la plupart des cas, un Sceau Rouge Interprovincial est apposé aux documents.

Annexe B – Terminologie utilisée en cuisine

La terminologie de base (noms et adjectifs)

Abats	Partie comestible des animaux de boucherie n'appartenant pas à la carcasse. Les principaux abats sont les rognons, le foie, les ris, la langue, la cervelle, les trippes, les amourettes, les pieds et la queue.
Abattis	Partie comestible des volailles n'appartenant pas à la carcasse. Les principaux abattis sont le coeur, le foie, le gésier, le cou, les ailerons et les pattes.
Aiguillette	Morceau de viande tranchée mince, pris sur les poitrines des volailles et du gibier à plumes.
À l'anglaise	Ce terme peut prendre trois significations différentes : <ul style="list-style-type: none">• paner à l'anglaise signifie : fariner un aliment, le tremper dans une anglaise (oeuf, sel, poivre, huile, eau ou lait) et l'enrober de chapelure;• cuire à l'anglaise signifie : cuire à l'eau bouillante salée (les pommes de terre à l'anglaise sont ainsi faites);• à l'anglaise : correspond à un mode de cuisson destiné aux poissons.
Anglaise	Mélange composé d'oeuf, de sel, de poivre, de quelques gouttes d'huile et parfois allongé d'un peu d'eau ou de lait. L'anglaise est utilisée pour paner les aliments.
Appareil	Préparation dont la composition résulte du mélange de plusieurs éléments.
Aspic	Mets froid moulé composé d'aliments divers et recouvert d'une gelée.
Attelet	Petite tige de métal dont une des extrémités se termine par un motif décoratif. Destiné à la décoration des pièces montées.
Au bleu	Technique de cuisson réservée à certains poissons vivants dont la truite et la carpe.
Barde	Tranche mince de lard gras destinée à recouvrir une pièce de viande pendant la cuisson et à garnir le fond et les parois d'un moule devant servir à cuire les pâtés.
Bouquet garni	Ensemble d'aromates et de condiments généralement enveloppés d'une feuille de poireau ou d'une pièce de mousseline et destiné à parfumer diverses préparations culinaires. Il se compose habituellement de persil, de thym, de laurier et de poivre en grains.
Brunoise	Petits dés de légumes de la grosseur d'un grain d'orge (environ 3 mm de côté) utilisés le plus souvent comme garniture.
Buisson (mettre en)	Dresser des aliments en pyramide sur un plat de service, habituellement des éperlans frits, des homards, des crevettes, etc.
Canapé	Tranche de pain coupée de formes variées, ou craquelin, garnie de divers aliments. Les canapés font partie de la catégorie des amuse-gueule.
Caramel	Sucre fondu doucement dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'il prenne une couleur ambrée.
Chapelure	Pain séché et réduit en miettes fines.

Chiffonnade	Tout légume vert ou à feuilles, émincé en fines lanières, et destiné à divers usages. Ce terme s'applique surtout à la laitue, aux épinards et à l'oseille.
Chutney	Marinade anglaise aigre-douce faite de mangues et autres fruits exotiques.
Colorant	Substance liquide utilisée pour colorer les préparations culinaires.
Condiment	Substance utilisée pour modifier et rehausser la saveur des aliments.
Cornet	Papier enroulé en forme de cône qu'on remplit de divers mélanges utilisés pour décorer les plats.
Corps, avoir du	Se dit d'une pâte ferme et élastique.
Coulis	Sauce faite d'éléments naturels sans liaison.
Court-bouillon	Liquide aromatisé destiné à la cuisson des poissons et des crustacés. La composition du court-bouillon varie d'un simple mélange d'eau, de sel et d'herbes aromatiques à un mélange plus élaboré comprenant vin, mirepoix, citron ou vinaigre, et autres...
Croquette	Mets composé d'éléments hachés et liés, panés à l'anglaise, puis frits à grande friture.
Croûton	Petit dé de pain séché, grillé ou frit, destiné à garnir les potages et les salades.
Darne	Tranche de poisson coupée à cru, perpendiculairement à l'arête dorsale, soit dans le sens de la largeur.
Décoction	Action de faire bouillir une substance dans un liquide afin d'en modifier la saveur.
Déshydratation	Action de retirer l'eau d'une substance quelconque afin de la conserver.
Dessert	Aliment préparé et servi après la fin du service. Certains de ces aliments peuvent être utilisés sous d'autres formes.
Détrempe	Mélange de farine et d'eau servant à faire une pâte, par exemple la pâte feuilletée.
Dorure	Mélange d'oeufs battus, de lait et parfois de sucre, dont on badigeonne une pâte crue pour la dorer pendant la cuisson.
Farce	Composition d'aliments hachés, généralement bien relevée, destinée à garnir diverses préparations.
Fleuron	Petite garniture de pâte feuilletée en forme de croissant, de feuille ou de fleur.
Fontaine, faire une	Farine disposée en couronne sur une table de travail de façon à pouvoir déposer en son centre un corps gras, des oeufs ou un liquide.
Garniture	Aliments divers accompagnant un mets.
Infusion	Voir infuser.
Julienne	Action de couper des fruits ou des légumes en minces lamelles
Macédoine	Mélange de fruits ou de légumes taillés en petits cubes
Manche	Partie apparente de l'os d'une côtelette.

Manchette	Petite garniture de papier destinée à orner le manche des côtelette et les pattes des volailles.
Médailon	Petite pièce de viande ronde.
Mignonnette	Poivre en grains grossièrement écrasés.
Mirepoix	Mélange de légumes grossièrement hachés (carotte, oignon, céleri, et autres...).
Panade	Appareil à base de féculent, de farine, de pain ou de chapelure, utilisé pour lier certaines farces. On appelle aussi panade une soupe composée de pain, d'eau, de beurre et de jaune d'oeuf.
Pannequet	Crêpe masquée d'un appareil (crème, confiture, fromage, chair de poisson et de crustacé, et autre...), enroulée et glacée au four ou à la salamandre.
Papillote	Petite pièce de papier découpée et utilisée comme garniture pour certaines viandes, en particulier les côtelettes.
Pâton	Détrempe de feuilletage ou de pâte brisée dans laquelle le beurre a été incorporé.
Paupiette	Tranche fine de viande ou de poisson masquée d'une garniture ou d'une farce puis roulée avant la cuisson.
Persillade	Mélange d'ail et de persil hachés que l'on ajoute à une préparation en fin de cuisson.
Potage	Liquide nutritif généralement fait à base de viande et de légumes et que l'on sert au début du repas.
Quenelle	Farce très fine de viande ou de poisson, liée avec des oeufs, façonnée en forme de boulette ou de rouleau et pochée dans un consommé ou un fumet.
Salpicon	Préparation de divers éléments coupés en petits dés fins et liés puis utilisés comme élément de garniture.
Suprême	Chair blanche composant les poitrines des volailles.

Les termes techniques (verbes)

Abaisser	Réaliser une abaisse à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir. Une abaisse est un morceau de pâte amincie à une épaisseur déterminée. Exemple : une abaisse de pâte brisée pour la confection d'une tarte.
Abricoter	Couvrir une pâtisserie d'une légère couche de sirop d'abricot tiède, à l'aide d'un pinceau. Exemple : abricoter une tartelette amandine.
Aciduler	Donner un goût aigre, piquant ou acide par l'addition de vinaigre ou de jus de citron. Exemple : rendre la crème aigre en lui ajoutant quelques gouttes de vinaigre
Affûter, aiguiser	Rendre tranchante la lame d'un couteau à l'aide d'une meule, d'une pierre ou d'un fusil.

Annoncer	Action de s'adresser aux cuisiniers pour commander les mets destinés aux clients. Les expressions couramment utilisées sont: <ul style="list-style-type: none"> • Je commande, on commande! • Faites marcher! • J'enlève, on enlève!
Apprêter, accommoder	Préparer un mets à la cuisson.
Aromatiser	Parfumer une préparation culinaire à l'aide d'un aromate ou d'une liqueur.
Arrêter	Saisir un morceau de viande dans un corps gras afin d'en faciliter la conservation.
Arroser	Verser un jus ou un corps gras sur une viande en cuisson.
Assaisonner	Donner de la saveur à un aliment ou à une préparation à l'aide de sel, de poivre, d'épices ou de condiments divers.
Badigeonner	Enduire de beurre fondu ou de dorure sur la surface d'une préparation culinaire avant de la mettre à cuire. Exemple : badigeonner une tarte.
Barder	Recouvrir une pièce de viande ou un moule d'une barde de lard gras afin d'éviter le dessèchement pendant la cuisson tout en nourrissant en gras la préparation. Une barde est une mince tranche de gras de porc dont on recouvre une pièce de viande et qui sert aussi à garnir les parois des moules destinés à faire cuire les pâtés.
Beurrer	1. Incorporer de petites quantités de beurre à un potage ou à une sauce. 2. Enduire un moule de beurre fondu ou ramolli afin de faciliter le démoulage.
Blanchir	Mettre des aliments dans une casserole d'eau froide, les porter à ébullition quelques minutes et les rafraîchir par la suite dans le but de: <ul style="list-style-type: none"> • supprimer l'âcreté de certains légumes (choux, poivrons, oignons, et autres...); • supprimer l'excès de sel du lard salé et des lardons; • enlever les impuretés (os et pattes de porc, ris de veau et d'agneau, et autres...); • donner une précuisson.
Blondir	Faire dorer légèrement une substance dans du beurre, de l'huile ou un autre corps gras. Exemple : blondir un roux en le laissant cuire doucement.
Bouillir	Porter un liquide à ébullition et maintenir le bouillonnement pour cuire des aliments.
Braiser	Technique de cuisson réalisée à feu doux au four, à couvert et à court mouillement, destinée aux viandes, aux grosses volailles et à certains poissons et légumes.
Brider	Passer une ficelle à l'aide d'une aiguille à brider pour maintenir les pattes et les ailerons le long du corps d'une volaille pendant la cuisson. On dit aussi trousser .
Broyer	Concasser finement certains aliments tels que les noix et les amandes.
Canneler	Pratiquer de petites incisions à la surface de certains fruits et légumes à l'aide d'un outil appelé cannelure.

Caraméliser	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réduire du sucre en caramel en le faisant fondre jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux et roux clair. 2. Enduire de caramel l'intérieur d'un moule. 3. Soumettre une sauteuse ou une plaque à rôtir à une source de chaleur afin de permettre aux sucres résultant d'une cuisson de s'évaporer et le résidu d'adhérer au fond du récipient. Cette opération a pour but d'obtenir un bon déglacage par la suite. <p>Attention Le caramel colle à la peau lorsqu'il est chaud et provoque des brûlures très graves. Il faut donc le manier avec adresse et éviter les mouvements brusques.</p>
Chaufroiter	Recouvrir de sauce chaud-froid une pièce de viande destinée à être servie froide.
Chemiser	Enduire de gelée les parois d'un moule.
Ciseler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réduire en petits morceaux ou en lanières divers légumes (laitue, oignons, etc.). 2. Pratiquer de légères incisions sur le dos des poissons afin de faciliter la pénétration de la chaleur.
Citronner	<ol style="list-style-type: none"> 1. Frotter certains légumes avec du citron pour éviter qu'ils ne noircissent à l'air ou pendant la cuisson. 2. Arroser ou ajouter du jus de citron à une préparation.
Clarifier	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rendre un fond blanc limpide à l'aide d'une clarification. 2. Fondre doucement du beurre afin d'en éliminer les impuretés et d'en retirer le petit-lait.
Coller	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajouter de la gélatine à une préparation pour lui donner plus de corps. 2. Faire adhérer divers éléments de décoration à une pièce de viande en les enduisant de gelée.
Colorer	Donner de la couleur, à l'aide de colorants, à diverses préparations culinaires et pâtisseries.
Concasser	Couper ou réduire en morceaux plus ou moins gros des légumes, des os, des arêtes, des noix, de la glace, etc.
Confire	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuire lentement les viandes de porc et d'oie dans leur propre graisse. Les viandes ainsi confites sont conservées dans le corps gras qui a servi à la cuisson. 2. Conserver des fruits et des légumes dans un liquide (alcool, vinaigre). 3. Tremper des fruits dans du sucre.
Congeler	Conserver des aliments à basse température, c'est-à-dire en dessous du point de congélation.
Corser	Donner plus de saveur ou d'arôme à une sauce par réduction, par concentration ou par l'addition d'une autre substance.
Coucher	<p>Disposer différents appareils sur une plaque à cuisson, généralement à l'aide d'un sac à décorer et d'une douille.</p> <p>Exemple : pâte à chou, petits fours, pommes de terre duchesse.</p>

Crémer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajouter de la crème à une préparation. 2. Couvrir de crème.
Crever	Faire bouillir du riz ou de l'orge quelques minutes afin que les grains s'ouvrent et laissent échapper une partie de leur amidon.
Décanter	<ol style="list-style-type: none"> 1. Transvaser le contenu liquide d'un récipient dans un autre en prenant bien soin de ne pas y verser les substances solides déposées au fond. Exemple : décanner un vin. 2. Eliminer la garniture aromatique d'un sauté mixte en transvasant la sauce dans un autre récipient.
Décorer	Embellir un plat ou un mets en utilisant divers éléments ornementaux, comestibles ou pas.
Décortiquer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Séparer une tige, une racine, une graine ou une noix de son enveloppe. 2. Retirer la chair d'un crustacé de sa carapace.
Déglacer	Dissoudre les sucs caramélisés au fond d'un récipient après une cuisson à l'aide d'un liquide dans le but de confectionner une sauce ou un jus. Exemple : on déglace avec du vin, de la crème, du fond, et autres...
Dégorger	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre à tremper certains aliments à l'eau fraîche courante afin d'en retirer les impuretés. Exemple : dégorger des cervelles de veau pour en enlever le sang. 2. Saupoudrer de sel certains légumes afin d'en faire rendre une partie de l'eau. Exemple : dégorger des concombres pour en faire des cornichons.
Dégraissier	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supprimer une partie de la graisse recouvrant une pièce de viande. 2. Retirer le gras accumulé à la surface d'un liquide ou d'une sauce à l'aide d'une louche.
Délayer, détendre	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diluer une substance dans un liquide. 2. Eclaircir une préparation ou une substance en lui ajoutant un liquide.
Démouler	Retirer une préparation d'un moule.
Dépouiller	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlever les impuretés qui remontent à la surface d'un liquide en ébullition. 2. Retirer la peau d'un gibier à poil ou les écailles d'un poisson.
Dessécher	Eliminer l'excédent d'humidité d'une pâte à chou en la travaillant à l'aide d'une cuillère de bois, sur feu vif, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole.
Désosser	Débarrasser une pièce de viande ou une volaille de ses os.
Dorer, vernir	Badigeonner de jaune d'oeuf délayé une pâte crue ou les rebords de deux abaisses pour qu'elles se soudent à la cuisson.
Dresser	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disposer harmonieusement différentes préparations de cuisine ou de pâtisserie sur des plats de service. 2. Placer un appareil ou une pâte sur une plaque à cuisson en lui donnant une forme particulière.

Ébarber	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlever les nageoires et les barbes d'un poisson à l'aide de ciseaux. 2. Enlever les petites arêtes du contour d'un poisson plat après cuisson. 3. Enlever les filaments du blanc des oeufs pochés avant de les dresser.
Écailler	Enlever les écailles d'un poisson.
Écaler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlever la coquille des oeufs durs et mollets. 2. Retirer l'enveloppe de certains fruits et noix.
Écorcher	Arracher la peau à une anguille, un lapin ou autre animal. On dit aussi dépouiller ou dépiauter .
Écosser	Retirer les pois et les haricots de leur cosse.
Écumer	<p>Enlever, à l'aide d'une écumoire, l'écume formée à la surface d'un liquide en cuisson.</p> <p>Attention La vapeur peut causer des brûlures.</p>
Égoutter	Mettre un aliment dans une passoire, un chinois ou un tamis afin d'en éliminer le liquide.
Embrocher	Enfiler une viande sur une broche afin d'assurer le rôtissage uniforme de toutes ses faces.
Émietter	Reduire divers aliments en miettes.
Émincer	Couper divers aliments en lamelles plus ou moins fines.
Enrober	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tremper un aliment dans une pâte à frire avant de le cuire à grande friture. 2. Recouvrir un aliment d'une couche protectrice.
Éplucher, peler	Enlever la pelure des fruits et des légumes à l'aide d'un couteau économe.
Éponger	<p>Retirer le surplus d'eau à la surface d'un aliment avant son utilisation.</p> <p>Exemple : éponger un filet de poisson avant de le fariner.</p>
Escaloper	Couper de biais, en tranches plus ou moins épaisses, certains aliments (viande, poissons, et autres...)
Étuver	Cuire un aliment à couvert et à court mouillement.
Évider	<p>Retirer l'intérieur de certains fruits et légumes destinés à recevoir une farce ou une garniture.</p> <p>Exemple : enlever le coeur des pommes à l'aide d'un vide-pommes.</p>
Exprimer	Presser un fruit ou un légume afin d'en retirer le jus.
Façonner	<p>Donner une forme particulière à un appareil quelconque.</p> <p>Exemple : façonner des croquettes de pommes de terre.</p>
Faisander	Laisser vieillir un gibier dans le but d'en attendrir la chair et d'en développer l'arôme.

Farcir	Garnir d'une farce une préparation quelconque. Exemple : farcir une dinde.
Fariner	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saupoudrer une pâte ou une surface de travail de farine afin d'éviter qu'une pâte n'y colle. 2. Saupoudrer de farine une plaque ou un moule préalablement enduit de gras avant d'y verser une préparation pour éviter qu'elle ne colle aux parois pendant la cuisson. 3. Passer un poisson, une viande ou une volaille dans la farine avant la cuisson.
Fileter	Lever les filets d'un poisson.
Flamber	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arroser un mets d'alcool et l'enflammer au moment du service. 2. Eliminer le duvet d'une volaille ou d'un gibier en l'exposant à la flamme. <p>Attention Une flamme trop élevée peut brûler le visage et les mains.</p>
Foncer	Disposer une abaisse de pâte ou des bardes de lard dans un moule.
Fondre	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuire certains légumes à couvert sans coloration et à l'aide d'un corps gras. 2. Dissoudre une substance dans un liquide.
Fouetter	Battre une préparation à l'aide d'un fouet. Exemple : fouetter de la crème.
Fouler	Passer une préparation au chinois en pressant dessus avec une louche de façon à en exprimer le plus de liquide possible.
Fourrer	Garnir de crème l'intérieur d'une pâtisserie.
Fraiser	Travailler une pâte sur une table avec la paume de la main pendant quelques minutes de façon à la rendre homogène.
Frémir	Amener et maintenir un liquide juste au-dessous du point d'ébullition. Exemple : l'eau doit frémir pour cuire des oeufs pochés.
Frيره	Cuire un aliment dans un corps gras bouillant.
Glacer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Présenter un mets en sauce sous la salamandre afin de former une pellicule dorée à sa surface. 2. Saupoudrer une préparation de sucre à glacer et la présenter sous la salamandre afin de la caraméliser. 3. Refroidir une boisson avec de la glace. 4. Enduire un mets (gâteau, tarte, viande) d'un glaçage sucré ou d'une gelée d'aspic. 5. Faire cuire un légume à petit feu dans un peu de liquide auquel on ajoute du sucre et du beurre.
Graisser	Enduire de corps gras l'intérieur d'un moule ou d'une plaque à pâtisserie afin de faciliter le démoulage après la cuisson.

Gratiner	Recouvrir une préparation de fromage ou de sauce Mornay et la présenter sous la salamandre afin d'obtenir la coloration dorée de la surface.
Griller	Cuire des aliments sous un gril ou sur des braises.
Habiller	Ensemble des opérations appliquées à la volaille, au gibier à plumes et au poisson pour les préparer à la cuisson.
Hacher	Réduire les aliments en petits morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un hache-viande.
Imbiber	Arroser un gâteau d'alcool ou de sirop alcoolisé afin d'en modifier la texture et de le parfumer. Exemple : imbiber des babas au rhum.
Infuser	Mettre une substance aromatique dans un liquide bouillant afin de le parfumer.
Larder	Introduire des lardons à l'intérieur d'une pièce de viande à l'aide d'une lardoire afin de nourrir la viande en gras pendant la cuisson. Les lardons sont de minces morceaux de lard salé qui, tranchés et rissolés, sont utilisés comme éléments de garniture. Exemple : les lardons font partie de la garniture du boeuf à la bourguignonne.
Lever	1. Enlever les filets d'un poisson en glissant un couteau le long de l'arête dorsale. 2. Donner du volume à une pâte en la plaçant dans une étuve.
Lier	Epaissir une préparation liquide à l'aide d'un agent de liaison.
Lustrer	1. Rendre une préparation brillante en la badigeonnant de beurre. Exemple : lustrer une omelette. 2. Recouvrir une préparation d'une fine couche de gelée.
Macérer	Laisser tremper des aliments dans un liquide, habituellement alcoolisé, afin qu'ils s'imprègnent de sa saveur et de son arôme. La macération s'applique le plus souvent aux fruits.
Malaxer	Travailler une pâte ou du beurre afin de le ramollir et de le rendre homogène.
Manier	1. Mélanger intimement du beurre et de la farine. 2. Travailler avec la main.
Mariner	Mettre une viande à tremper dans une préparation liquide aromatique afin de lattendrir, d'en enrichir la saveur, de la conserver ou d'en atténuer le goût.
Marquer	Voir arrêter.
Masquer	Couvrir entièrement une préparation d'une sauce, d'une crème ou d'une gelée. Exemple : masquer un gâteau.
Mijoter	Cuire des aliments à feu doux.
Monder	Enlever la peau ou la pelure de certains fruits et légumes en les plongeant quelques instants dans l'eau bouillante.
Monter	Fouetter énergiquement une préparation afin de lui donner du volume.

Mortifier	Viellir une pièce de viande pendant un certain temps dans le but de l'attendrir.
Mouiller	Ajouter un liquide à une préparation pour faire une sauce.
Mouler	Verser une préparation culinaire dans un moule pour qu'elle en prenne la forme pendant le refroidissement et qu'elle la conserve au démoulage.
Napper	Couvrir un mets d'une sauce, d'une gelée ou d'une marmelade.
Paner	Enrober successivement un aliment de farine, d'anglaise et de chapelure ou de mie de pain.
Parer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supprimer les parties non comestibles (parures) d'une viande de boucherie, d'un poisson, d'un fruit ou d'un légume avant son utilisation. 2. Egaliser un gâteau avant de le masquer en lui enlevant les rognures (parures).
Parfumer	Donner une saveur ou un arôme à une préparation à l'aide d'un liquide alcoolisé, d'une essence ou d'un aromate.
Partir	Faire débuter une cuisson.
Passer	<p>Faire passer une préparation à travers un chinois fin pour en retenir les éléments non désirés.</p> <p>Exemple : passer un fond.</p>
Persiller	Saupoudrer une préparation de persil haché.
Piler	Réduire des aliments en purée, en poudre ou en pommade à l'aide d'un pilon.
Pincer	Colorer ou saisir des substances (surtout des os, des viandes et des légumes) dans un corps gras et au four très chaud avant d'y ajouter un liquide.
Piquer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faire de petits trous dans une pâte avant la cuisson afin qu'elle cuise également. 2. Percer la viande de petits trous pour la larder.
Pocher	Cuire des aliments dans un liquide bouillant.
Poêler	Cuire des aliments avec un corps gras dans un poêlon couvert.
Quadriller	Marquer par une vive cuisson des aliments déposés sur le gril.
Rafrâchir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Refroidir un aliment aussitôt cuit en le passant sous l'eau froide courante. 2. Mettre une préparation au réfrigérateur.
Raidir	Passer rapidement un aliment dans un corps gras brûlant afin d'en rafermir la chair.
Râper	Réduire un aliment en poudre plus ou moins fine à l'aide d'une râpe.
Réduire	Evaporer un liquide par cuisson continue pour l'épaissir et en enrichir la saveur.
Relâcher	Ajouter un liquide à une préparation pour l'éclaircir et en modifier la texture.
Relever	Accentuer la saveur d'une préparation à l'aide d'aromates ou de condiments.
Remonter	Redonner de l'homogénéité à une sauce émulsion tournée à l'aide d'un jaune d'oeuf ou d'un peu d'eau.

Revenir	Faire colorer un aliment dans un corps gras chaud.
Rissoler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saisir et colorer les aliments dans un corps gras pour en obtenir les sucs. 2. Cuire des pommes de terre blanchies dans un corps gras jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Rôtir	Cuire une viande ou une volaille à feu vif, au four ou à la broche.
Sabler	Répartir uniformément une quantité de graisse dans de la farine en frottant délicatement le mélange entre les mains.
Saisir	Incorporer rapidement un aliment dans un corps gras brûlant.
Saler	Assaisonner de sel une préparation.
Sangler	Mettre l'ustensile contenant une préparation culinaire dans un récipient plus grand renfermant de la glace et du gros sel afin d'obtenir un refroidissement rapide.
Saupoudrer	Parsemer une préparation d'une substance fine (mie de pain, fromage râpé, chapelure, sucre à glacer, et autres...).
Sauter	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuire des petites pièces de viande à feu vif dans un corps gras. 2. Cuire des aliments à feu vif en les faisant remuer dans l'ustensile appelé sauteuse.
Singer	Saupoudrer de farine une préparation afin d'effectuer une liaison.
Suer	Cuire des aliments sans coloration dans un corps gras dans le but de faire rendre l'eau, le premier jus des légumes ou de la viande par une première cuisson.
Tamiser	Passer un aliment au tamis afin d'en éliminer les grumeaux.
Tamponner	Répartir sur la surface d'une sauce ou d'une crème des noix de beurre qui, une fois fondues, empêcheront la formation d'une peau.
Tourer	Donner des tours à une pâte feuilletée, c'est-à-dire l'étendre au rouleau puis la plier plusieurs fois de suite.
Tourner	Donner une forme particulière à des légumes et des fruits à l'aide d'un couteau d'office.
Travailler	Mélanger énergiquement une préparation avec une spatule, une cuillère de bois ou à l'aide d'un appareil mécanique.
Tremper, mettre à	Couvrir d'eau froide des légumes secs destinés à la cuisson afin de les attendrir.
Trousser	Voir ficeler.
Vanner	Remuer doucement une préparation pour empêcher la formation d'une peau pendant le refroidissement.
Zester	Retirer le zeste des agrumes à l'aide d'un zesteur. Le zeste correspond à la partie colorée de la pelure des agrumes.

Annexe C – Équipements et ustensiles utilisés en cuisine

BIBLIOGRAPHIE

ALLAIN, M. *Prendre en main le changement, stratégies personnelles et organisationnelles*, Montréal, Éditions Nouvelles, 1999.

ARMSTRONG, T. *Les intelligences multiples dans votre classe*, Montréal/Toronto, Chenelière/McGraw-Hill, 1999.

ARPIN, L. et L. CAPRA. *Être prof, moi j'aime ça! Les saisons d'une démarche de croissance pédagogique*, Montréal, Les Éditions de la Chenelière, 1994.

ASCD. *Education in New Era*, Alexandria (USA) Edited by Ronald S Brandt, 2000.

BARTH, B.-M. *Le savoir en construction : Former une pédagogie de la compréhension*, Paris : Pédagogie RETZ, 1993.

BARTH, B.-M. *Le savoir en construction, former à une pédagogie de la compréhension*, coll. Pédagogies, Paris, Retz Nathan, 1993.

BERTRAND, Y. et P. VALOIS. *Fondements éducatifs pour une nouvelle société*, Montréal, Éditions Nouvelles, 1999.

BLACK, P. et D. WILIAM. *Inside the black box – Raising standards through classroom assessment*, Phi Delta Kappas, octobre 1998.

BOUYSSOU, G., P. ROSSANO, P. et F. RICHAUDEAU. *Oser changer l'école*, St-Amand-Montréal, Albin Michel, 2002.

BROOKS, J.G. et M.G. BROOKS. *The Case for Constructivist Classroom, In search of Understanding*, Alexandria (USA), ASCD 2000.

CARON, J. *Quand revient septembre, guide sur la gestion de la classe participative*, Montréal, Les Éditions de la Chenelière, 1994.

CARON, J. *Quand revient septembre, recueil d'outils organisationnels*, Montréal, Les Éditions de la Chenelière, 1996.

CODDING, D.D. et J.B. MARSH. *The New American High School*, Thousand Oaks, California, Corwin Press Inc., 1998.

COHEN, E.G. *Le travail de groupe, stratégies d'enseignement pour la classe hétérogène*, Montréal, Les Éditions de la Chenelière, 1994.

CONSEIL SUPÉRIEUR DE L'ÉDUCATION. *Pour une meilleure réussite scolaire des garçons et des filles*, avis au ministère de l'Éducation du Québec, 1999.

CORNAIRE, C. et P.M. RAYMOND (éditeurs). *Regards sur la didactique des Langues*, Outremont, Québec : Les Éditions LOGIQUES, 2001.

DAWS, N. et B. SINGH. *Formative assessment : to what extent is its potential to enhance pupils' science being realized?*, School Science Review, vol. 77, 1996.

DEVELAY, M. *Donner du sens à l'école*, 2^e édition, Paris, Éditions sociales françaises, 1998.

DORE, L., N. MICHAUD, et L. MUKARUGAGI. *Le portfolio, évaluer pour apprendre*, Montréal/Toronto, Chenelière/McGraw-Hill, 2002.

DOYON, C. et D. LEGRIS-JUNEAU. *Faire participer l'élève à l'évaluation de ses apprentissages*, France, Chronique Sociale, 1991.

FARR, R. et B. TONE. *Le portfolio, au service de l'apprentissage et de l'évaluation*, Montréal/Toronto, Chenelière/McGraw-Hill, 1998.

FUCHS, L., FUCHS, D. "Effects of systematic formative evaluation: A meta-analysis", *Exceptional children*, vol. 53, 1986.

FULLAN, M. *Change Forces, Probing the Depths of Education Reform*, Philadelphia (USA) Falmer Press, 1997.

FULLAN, M. *Change Forces, The sequel*, Philadelphia (USA), Falmer Press, 1999.

FULLAN, M. et A. HARGREAVES. *What's Worth Fighting For? Working Together For Your School*, Ontario, 1992.

GOSSEN, D. et J. ANDERSON. *Amorcer le changement, un nouveau leadership pour une école de qualité*, Montréal/Toronto, Chenelière/McGraw-Hill, 1998.

HERMAN, J.L., P.R. ASCHBACKER et L. WINTERS. *A practical guide to alternative assessment*, Alexandria, VA: Association for Supervision and Curriculum Development, 1992.

HIVON, R. *L'évaluation des apprentissages, réflexion, nouvelles tendances et formation*, Montréal, Les Éditions ESKS, 1993.

HOERR, T. *Intégrer les intelligences multiples dans votre école*, Montréal/Toronto, Chenelière/McGraw-Hill, 2002.

HOWDEN, J. et M. KOPIEC. *Ajouter aux compétences : Enseigner, coopérer et apprendre au postsecondaire*, Montréal, QC : Chenelière/McGraw-Hill, 2000.

HOWDEN, J. et M. KOPIEC. *Cultiver la collaboration, un outil pour les leaders pédagogiques*, Montréal/Toronto, Chenelière/McGraw-Hill, 2002.

HOWDEN, J. et M. KOPIEC. *Structurer le succès : un calendrier de l'implantation de la coopération*, Montréal, QC : Chenelière/McGraw-Hill, 1999.

JENSEN, E. *Le cerveau et l'apprentissage*, Montréal/Toronto, Chenelière/McGraw-Hill, 2001.

- LAMBERT, L. *Building Leadership Capacity in School*, Alexandria (USA), ASCD, 1998.
- LE CONFERENCE BOARD DU CANADA. *Compétences relatives à l'employabilité 2000 plus : ce que les employeurs recherchent*, brochure 2000E/F, Ottawa.
- LECLERC, M. *Au pays des gitrans, recueil d'outils pour intégrer l'élève en difficulté dans la classe régulière*, Montréal/Toronto, Chenelière/McGraw-Hill, 2001.
- LEGENDRE, Renald. *Dictionnaire actuel de l'éducation*, 2^e édition, Montréal, Guérin Éditeur, 1993.
- MARZANO, R.J., D.J. PICEKERING et J.E. POLLOCK. *Classroom Instruction that works: Research-based strategies for increasing student achievement*, Alexandria, Virginia : Association for Supervision and Curriculum Development, 2001.
- MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION DU NOUVEAU-BRUNSWICK. *L'école primaire*, octobre 1995.
- MORISSETTE, R. *Accompagner la construction des savoirs*, Montréal/Toronto, Chenelière/McGraw-Hill, 2002.
- MULLER, F. [en ligne]
http://parcours-diversifies.scola.ac-paris.fr/AEFE/evaluation_formative.htm (page consultée le 27 mars 2003).
- NOISSEUX, G. *Les compétences du médiateur comme expert de la cognition*, Ste-Foy (QC), MST Éditeur, 1998.
- NOISSEUX, G. *Les compétences du médiateur pour réactualiser sa pratique professionnelle*, Ste-Foy (QC) MST Éditeur, 1997.
- PALLASCIO, R. et D. LEBLANC. *Apprendre différemment*, Laval (QC), Édition Agence D'Arc, 1993.
- PERRENOUD, P. *Construire des compétences dès l'école*, Paris, ESF Éditeur, 1997.
- PERRENOUD, P. *Dix nouvelles compétences : INVITATION AU VOYAGE*, Paris, ESF Éditeur, 2000.
- PERRENOUD, P. *L'évaluation des apprentissages : de la fabrication de l'excellence à la régulation des apprentissages. Entre deux logiques*, Bruxelles : De Boeck, Paris : Larcier, 1998.
- PERRENOUD, P. *Pédagogie différenciée : des intentions à l'action*, coll. Pédagogies en développement, Paris, ESF Éditeur, 1997b.
- PRZEMYCKI, H. *Pédagogie différenciée*, Paris, Édition Hachette, 1993.

SAINT-LAURENT, L., J. GIASSON, C. SIMARD, J.J. DIONNE, É. ROYER et collaborateurs. *Programme d'intervention auprès des élèves à risque, une nouvelle option éducative*, Montréal, Gaëtan Morin Éditeur Ltée, 1995.

SCALLON, G. *L'évaluation formative*, Éditions du Renouveau Pédagogique Inc., 2000.

SOUSA, D.A. *Le cerveau pour apprendre*, Montréal/Toronto, Chenelière/McGraw-Hill, 1994.

SOUSA, D.A. *Un cerveau pour apprendre : Comment rendre le processus enseignement-apprentissage plus efficace*, Montréal : Chenelière/McGraw-Hill, 2002.

TARDIF, J., G. CHABOT. *La motivation scolaire : une construction personnelle de l'élève*, Ministère de l'Éducation du Nouveau-Brunswick, 2000.

TARDIF, J., *Le transfert des apprentissages*, Montréal, Les Éditions Logiques, 1999.

TOMLINSON C.A. et A.S. DEIRSKY. *Leadership for Differentiating School and Classrooms*, ASCD, 2000.

TOMLINSON, C.A. *How to Differentiate Instruction In Mixed-Ability Classrooms*, 2^e édition, ASCD, 2001.

TOMLINSON, C.A. *The Differentiated Classroom : Responding to the Needs of all Learners*, ASCD, 1999.

VIAU, R. *La motivation en contexte scolaire*, Saint-Laurent (QC) ERPI, 1994.

Vie pédagogique, avril-mai 2002.

YVROUD, G. [en ligne]

<http://maison.enseignants.free.fr/pages/documents/articleevaform.PDF> (page consultée le 27 mars 2003)