Guide du programme interprovincial

Cuisinier/cuisinière

2014

Division des métiers et de l'apprentissage	Trades and Apprenticeship Division
Direction de l'intégration au marché du travail	Labour Market Integration Directorate
Classification nationale des professions :	7321
Available in English under the title:	Cook

Cette publication est offerte en ligne au www.sceau-rouge.ca.

Ce document est offert en médias substituts sur demande (gros caractères, braille, audio sur cassette, audio sur DC, fichiers de texte sur disquette, fichiers de texte sur DC, ou DAISY) en composant le 1 800 O-Canada (1 800 622-6232). Les personnes malentendantes ou ayant des troubles de la parole qui utilisent un téléscripteur (ATS) doivent composer le 1 800 926-9105.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2014

PDF
N° de cat. : Em15-2/1-2014F-PDF
ISBN : 978-0-660-22280-6

Introduction

Le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA) reconnaît le présent Guide du programme interprovincial (GPI) comme le programme d'études national pour la profession de « cuisinier/cuisinière ».

Les provinces et les territoires reconnaissent depuis longtemps l'avantage de mettre en commun leurs ressources pour formuler et tenir à jour les normes sur la formation des apprentis. Le Programme des normes interprovinciales Sceau rouge est un bon exemple de cette pratique. Il est essentiel pour l'établissement des normes de concevoir des systèmes et des programmes de formation adéquats, débouchant sur une reconnaissance professionnelle des gens de métier fondée sur ces normes. Alors que, au Canada, la reconnaissance professionnelle relève des administrateurs des programmes d'apprentissage, la mise au point et la prestation de la formation technique sont du ressort des provinces et des territoires.

C'est en 1999, dans les provinces de l'Atlantique, que s'est amorcé le travail de mise sur pied d'une formation commune pour les programmes d'apprentissage. À ce jour, 22 normes de formation ont été produites dans le cadre du projet Atlantic Standards Partnership (ASP) afin d'aider les responsables des programmes et les instructeurs dans la prestation des programmes de formation technique. De son côté, le CCDA a entrepris de créer des GPI nationaux pour les métiers de « Chaudronnier/chaudronnière », de « Charpentier/charpentière » et de « Mécanicien/mécanicienne en protection-incendie ». Lors d'une séance de planification stratégique en janvier 2005, le CCDA a convenu que l'établissement de normes communes de formation était l'un des moyens clés d'instaurer un système d'apprentissage plus cohérent.

Profitant de l'appui d'Emploi et Développement social Canada (EDSC), plusieurs provinces et plusieurs territoires se sont associés pour tirer parti des processus que l'ASP et le CCDA ont entrepris afin de produire des GPI de portée nationale. Ce partenariat permettra de réaliser des économies de temps et de ressources et de promouvoir l'uniformité en ce qui a trait à la formation et à la mobilité des apprentis.

Remerciements

Le CCDA et le Comité chargé des GPI tiennent à souligner la contribution des personnes suivantes des secteurs de l'industrie et de l'enseignement qui ont participé à la préparation de ce document en 2009.

Denis Bonnefoy	Manitoba
Cheryl Cole	Saskatchewan
Nick (Edward) Flynn	Terre-Neuve-et-Labrador
Pierre Gaudet	Nouvelle-Écosse
Geoffrey Mackay	Manitoba
Roary MacPherson	Terre-Neuve-et-Labrador
Lana Manuge	Nouveau-Brunswick
Robert Mitchell	Nouvelle-Écosse
Rob O'Connor	Île-du-Prince-Édouard
Glenn Pangborn	Territoires du Nord-Ouest

À ces personnes s'ajoutent des représentants des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux, ainsi que Darlene Clark, représentante de la Nouvelle-Écosse, la province hôte.

En 2013, une révision, une mise à jour et une validation par les provinces et les territoires de ce GPI étaient effectuées pour s'assurer de couvrir le métier tel que présenté dans l'analyse nationale de professions (ANP) de 2011.

Puisque le présent GPI sera modifié de façon périodique, vous pouvez envoyer vos commentaires ou vos suggestions à :

Division des métiers et de l'apprentissage
Direction de l'intégration au marché du travail
Emploi et Développement social Canada
140, promenade du Portage, Portage IV, 5e étage
Gatineau (Québec) K1A 0J9
Courriel : redseal-sceaurouge@hrsdc-rhdcc.gc.ca

Table des matières

Introduction 2

Remerciements 3

Guide de l'utilisateur 5

Glossaire des termes employés dans le GPI 7

Profils des compétences essentielles 9

Tableau de la profession 10

Structure recommandée des niveaux 12

Comparaison des sous-tâches de l'ANP 2011 aux modules du GPI 14

CONTENU DU PROGRAMME

Niveau 1 21

Niveau 2 51

Niveau 3 77

Guide de l'utilisateur

Selon le Forum canadien sur l'apprentissage, les GPI constituent « une liste de résultats de formation technique validés qui s'appuient sur les sous-tâches jugées communes par les analyses nationales de profession (ANP) et acceptées par l'industrie dans les provinces et dans les territoires comme étant des tâches, des connaissances et des compétences essentielles associées à un métier particulier ».

Les résultats d'apprentissage, décrits dans les GPI, représentent le tronc commun du contenu minimal à utiliser pour concevoir des normes et des ébauches de programmes de formation provinciaux et territoriaux. Les GPI sont fondés sur les ANP et sur une longue consultation qui a été menée auprès de l'industrie. Ils servent à aider les responsables de l'élaboration des programmes dans la conception des plans de formation provinciaux et territoriaux. Chaque province et chaque territoire a la latitude d'ajouter des matières et des cours.

Les GPI ont été volontairement dotés d'une structure simple et souple, adaptable à toutes les exigences d'enseignement. Ils décrivent les modules de formation, et en présentent les résultats escomptés et les objectifs poursuivis. Ils ne servent pas à imposer de modèle de prestation ou d'enseignement.

Il reviendra aux provinces et aux territoires, ou aux organismes de formation, de choisir et d'étoffer la matière et les techniques d'enseignement appuyant les divers styles d'apprentissage et modes d'enseignement. Les GPI ne visent à imposer ni matière, ni manuels, ni activités d'apprentissage.

Les GPI proposent plutôt une structure par niveaux afin de faciliter le mouvement des apprentis entre les provinces ou les territoires. Compte tenu des différences qui existent dans les règlements des provinces et des territoires et dans la durée des programmes, les niveaux proposés n'y figurent qu'à titre de suggestions.

Structure

Les GPI sont divisés en modules désignés par des codes. Les codes servent à titre d'identification seulement et n'indiquent pas un ordre quelconque de prestation. Les préalables ne sont pas énumérés. Chaque module se compose d'une section « Résultats d'apprentissage » et d'une section « Objectifs et contenu ».

Guide de l'utilisateur (suite)

La section « Résultats d'apprentissage » présente les connaissances précises à évaluer. L'énoncé « Démontrer la connaissance de… », servant à formuler les résultats, réfère aux nombreuses façons dont on peut montrer ses connaissances. Chaque province ou chaque territoire peut, à sa discrétion, nommer la façon dont les résultats seront évalués : examen théorique, examen pratique ou une combinaison des deux.

La section « Objectifs et contenu » de chaque module énonce en détail la matière que le formateur doit aborder pour approfondir les connaissances précisées à la section « Résultats d'apprentissage », que ce soit au moyen d'exposés théoriques ou d'exercices pratiques, selon les exigences définies lors du processus de consultation avec le secteur de l'industrie. Les activités d'apprentissage propres à l'atteinte des objectifs sont laissées à la discrétion de la province ou du territoire; toutefois, le GPI présente des énoncés pratiques lorsque le secteur de l'industrie insistait sur la nécessité d'exposer les apprentis à l'accomplissement d'une tâche ou à l'acquisition d'une compétence pendant sa formation technique. Par exemple, cette exposition peut se faire par une démonstration effectuée par le formateur ou par la réalisation individuelle ou en équipe de la tâche. Une telle formation pratique aide à assimiler l'aspect théorique de la formation technique.

Les GPI ne fournissent pas de contenu exhaustif pour les objectifs. Le cas échéant, par souci de clarté, le contenu comporte des détails. Le contenu énoncé dans le GPI **ne** constitue **pas** nécessairement une liste complète; il s'agit plutôt d'un exemple destiné à illustrer le sens de l'objectif. Des énoncés de contenu pourront être ajoutés ou étoffés dans les programmes de formation des provinces et des territoires.

Les provinces et les territoires sont libres d'offrir les modules un à la fois ou concurremment, pourvu que les résultats d'apprentissage soient tous atteints. Les GPI n'indiquent pas non plus le nombre d'heures à consacrer à un module donné. La durée requise pour parvenir au résultat escompté dépendra des activités d'apprentissage et des méthodes d'enseignement.

Glossaire des termes employés dans le GPI

Les définitions qui suivent sont présentées dans le but d'expliciter leur usage dans les GPI.

APPLICATION	Usage qu'on fait d'une chose ou le contexte dans lequel cette chose est utilisée.
CARACTÉRISTIQUE	Détail qui permet de reconnaître, de distinguer ou de Définir; qui constitue un élément distinctif reconnaissable.
DÉFINIR	Énoncer la signification (d'un mot, d'une phrase, etc.).
DÉCRIRE	Représenter oralement; expliquer en détail.
ESSAI	Soumettre quelque chose à une procédure pour voir si elle répond aux exigences d'efficacité, de valeur, de fonctionnement ou autre exigence.
EXPLIQUER	Faire comprendre nettement; illustrer; rationaliser.
NOMMER/ RECONNAÎTRE	Pointer, désigner ou énumérer des objectifs ou des types.
INTERPRÉTER	Donner un sens, une explication à une observation, un graphique, un tableau, un diagramme ou un document écrit.
FAIRE L'ENTRETIEN	Maintenir le matériel en bon état de fonctionnement
MÉTHODE	Façon de faire, régie par une procédure.
PRÉPARER	Respecter les procédures de transformation et de cuisson.
MARCHE À SUIVRE	Série d'étapes à respecter pour en arriver à un résultat.
TRANSFORMER	Respecter toutes les procédures, jusqu'à l'étape de la cuisson (p.ex., trancher, laver, etc.).

Glossaire des termes employés dans le GPI (suite)

ENTRETIEN	Vérification et remplacement périodique de composants usés ou détériorés.
SERVICE	Activité ou fonction d'affaire offertes à un client ou une cliente dans le cadre d'une profession (p. ex., une coupe de cheveu).
TECHNIQUE	Dans le cadre d'une procédure, manière selon laquelle des compétences techniques sont mises en application.
TESTER	Moyen utilisé pour évaluer les caractéristiques et les propriétés d'une chose ou pour dire si elle fonctionne correctement.

Profils des compétences essentielles

Les compétences essentielles sont les compétences nécessaires pour vivre, pour apprendre et pour travailler. Elles sont à la base de l'apprentissage de toutes les autres compétences et elles permettent aux gens d'évoluer avec leur emploi et de s'adapter aux changements du milieu de travail.

Au cours des dernières années, le gouvernement du Canada a mené une recherche sur les compétences utilisées au travail. Il a ensuite déterminé des profils de compétences essentielles pour diverses professions.

Pour en savoir plus sur les compétences essentielles et pour consulter les profils des compétences essentielles d'une profession particulière, visitez le site Web d'EDSC à l'adresse suivante :

http://www.edsc.gc.ca/fra/emplois/ace/profils/index.shtml

Tableau de la profession

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES			
COO-100 Introduction à l'industrie alimentaire	**COO-105** Hygiène personnelle et salubrité de la cuisine	**COO-110** Santé et sécurité	**COO-115** Outils et matériel
COO-120 Poids et mesures	**COO-125** Principes de cuisson	**COO-130** Réception et entreposage	**COO-350** Nutrition
COO-355 Contrôle des coûts	**COO-360** Planification des menus		
FONDS, SOUPES ET SAUCES			
COO-200 Fonds et soupes	**COO-205** Liants et épaississants	**COO-210** Sauces	**COO-310** Marinades, épices à badigeonner et saumures
PRODUITS MARAÎCHERS			
COO-135 Légumes et champignons	**COO-140** Pommes de terre	**COO-155** Fruits	
PÂTES, LÉGUMINEUSES, CÉRÉALES ET NOIX			
COO-145 Légumineuses, céréales et noix	**COO-150** Pâtes alimentaires et pâtes farcies		
VIANDE, VOLAILLE ET GIBIER			
COO-215 Découpage et transformation de la viande	**COO-217** Cuisson de la viande	**COO-220** Découpage et transformation de la volaille	**COO-223** Cuisson de la volaille
COO-300 Charcuterie	**COO-315** Découpage et transformation du gibier	**COO-317** Cuisson du gibier	
POISSON ET FRUITS DE MER			
COO-225 Poisson	**COO-230** Fruits de mer		

Tableau de la profession *(suite)*

GARDE-MANGER			
COO-160 Salades	**COO-165** Sandwiches	**COO-235** Condiments et accompagnements	**COO-305** Aspics, gelées et nappages
COO-320 Hors-d'œuvre			
PRODUITS LAITIERS ET OEUFS			
COO-170 Œufs et produits laitiers	**COO-185** Œufs et déjeuners		
PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE ET DESSERTS			
COO-175 Introduction à la boulangerie-pâtisserie	**COO-180** Produits de boulangerie	**COO-240** Pâtisseries	**COO-245** Biscuits
COO-250 Tartes, tartelettes, flans et garnitures	**COO-325** Gâteaux et tourtes	**COO-330** Glaçages, nappages, meringues et sauces desserts	**COO-335** Crèmes et crèmes pâtissières
COO-340 Desserts glacés	**COO-345** Chocolat		

Structure recommandée des niveaux

Niveau 1			Niveau 2		
Code du module	**Titre**	**Page**	**Code du module**	**Titre**	**Page**
COO-100	Introduction à l'industrie alimentaire	22	COO-200	Fonds et soupes	52
COO-105	Hygiène personnelle et salubrité de la cuisine	24	COO-205	Liants et épaississants	54
COO-110	Santé et sécurité	26	COO-210	Sauces	55
COO-115	Outils et matériel	27	COO-215	Découpage et transformation de la viande	57
COO-120	Poids et mesures	28	COO-217	Cuisson de la viande	59
COO-125	Principes de cuisson	29	COO-220	Découpage et transformation de la volaille	61
COO-130	Réception et entreposage	31	COO-223	Cuisson de la volaille	63
COO-135	Légumes et champignons	33	COO-225	Poisson	65
COO-140	Pommes de terre	35	COO-230	Fruits de mer	67
COO-145	Légumineuses, céréales et noix	37	COO-235	Condiments et accompagnements	69
COO-150	Pâtes alimentaires et pâtes farcies	38	COO-240	Pâtisseries	70
COO-155	Fruits	40	COO-245	Biscuits	71
COO-160	Salades	41	COO-250	Tartes, tartelettes, flans et garnitures	73
COO-165	Sandwiches	42			
COO-170	Œufs et produits laitiers	43			
COO-175	Introduction à la boulangerie-pâtisserie	45			
COO-180	Produits de boulangerie	47			
COO-185	Œufs et déjeuners	49			

Niveau 3		
Code du module	**Titre**	**Page**
COO-300	Charcuterie	76
COO-305	Aspics, gelées et nappages	78
COO-310	Marinades, épices à badigeonner et saumures	79
COO-315	Découpage et transformation du gibier	81
COO-317	Cuisson du gibier	83
COO-320	Hors-d'œuvre	84
COO-325	Gâteaux et tourtes	85
COO-330	Glaçages, nappages, meringues et sauces desserts	87
COO-335	Crèmes et crèmes pâtissières	89
COO-340	Desserts glacés	91
COO-345	Chocolat	92
COO-350	Nutrition	93
COO-355	Contrôle des coûts	94
COO-360	Planification des menus	96

Comparaison des sous-tâches de l'ANP 2011 aux modules du GPI

Sous-tâche de l'ANP		Module du GPI	
Tâche 1 – Faire l'entretien des outils et du matériel.			
1.01	Faire l'entretien des couteaux.	COO-115	Outils et matériel
1.02	Faire l'entretien des chaudrons, des casseroles et des ustensiles.	COO-115	Outils et matériel
1.03	Faire l'entretien du matériel et des appareils.	COO-115	Outils et matériel
Tâche 2 – Organiser le travail.			
2.01	Communiquer avec les autres.	COO-100	Introduction à l'industrie alimentaire
2.02	Organiser le lieu de travail de la cuisine.	COO-100	Introduction à l'industrie alimentaire
		COO-105	Hygiène personnelle et salubrité de la cuisine
		COO-110	Santé et sécurité
		COO-125	Principes de cuisson
2.03	Planifier la production.	COO-125	Principes de cuisson
		COO-355	Contrôle des coûts
Tâche 3 – Gérer l'information.			
3.01	Planifier le menu et la mise en place.	COO-125	Principes de cuisson
		COO-355	Contrôle des coûts
		COO-360	Planification des menus
3.02	Utiliser la documentation.	COO-100	Introduction à l'industrie alimentaire
		COO-110	Santé et sécurité
Tâche 4 – Faire la gestion des produits et des provisions.			
4.01	Commander les produits et les provisions.	COO-360	Planification des menus
4.02	Recevoir les produits.	COO-130	Réception et entreposage
4.03	Assurer le contrôle des stocks.	COO-130	Réception et entreposage
		COO-355	Contrôle des coûts
4.04	Entreposer les produits.	COO-130	Réception et entreposage
Tâche 5 – Accomplir des tâches régulières en lien avec le métier.			
5.01	Utiliser des recettes.	COO-120	Poids et mesures
		COO-360	Planification des menus
5.02	Effectuer le contrôle des portions.	COO-120	Poids et mesures
5.03	Préparer les assiettes.	COO-125	Principes de cuisson
		Tout le document	
5.04	Préparer les plats de service d'aliments chauds et froids.	COO-165	Sandwiches
		COO-300	Charcuterie
		COO-320	Hors-d'œuvre
5.05	Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI).	COO-110	Santé et sécurité
5.06	Maintenir un environnement de travail sécuritaire.	COO-110	Santé et sécurité
5.07	Préparer les aliments précuisinés.	Tout le document	

Sous-tâche de l'ANP		Module du GPI	
Tâche 6 – Respecter les méthodes de sécurité alimentaire.			
6.01	Désinfecter les accessoires et le matériel.	COO-105	Hygiène personnelle et salubrité de la cuisine
6.02	Faire en sorte que les conditions et les températures des produits finis sont sûres.	COO-125	Principes de cuisson
		COO-105	Hygiène personnelle et salubrité de la cuisine
		Tout le document	
6.03	Adapter les pratiques de cuisine aux exigences des clients.	COO-355	Contrôle des coûts
		COO-360	Planification des menus
6.04	Respecter les principes d'hygiène personnelle.	COO-105	Hygiène personnelle et salubrité de la cuisine
6.05	Remettre en température les aliments.	COO-125	Principes de cuisson
Tâche 7 – Préparer les fonds.			
7.01	Choisir les ingrédients pour les fonds.	COO-200	Fonds et soupes
7.02	Transformer les ingrédients pour les fonds.	COO-200	Fonds et soupes
7.03	Finaliser les fonds.	COO-200	Fonds et soupes
Tâche 8 – Préparer les épaississants et les liants.			
8.01	Choisir les ingrédients pour les épaississants et les liants.	COO-205	Liants et épaississants
8.02	Mélanger les ingrédients pour les épaississants et les liants.	COO-205	Liants et épaississants
Tâche 9 – Préparer les soupes.			
9.01	Choisir les ingrédients pour les soupes.	COO-200	Fonds et soupes
9.02	Transformer les ingrédients pour les soupes.	COO-200	Fonds et soupes
9.03	Finaliser les soupes.	COO-200	Fonds et soupes
Tâche 10 – Préparer les sauces.			
10.01	Choisir les ingrédients pour les sauces.	COO-210	Sauces
10.02	Utiliser de l'alcool dans les sauces.	COO-210	Sauces
10.03	Transformer les ingrédients pour les sauces.	COO-210	Sauces
10.04	Finaliser les sauces.	COO-210	Sauces
Tâche 11 – Préparer les marinades et les saumures.			
11.01	Choisir les ingrédients pour les marinades et les saumures.	COO-310	Marinades, épices à badigeonner et saumures
11.02	Transformer les ingrédients pour les marinades et les saumures.	COO-310	Marinades, épices à badigeonner et saumures
Tâche 12 – Préparer les légumes.			
12.01	Choisir les légumes.	COO-135	Légumes et champignons
		COO-140	Pommes de terre
12.02	Nettoyer les légumes.	COO-135	Légumes et champignons
		COO-140	Pommes de terre
12.03	Couper les légumes.	COO-135	Légumes et champignons
		COO-140	Pommes de terre

Sous-tâche de l'ANP		Module du GPI	
12.04	Apprêter les légumes.	COO-135	Légumes et champignons
		COO-140	Pommes de terre
Tâche 13 – Préparer les fruits.			
13.01	Choisir les fruits.	COO-155	Fruits
13.02	Nettoyer les fruits.	COO-155	Fruits
13.03	Couper les fruits.	COO-155	Fruits
13.04	Apprêter les fruits.	COO-155	Fruits
Tâche 14 – Préparer les fines herbes et les épices.			
14.01	Choisir les fines herbes et les épices.	COO-125	Principes de cuisson
14.02	Nettoyer les fines herbes et les épices.	COO-125	Principes de cuisson
14.03	Apprêter les fines herbes et les épices.	COO-125	Principes de cuisson
Tâche 15 – Préparer les pâtes alimentaires.			
15.01	Choisir les ingrédients pour les pâtes.	COO-150	Pâtes alimentaires et pâtes farcies
15.02	Confectionner les pâtes.	COO-150	Pâtes alimentaires et pâtes farcies
15.03	Faire cuire les pâtes.	COO-150	Pâtes alimentaires et pâtes farcies
15.04	Assembler les plats de pâtes.	COO-150	Pâtes alimentaires et pâtes farcies
Tâche 16 – Préparer les légumineuses, les céréales et les noix.			
16.01	Choisir les légumineuses, les céréales et les noix.	COO-145	Légumineuses, céréales et noix
16.02	Faire cuire les légumineuses, les céréales et les noix.	COO-145	Légumineuses, céréales et noix
Tâche 17 – Préparer les viandes et le gibier à poil.			
17.01	Choisir les viandes et le gibier à poil.	COO-215	Découpage et transformation de la viande
		COO-315	Découpage et transformation du gibier
17.02	Transformer les viandes et le gibier à poil.	COO-215	Découpage et transformation de la viande
		COO-315	Découpage et transformation du gibier
17.03	Faire cuire les viandes et le gibier à poil.	COO-217	Cuisson de la viande
		COO-317	Cuisson du gibier
17.04	Découper les viandes et le gibier à poil.	COO-217	Cuisson de la viande
		COO-317	Cuisson du gibier
Tâche 18 – Préparer la volaille et le gibier à plumes.			
18.01	Choisir la volaille et le gibier à plumes.	COO-220	Découpage et transformation de la volaille
		COO-315	Découpage et transformation du gibier
18.02	Transformer la volaille et le gibier à plumes.	COO-220	Découpage et transformation de la volaille
		COO-315	Découpage et transformation du gibier
18.03	Faire cuire la volaille et le gibier à plumes.	COO-223	Cuisson de la volaille
		COO-317	Cuisson du gibier
18.04	Découper la volaille et le gibier à plumes.	COO-223	Cuisson de la volaille
		COO-317	Cuisson du gibier

Sous-tâche de l'ANP		Module du GPI	
Tâche 19 – Préparer les abats.			
19.01	Choisir les abats.	COO-300	Charcuterie
19.02	Transformer les abats.	COO-300	Charcuterie
19.03	Faire cuire les abats.	COO-300	Charcuterie
Tâche 20 – Préparer le poisson.			
20.01	Choisir le poisson.	COO-225	Poisson
20.02	Transformer le poisson.	COO-225	Poisson
20.03	Faire cuire le poisson.	COO-225	Poisson
20.04	Apprêter le poisson.	COO-225	Poisson
Tâche 21 – Préparer les mollusques et les crustacés.			
21.01	Choisir les mollusques et les crustacés.	COO-230	Fruits de mer
21.02	Transformer les mollusques et les crustacés.	COO-230	Fruits de mer
21.03	Faire cuire les mollusques et les crustacés.	COO-230	Fruits de mer
21.04	Apprêter les mollusques et les crustacés.	COO-230	Fruits de mer
Tâche 22 – Préparer les salades.			
22.01	Choisir les ingrédients pour les salades.	COO-160	Salades
22.02	Transformer les ingrédients pour les salades.	COO-160	Salades
22.03	Transformer les sauces pour salades.	COO-160	Salades
22.04	Assembler les salades.	COO-160	Salades
Tâche 23 – Préparer les hors-d'œuvre.			
23.01	Choisir les ingrédients pour les hors-d'œuvre.	COO-320	Hors-d'œuvre
23.02	Transformer les ingrédients pour les hors-d'œuvre.	COO-320	Hors-d'œuvre
23.03	Apprêter les hors-d'œuvre.	COO-320	Hors-d'œuvre
Tâche 24 – Préparer les sandwiches.			
24.01	Choisir les ingrédients pour les sandwiches.	COO-165	Sandwiches
24.02	Transformer les ingrédients pour les sandwiches.	COO-165	Sandwiches
24.03	Assembler les sandwiches.	COO-165	Sandwiches
Tâche 25 – Préparer les pâtés et les terrines.			
25.01	Choisir les ingrédients pour les pâtés et les terrines.	COO-300	Charcuterie
25.02	Transformer les ingrédients pour les pâtés et les terrines.	COO-300	Charcuterie
25.03	Apprêter les pâtés et les terrines.	COO-300	Charcuterie
Tâche 26 – Préparer les condiments et les accompagnements.			
26.01	Choisir les ingrédients pour les condiments et les accompagnements.	COO-235	Condiments et accompagnements
26.02	Transformer les ingrédients pour les condiments et les accompagnements.	COO-235	Condiments et accompagnements

Sous-tâche de l'ANP		Module du GPI	
Tâche 27 – Préparer les aspics, les gelées et les nappages.			
27.01	Choisir les ingrédients pour les aspics, les gelées et les nappages.	COO-305	Aspics, gelées et nappages
27.02	Transformer les ingrédients pour les aspics, les gelées et les nappages.	COO-305	Aspics, gelées et nappages
Tâche 28 – Préparer les mets à base de fromage et de produits dérivés du lait.			
28.01	Choisir les fromages et les produits dérivés du lait.	COO-170	Œufs et produits laitiers
28.02	Transformer les fromages et les produits dérivés du lait.	COO-170	Œufs et produits laitiers
28.03	Apprêter les fromages et les produits dérivés du lait.	COO-170	Œufs et produits laitiers
Tâche 29 – Préparer les œufs et les mets à base d'œufs.			
29.01	Choisir les ingrédients pour les mets à base d'œufs et de produits dérivés.	COO-185	Œufs et déjeuners
29.02	Transformer les ingrédients pour les mets à base d'œufs et de produits dérivés.	COO-185	Œufs et déjeuners
29.03	Faire cuire les ingrédients pour les mets à base d'œufs et de produits dérivés.	COO-185	Œufs et déjeuners
Tâche 30 – Préparer la pâte.			
30.01	Choisir les ingrédients pour la pâte.	COO-150	Pâtes alimentaires et pâtes farcies
		COO-180	Produits de boulangerie
		COO-185	Œufs et déjeuners
		COO-245	Biscuits
30.02	Mélanger les ingrédients pour la pâte.	COO-150	Pâtes alimentaires et pâtes farcies
		COO-180	Produits de boulangerie
		COO-185	Œufs et déjeuners
		COO-245	Biscuits
30.03	Transformer la pâte.	COO-150	Pâtes alimentaires et pâtes farcies
		COO-180	Produits de boulangerie
		COO-185	Œufs et déjeuners
		COO-245	Biscuits
30.04	Faire cuire les produits à base de pâte.	COO-150	Pâtes alimentaires et pâtes farcies
		COO-180	Produits de boulangerie
		COO-185	Œufs et déjeuners
		COO-245	Biscuits
Tâche 31 – Préparer les pâtes battues.			
31.01	Choisir les ingrédients pour les pâtes battues.	COO-185	Œufs et déjeuners
		COO-245	Biscuits
31.02	Combiner les ingrédients pour les pâtes battues.	COO-185	Œufs et déjeuners
		COO-245	Biscuits
31.03	Faire cuire les pâtes battues.	COO-185	Œufs et déjeuners
		COO-245	Biscuits

Sous-tâche de l'ANP		Module du GPI	
Tâche 32 – Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les remplissages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.			
32.01	Choisir les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les remplissages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre.	COO-250	Tartes, tartelettes, flans et garnitures
		COO-330	Glaçages, nappages, meringues et sauces desserts
		COO-335	Crèmes et crèmes pâtissières
		COO-340	Desserts glacés
32.02	Transformer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés et les remplissages.	COO-250	Tartes, tartelettes, flans et garnitures
		COO-335	Crèmes et crèmes pâtissières
		COO-340	Desserts glacés
32.03	Apprêter les crèmes, les mousses, les desserts glacés.	COO-335	Crèmes et crèmes pâtissières
		COO-340	Desserts glacés
32.04	Préparer les glaçages et les nappages pour gâteaux.	COO-330	Glaçages, nappages, meringues et sauces desserts
32.05	Préparer les décorations en sucre.	COO-330	Glaçages, nappages, meringues et sauces desserts
Tâche 33 – Préparer les sauces desserts.			
33.01	Choisir les ingrédients pour les sauces desserts.	COO-330	Glaçages, nappages, meringues et sauces desserts
33.02	Transformer les ingrédients pour les sauces desserts.	COO-330	Glaçages, nappages, meringues et sauces desserts
33.03	Apprêter les sauces desserts.	COO-330	Glaçages, nappages, meringues et sauces desserts
Tâche 34 – Assembler les gâteaux.			
34.01	Choisir les composants des gâteaux pour l'assemblage.	COO-325	Gâteaux et tourtes
34.02	Décorer les gâteaux.	COO-325	Gâteaux et tourtes
Tâche 35 – Préparer les pâtisseries et les tartes.			
35.01	Choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes.	COO-240	Pâtisseries
		COO-250	Tartes, tartelettes, flans et garnitures
		COO-330	Glaçages, nappages, meringues et sauces desserts
35.02	Assembler les pâtisseries et les tartes.	COO-240	Pâtisseries
		COO-250	Tartes, tartelettes, flans et garnitures
		COO-330	Glaçages, nappages, meringues et sauces desserts
35.03	Apprêter les pâtisseries et les tartes.	COO-240	Pâtisseries
		COO-250	Tartes, tartelettes, flans et garnitures
		COO-330	Glaçages, nappages, meringues et sauces desserts

Sous-tâche de l'ANP		Module du GPI	
Tâche 36 – Préparer le chocolat.			
36.01	Choisir le chocolat.	COO-345	Chocolat
36.02	Transformer le chocolat.	COO-345	Chocolat
36.03	Entreposer le chocolat.	COO-345	Chocolat

NIVEAU 1

COO-100 Introduction à l'industrie alimentaire

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance de la structure de l'industrie alimentaire et des rôles du personnel.
- Démontrer la connaissance des méthodes de communication efficaces.
- Démontrer la connaissance des documents liés à l'industrie et leurs applications.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée à l'industrie alimentaire.

2. Reconnaître les normes en matière de professionnalisme dans l'industrie.
   i) code de tenue vestimentaire
   ii) conduite personnelle

3. Décrire des communications verbales et non verbales efficaces et les techniques de résolution de problèmes.
   i) collègues de travail
   ii) fournisseurs
   iii) superviseurs
   iv) clients

4. Expliquer l'importance de l'encadrement et du mentorat parmi les compagnons et les apprentis.

5. Reconnaître les méthodes et les outils de communication au travail.
   i) ordinateurs (courriels)
   ii) télécopieurs
   iii) assistants numériques personnels (PDA)
   iv) téléphones
   v) en personne

6. Reconnaître les types de documents et décrire leurs applications.
   i) tableaux des températures et des temps de cuisson
   ii) dossiers de recettes
   iii) calendriers

iv) formulaires
v) rapports

7. Décrire les procédures utilisées pour interpréter et préparer des documents.
   i) formulaires d'inventaire
   ii) rapports d'accidents
   iii) demandes

8. Décrire les procédures utilisées pour localiser et interpréter des documents et du matériel de référence.
   i) écrites
   ii) électroniques

9. Reconnaître les types de services d'alimentation, leurs types de personnel et les profils de carrière dans l'industrie alimentaire.
   i) traditionnels
   ii) modernes
   iii) secteurs de l'industrie

10. Décrire les attributs nécessaires pour réussir dans l'industrie.
   i) attentes du marché
   ii) éthique de travail

COO-105 Hygiène personnelle et salubrité de la cuisine

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des normes de salubrité de la cuisine.
- Démontrer la connaissance des pratiques et des principes d'hygiène personnelle.
- Démontrer la connaissance des pratiques d'entreposage et de manipulation des aliments.
- Démontrer la connaissance des allergies et des intolérances alimentaires les plus courantes.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux pratiques sanitaires et à l'hygiène personnelle.

2. Interpréter les codes, les règlements et les exigences fédérales, provinciales, territoriales et municipales relatifs aux pratiques de salubrité des cuisines et à la manipulation sanitaire des aliments.

3. Interpréter les règlements et les lignes directrices en matière de santé alimentaire liés à la pratique de l'hygiène personnelle.

4. Interpréter les règlements et les lignes directrices liés au port d'articles personnels.
   i) parfums
   ii) filets à cheveux
   iii) bijoux
   iv) vernis à ongles et accessoires

5. Reconnaître les produits de désinfection et décrire leurs applications et leurs procédures d'utilisation.

6. Décrire la méthode de désinfection à trois éviers.

7. Décrire les procédures utilisées pour assembler et désassembler des outils et du matériel de cuisine ainsi que de leurs accessoires aux fins de désinfection.

8. Décrire les procédures utilisées pour maintenir un service d'alimentation salubre.
   i) nettoyage, désinfection et stérilisation
   ii) gestion des déchets et du recyclage
   iii) lutte contre les ravageurs et la dératisation
   iv) prévention de la contamination croisée

9. Décrire les procédures utilisées pour assurer l'hygiène personnelle et un habillement propre.

10. Décrire les procédures utilisées pour se laver les mains.

11. Reconnaître les types de maladies d'origine alimentaire, leurs causes et leurs moyens de prévention.

12. Reconnaître les types de contamination des aliments, leurs causes et leurs moyens de prévention.
   i) chimique
   ii) biologique
   iii) physique

13. Reconnaître les techniques appropriées de manipulation et d'entreposage des aliments.
   i) propreté
   ii) prévention de la contamination croisée
   iii) conservation des aliments à une température sûre (zone de danger des aliments)
   iv) réception et entreposage des aliments (méthode du premier entré, premier sorti - PEPS)

14. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires les plus courantes.

15. Reconnaître les préoccupations alimentaires culturelles et religieuses.

16. Décrire les normes des systèmes d'analyse de sécurité et leur utilisation dans les services d'alimentation.
   i) Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)
   ii) EcoSure
   iii) plan de sécurité alimentaire

COO-110 Santé et Sécurité

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des normes de l'industrie et des méthodes de travail sécuritaires.
- Démontrer la connaissance des exigences réglementaires en matière de santé et de sécurité.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée à la santé et la sécurité.

2. Reconnaître les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires relatives à la sécurité et à la santé dans la cuisine.
   i) dangers physiques
   ii) dangers d'incendie
   iii) dangers chimiques
   iv) dangers environnementaux

3. Interpréter les codes et les règlements en matière de santé et de sécurité.
   i) à l'échelle fédérale
      - fiches signalétiques
      - Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)
   ii) à l'échelle provinciale et territoriale
      - santé et sécurité au travail
      - inspections de salubrité
      - formation en manipulation des aliments (exigences des autorités compétentes)
      - premiers soins et RCR
   iii) à l'échelle municipale
      - exigences des autorités compétentes

4. Reconnaître les types d'équipement de protection individuelle (EPI) et décrire leurs applications et leurs procédures d'utilisation.

COO-115 Outils et matériel

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des outils et du matériel de cuisine, de leurs applications, de leur entretien de base et de leurs modes d'emploi.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux outils et au matériel de cuisine.

2. Reconnaître les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires relatives à l'utilisation des outils et du matériel de cuisine.

3. Reconnaître les types de couteaux et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs procédures d'utilisation.

4. Reconnaître les outils d'affûtage et d'affilage des couteaux et décrire leurs applications et leurs procédures d'utilisation.

5. Décrire les procédures utilisées pour inspecter et entreposer des couteaux.

6. Reconnaître les types de chaudrons et de casseroles, et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs procédures d'utilisation.

7. Décrire les procédures utilisées pour inspecter et entreposer des chaudrons et des casseroles.

8. Reconnaître les types d'ustensiles et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs procédures d'utilisation.

9. Décrire les procédures utilisées pour inspecter et entreposer des ustensiles.

10. Reconnaître les types de matériel et d'appareils, et décrire leurs accessoires, leurs applications et leurs procédures d'utilisation.

11. Décrire les procédures utilisées pour inspecter, entreposer du matériel et des appareils, et pour en faire l'entretien.

COO-120 Poids et mesures

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des systèmes de mesures et de leurs conversions.
- Démontrer la connaissance du contrôle des coûts.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux systèmes de mesures.

2. Reconnaître les systèmes de mesures et leurs abréviations.

3. Reconnaître les outils et le matériel utilisés pour peser et mesurer, et décrire leurs procédures d'utilisation.
   i) poids
   ii) volume
   iii) mesures d'ingrédients liquides
   iv) mesures d'ingrédients secs

4. Décrire les procédures utilisées pour lire et suivre des recettes.

5. Décrire les procédures utilisées pour ajuster le rendement des recettes et pour effectuer les conversions.

6. Reconnaître les méthodes de contrôle des coûts et décrire leurs caractéristiques.
   i) spécifications d'achat des aliments
   ii) recettes normalisées
   iii) rendements normalisés
   iv) portions normalisées

COO-125 Principes de cuisson

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des méthodes de service et de préparation de base des aliments.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux principes de base de la cuisson.

2. Expliquer les principes de transfert thermique.
   i) conduction
   ii) convection
   iii) rayonnement
   iv) induction
   v) sous vide

3. Expliquer les principes de la technologie thermique.
   i) gaz
   ii) électrique
   iii) chaleur directe et indirecte
   iv) contrôle de la chaleur

4. Reconnaître les méthodes de cuisson des aliments et décrire les procédures connexes.
   i) méthode à sec
   ii) méthode avec humidité
   iii) méthode combinée

5. Reconnaître les méthodes de vérification du degré de cuisson des aliments et décrire les procédures connexes.

6. Reconnaître les types d'assaisonnements et d'aromatisants utilisés pour rehausser la saveur des aliments et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs procédures d'utilisation.

7. Reconnaître les méthodes de prise de température des produits alimentaires et décrire les procédures connexes.

8. Reconnaître les indicateurs de la qualité des aliments et les techniques d'évaluation, et décrire les procédures connexes.

9. Reconnaître les pratiques de cuisine de base et décrire leurs applications.
   i) techniques de finition
   ii) méthodes de conservation des aliments
   iii) techniques de présentation
   iv) remise en température
   v) refroidissement

10. Reconnaître les styles de menus et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

11. Décrire les procédures utilisées pour planifier l'espace de travail et la mise en place.

COO-130 Réception et entreposage

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour recevoir et inspecter la marchandise.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour entreposer la marchandise.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée à la réception, à l'inspection et à l'entreposage des marchandises.

2. Décrire les procédures utilisées pour confirmer des renseignements qui apparaissent sur les factures.

3. Reconnaître les préoccupations relatives aux intolérances alimentaires et aux allergies puisqu'elles sont liées à la réception et à l'entreposage des aliments.
   i) contamination croisée
   ii) étiquetage des ingrédients

4. Reconnaître les types de marchandises et décrire les procédures utilisées pour les recevoir, les inspecter et les entreposer.
   i) produits laitiers
   ii) produits maraîchers
   iii) viandes
   iv) volaille
   v) fruits de mer
   vi) marchandises sèches
   vii) articles non alimentaires
   viii) produits chimiques

5. Reconnaître les types d'entreposage pour les aliments et décrire leurs applications.
   i) congelés
   ii) réfrigérés
   iii) entreposés à sec

6. Décrire les procédures utilisées pour étiqueter, dater, parapher et faire la rotation de la marchandise.

7. Reconnaître les formulaires et les rapports liés à la réception, à l'inspection et à l'entreposage et décrire les procédures utilisées pour les interpréter et les remplir.
   i) demandes
   ii) formulaires d'inventaire
   iii) notes et refus de crédit
   iv) bordereaux de suivi de produits
   v) factures

COO-135 Légumes et champignons

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des légumes et des champignons et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des légumes et des champignons ainsi que des plats de légumes et de champignons.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux légumes et aux champignons.

2. Reconnaître les types de légumes et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

3. Reconnaître les types de champignons et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

4. Reconnaître les coupes classiques et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et les procédures connexes.

5. Reconnaître les facteurs qui ont des incidences sur la saveur, la couleur, la texture et les éléments nutritifs des légumes.
   i) procédés de cuisson
   ii) acides et alcalis
   iii) quantité d'eau
   iv) taille de la coupe des légumes

6. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des légumes et des champignons.
   i) produits locaux
   ii) saison
   iii) fraîcheur
   iv) durée de conservation
   v) certification biologique
   vi) applications

vii) transformation
viii) agriculture durable

7. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) liées aux légumes et aux champignons et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

8. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux légumes et aux champignons.

9. Reconnaître les plats de légumes et de champignons et décrire leurs caractéristiques.

10. Décrire les procédures utilisées pour préparer des légumes et des champignons.

11. Décrire les procédures utilisées pour préparer des plats de légumes et de champignons.

12. Décrire les techniques de finition et de dressage sur assiette.

13. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des légumes et des champignons, et des plats de légumes et de champignons.

COO-140 Pommes de terre

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des pommes de terre et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des pommes de terre et des plats de pommes de terre.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux pommes de terre.

2. Reconnaître les catégories et les types de pommes de terre et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

3. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des pommes de terre.

4. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des pommes de terre.
   i) produits locaux
   ii) saison
   iii) fraîcheur
   iv) durée de conservation
   v) certification biologique
   vi) applications
   vii) transformation
   viii) agriculture durable

5. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux pommes de terre.

6. Reconnaître les coupes classiques et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et les procédures connexes.

7. Reconnaître les plats de pommes de terre et décrire leurs caractéristiques.

8. Décrire les procédures utilisées pour préparer des pommes de terre.

9. Décrire les procédures utilisées pour préparer des plats de pommes de terre.

10. Décrire les techniques de finition et de présentation sur assiette.

11. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des pommes de terre et des plats de pommes de terre.

COO-145 Légumineuses, céréales et noix

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des légumineuses, des céréales et des noix et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des légumineuses, des céréales et des noix ainsi que des plats connexes.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux légumineuses, aux céréales et aux noix.

2. Reconnaître les types de légumineuses et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

3. Reconnaître les types de riz et de céréales, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

4. Reconnaître les types de noix et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

5. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux légumineuses, aux céréales et aux noix.

6. Décrire les procédures utilisées pour préparer des légumineuses, des céréales et des noix ainsi que des plats connexes.

7. Décrire les méthodes pour déterminer le rendement des légumineuses, des céréales et des noix.

8. Décrire les techniques de finition et de dressage sur assiette.

9. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des légumineuses, des céréales et des noix ainsi que des plats connexes.

COO-150 Pâtes alimentaires et pâtes farcies

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des pâtes alimentaires et des pâtes farcies et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des pâtes alimentaires et des pâtes farcies.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux pâtes alimentaires et aux pâtes farcies.

2. Reconnaître les catégories et les types de pâtes alimentaires et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) fraîches
   ii) sèches

3. Reconnaître les types de pâtes farcies et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

4. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux pâtes alimentaires et aux pâtes farcies.

5. Décrire les procédures utilisées pour confectionner des pâtes alimentaires fraîches.
   i) sélection des ingrédients
   ii) sélection du matériel
   iii) garniture
   iv) séchage

6. Décrire les procédures utilisées pour préparer des pâtes alimentaires.

7. Décrire les procédures utilisées pour préparer des pâtes farcies.

8. Décrire les méthodes pour déterminer le rendement des pâtes alimentaires et leur degré de cuisson.

9. Décrire les procédures utilisées pour déterminer les degrés de cuisson des pâtes farcies.

10. Décrire les procédures utilisées pour assembler des plats de pâtes alimentaires.

11. Décrire les techniques de finition et de dressage sur assiette.

12. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des pâtes farcies et des pâtes alimentaires fraîches et cuites ainsi que des plats connexes.

COO-155 Fruits

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des fruits et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des fruits et des plats de fruits.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux fruits.

2. Reconnaître les catégories de fruits et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

3. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des fruits.
   i) produits locaux
   ii) saison
   iii) fraîcheur
   iv) durée de conservation
   v) certification biologique
   vi) applications
   vii) transformation
   viii) agriculture durable

4. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux fruits.

5. Reconnaître les types de plats de fruits et décrire leurs caractéristiques.
   i) cuits
   ii) crus

6. Décrire les procédures utilisées pour préparer des fruits.

7. Décrire les procédures utilisées pour préparer des plats de fruit.

8. Décrire les techniques de finition et de dressage sur assiette.

9. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des fruits et des plats de fruits.

COO-160 Salades

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des salades et des sauces pour salades et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des salades.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux salades.

2. Reconnaître les types de salades froides et chaudes, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

3. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients pour les salades.

4. Décrire les procédures utilisées pour préparer des ingrédients pour les salades.

5. Reconnaître les types de sauces pour salades et leurs ingrédients et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

6. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients dans les salades et les sauces pour salades.

7. Décrire les procédures utilisées pour préparer et sélectionner des sauces pour les salades.

8. Décrire les procédures utilisées pour assembler des salades.

9. Décrire les techniques de finition, de dressage sur assiette et de présentation sur buffet.

10. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des salades et des sauces pour salades.

COO-165 Sandwiches

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des sandwiches et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des sandwiches.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux sandwiches.

2. Reconnaître les types de sandwiches et décrire leurs caractéristiques.
   i) chauds
   ii) froids
   iii) raffinés

3. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients à sandwiches.

4. Reconnaître et décrire les composants des sandwiches.

5. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients dans les sandwiches.

6. Décrire les procédures utilisées pour préparer des ingrédients à sandwiches.

7. Décrire les procédures utilisées pour assembler des sandwiches.

8. Reconnaître les styles de services liés aux sandwiches.

9. Décrire les techniques de finition, de dressage sur assiette et de présentation sur plat de service.

10. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des sandwiches et de leurs garnitures.

COO-170 Œufs et produits laitiers

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des œufs, des produits laitiers, des succédanés et de leurs applications.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux œufs et aux produits laitiers.

2. Décrire la composition des œufs.

3. Reconnaître les classes et les grosseurs d'œufs, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

4. Reconnaître les types de succédanés d'œufs et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

5. Reconnaître les catégories et les types de laits et de produits laitiers, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

6. Reconnaître les catégories et les types de crèmes et de produits de la crème, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

7. Reconnaître les catégories et les types de beurre et de produits du beurre, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

8. Reconnaître les types de succédanés laitiers et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

9. Reconnaître les catégories et les types de fromages et de produits du fromage selon le Bureau laitier du Canada, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

10. Reconnaître les types de fromages internationaux et spécialisés, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

11. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) liées aux œufs et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

12. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des œufs.
    i) produits locaux
    ii) fraîcheur
    iii) durée de conservation
    iv) certification biologique
    v) applications
    vi) transformation

13. Décrire les méthodes de fabrication des produits laitiers.
    i) pasteurisation
    ii) homogénéisation

14. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux œufs et aux produits laitiers.

15. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des œufs et des produits laitiers.

COO-175 Introduction à la boulangerie-pâtisserie

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des ingrédients des produits de boulangerie-pâtisserie et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des formules et des mesures employées dans les produits de boulangerie-pâtisserie.
- Démontrer la connaissance des principes de base de la science de la boulangerie-pâtisserie.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux ingrédients des produits de boulangerie-pâtisserie et des principes de base de la science de la boulangerie-pâtisserie.

2. Reconnaître les outils et le matériel utilisés pour les produits de boulangerie-pâtisserie et décrire leurs applications et leurs procédures d'utilisations.

3. Reconnaître les ingrédients des produits de boulangerie-pâtisserie et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) farine
   ii) corps gras et shortening
   iii) édulcorants
   iv) liquides
   v) agents levants
   vi) aromatisants
   vii) chocolat
   viii) produits laitiers
   ix) produits spécialisés

4. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients pour les produits de boulangerie-pâtisserie.

5. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des produits de boulangerie-pâtisserie et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

6. Expliquer les principes de base de la science de la boulangerie-pâtisserie.
   i) mélange
   ii) agents levants
   iii) développement du gluten
   iv) environnement de la cuisson

7. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des ingrédients des produits de boulangerie-pâtisserie.

8. Calculer les formules et les doses d'ingrédients en pourcentage.

COO-180 Produits de boulangerie

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des produits de boulangerie et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des produits de boulangerie.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux produits de boulangerie.

2. Reconnaître les types de produits de boulangerie et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) pâte à pain
      - levée
      - non levée
   ii) petits pains et brioches

3. Reconnaître les ingrédients utilisés dans les pains et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) farine
   ii) corps gras et shortening
   iii) édulcorants
   iv) liquides
   v) agents levants
   vi) produits laitiers
   vii) produits spécialisés

4. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des produits de boulangerie et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

5. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients pour les produits de boulangerie.

6. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux produits de boulangerie.

7. Reconnaître les méthodes de mélange des produits de boulangerie et décrire les procédures connexes.

8. Décrire les procédures utilisées pour préparer des produits de boulangerie.

9. Décrire les méthodes de finition des produits de boulangerie.

10. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des produits de boulangerie.

11. Calculer les formules et les doses d'ingrédients en pourcentage.

COO-185 Œufs et déjeuners

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des plats à base d'œufs et des déjeuners et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des plats d'œufs et des déjeuners.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux déjeuners.

2. Reconnaître les types de plats d'œufs utilisés dans les déjeuners et décrire leurs caractéristiques.

3. Reconnaître les types de protéines utilisées dans les déjeuners et décrire leurs caractéristiques.
   i) viande
   ii) poisson
   iii) légumes
   iv) produits laitiers

4. Reconnaître les types de pains et de pains éclairs utilisés dans les déjeuners et décrire leurs caractéristiques.

5. Reconnaître les méthodes de mélange utilisées dans la préparation des pains éclairs.

6. Reconnaître les types de pâtes battues utilisées dans les déjeuners, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

7. Reconnaître les types de céréales froides et chaudes utilisées dans les déjeuners, et décrire leurs caractéristiques.

8. Reconnaître les types de fruits et de légumes utilisés dans les déjeuners, et décrire leurs applications.

9. Reconnaître les types de boissons chaudes et froides, et décrire leurs applications.

10. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des produits du déjeuner et décrire leurs applications.

11. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients des plats de déjeuners.

12. Décrire les procédures utilisées pour préparer des œufs.
    i) cuits
    ii) pochés
    iii) frits
    iv) brouillés
    v) cocottes

13. Décrire les procédures utilisées pour préparer des plats d'œufs.
    i) omelettes
    ii) quiches
    iii) soufflés

14. Décrire les procédures utilisées pour préparer des plats de déjeuners.
    i) protéines
    ii) pains
    iii) céréales
    iv) fruits et légumes

15. Décrire les techniques de finition et de présentation sur assiette.

16. Décrire les techniques de service et de présentation sur buffet.

17. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des produits de déjeuner.

NIVEAU 2

COO-200 Fonds et soupes

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des fonds et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des fonds.
- Démontrer la connaissance des soupes et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des soupes.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux fonds et aux soupes.

2. Reconnaître les types de fonds et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs procédures d'utilisation.

3. Reconnaître les types de soupes et décrire leurs caractéristiques et leurs températures de service.
   i) potages clairs et consommés
   ii) épaissies
   iii) spécialisées et internationales

4. Reconnaître les types de produits précuisinés et décrire leurs applications.
   i) fonds
   ii) soupes
   iii) bases de soupe

5. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients pour les fonds.

6. Reconnaître les facteurs à considérer lors la sélection des ingrédients pour les soupes.

7. Reconnaître les ingrédients et les proportions utilisés dans les fonds.

8. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients utilisés dans les fonds et les soupes.

9. Décrire les procédures utilisées pour préparer des fonds.
   i) sélection de la température et de la durée de cuisson
   ii) filtration
   iii) remouillage
   iv) réduction
      - glace
   v) écumage

10. Décrire les procédures utilisées pour préparer des soupes.

11. Décrire les procédures utilisées pour reconstituer des soupes.

12. Décrire les techniques de finition et de dressage sur assiette.

13. Décrire les procédures utilisées pour refroidir et entreposer des fonds et des soupes.

COO-205 Liants et épaississants

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des liants et des épaississants et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des liants et des épaississants.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux liants et aux épaississants.

2. Reconnaître les types de liants et d'épaississants, et décrire leurs applications et leurs procédures d'utilisation.
   i) roux
   ii) autres amidons
   iii) agents de liaison
   iv) beurre manié
   v) purées de légume
   vi) réductions
   vii) émulsifiants

3. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients des liants et des épaississants.

4. Reconnaître les ingrédients et les proportions utilisés pour transformer des liants et des épaississants.

5. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients des liants et des épaississants.

6. Décrire les procédures utilisées pour préparer des liants et des épaississants.

COO-210 Sauces

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des sauces et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des sauces.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux sauces.

2. Reconnaître les types de sauces mères et leurs dérivés, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) sauce brune
   ii) béchamel
   iii) veloutée
   iv) tomate
   v) hollandaise

3. Reconnaître les types de sauces non traditionnelles et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) non dérivées
   ii) internationales
   iii) produits précuisinés
   iv) chutneys et salsas

4. Reconnaître les types de sauces au beurre et au beurre composé, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

5. Reconnaître les types de sauces à la poêle, de jus liés et de fonds, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

6. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients pour les sauces.

7. Reconnaître les ingrédients et les proportions utilisés dans les sauces.

8. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients des sauces.

9. Décrire les procédures utilisées pour préparer des sauces chaudes et froides.

10. Décrire les techniques de finition pour les sauces et les procédures connexes.

11. Décrire les procédures utilisées pour refroidir et entreposer des sauces.

COO-215 Découpage et transformation de la viande

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des viandes et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour le découpage et la transformation des viandes.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée au découpage et à la transformation des viandes.

2. Reconnaître les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires relatives à la manipulation, le service et l'entreposage de la viande crue.

3. Interpréter la réglementation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) relative aux viandes.
   i) inspection
   ii) catégorisation
   iii) classification de coupe

4. Reconnaître les catégories de viandes et décrire leurs caractéristiques.

5. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des viandes.
   i) produits locaux
   ii) saison
   iii) fraîcheur
   iv) durée de conservation
   v) certification biologique
   vi) applications
   vii) transformation
   viii) agriculture durable

6. Reconnaître les types d'abats comestibles et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

7. Reconnaître les types de viandes et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) bœuf
   ii) porc
   iii) veau
   iv) agneau

8. Reconnaître les coupes de viande et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) primaire
   ii) secondaire
   iii) fabriquée

9. Décrire le processus de maturation de la viande.
   i) humide
   ii) à sec

10. Décrire les procédures utilisées pour mariner, saler, fumer et macérer les viandes.

11. Décrire les spécifications de commande des viandes.

12. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la congélation et de la décongélation des viandes.

13. Décrire les procédures utilisées pour transformer les viandes.
   i) désosser
   ii) attendrir
   iii) parer
   iv) séparer en portions
   v) hacher

COO-217 Cuisson de la viande

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour cuire les viandes et les plats de viande.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée à la cuisson des viandes.

2. Reconnaître les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires relatives à la cuisson de la viande.

3. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux viandes.

4. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la cuisson des viandes.
   i) coupe de viande
   ii) musculature et marbrage
   iii) degré de cuisson
   iv) aromatisants et assaisonnements
   v) matériel
   vi) température
   vii) durée
   viii) rendement
   ix) période de repos
   x) utilisation de produits excédentaires

5. Reconnaître les méthodes de cuisson des viandes et en décrire les procédures connexes.
   i) chaleur sèche
   ii) chaleur humide
   iii) méthode combinée

6. Décrire les procédures utilisées pour le découpage des viandes.

7. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des viandes et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

8. Décrire les procédures utilisées pour la cuisson des viandes et des plats de viande.

9. Décrire les techniques de finition et de dressage sur assiette, y compris les garnitures et les accompagnements.

10. Décrire les procédures utilisées pour manipuler, servir et entreposer des viandes et des plats de viande.

COO-220 Découpage et transformation de la volaille

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance de la volaille et de ses applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour le découpage et la transformation de la volaille.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée au découpage et à la transformation de la volaille.

2. Reconnaître les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires relatives à la manipulation et à l'entreposage de la volaille crue.

3. Interpréter la réglementation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) relative à la volaille.
   i) inspection
   ii) catégorisation
   iii) classification de coupe

4. Reconnaître les types de volaille et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

5. Reconnaître les classes, les catégories et les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) de la volaille et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

6. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection de la volaille.
   i) produits locaux
   ii) saison
   iii) fraîcheur
   iv) durée de conservation
   v) certification biologique
   vi) applications
   vii) transformation
   viii) agriculture durable

7. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la congélation et de la décongélation de la volaille.

8. Décrire les procédures utilisées pour mariner, saler et fumer la volaille.

9. Décrire les procédures utilisées pour la transformation de la volaille.
   i) parer
   ii) séparer en portions
   iii) désosser
   iv) brider
   v) hacher

COO-223 Cuisson de la volaille

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour la cuisson de la volaille et des plats de volaille.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée à la cuisson de la volaille.

2. Reconnaître les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires relatives à la cuisson de la volaille.

3. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres à la volaille.

4. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la cuisson de la volaille.
   i) coupe de la volaille
   ii) structure musculaire
   iii) degré de cuisson
   iv) aromatisants et assaisonnements
   v) matériel
   vi) température
   vii) durée
   viii) rendement
   ix) période de repos
   x) utilisation de produits excédentaires

5. Reconnaître les méthodes de cuisson de la volaille et en décrire les procédures connexes.
   i) chaleur sèche
   ii) chaleur humide
   iii) méthode combinée

6. Reconnaître les types de farces à volaille et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

7. Décrire les procédures utilisées pour préparer de la farce à volaille.

8. Décrire les procédures utilisées pour le découpage de la volaille.

9. Décrire les procédures utilisées pour la cuisson de la volaille et des plats de volaille.

10. Décrire les techniques de finition et de dressage sur assiette, y compris les garnitures et les accompagnements.

11. Décrire les procédures utilisées pour manipuler, servir et entreposer de la volaille et des plats de volaille.

COO-225 Poisson

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance du poisson et de ses applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer du poisson et des plats de poisson.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée au poisson.

2. Reconnaître les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires relatives au service et à la manipulation du poisson.

3. Interpréter la réglementation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en matière d'inspection du poisson.

4. Reconnaître les catégories et les types de poissons, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

5. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection du poisson.
   i) produits locaux
   ii) saison
   iii) fraîcheur
   iv) durée de conservation
   v) applications
   vi) transformation
   vii) agriculture durable
   viii) origine

6. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres au poisson.

7. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) du poisson et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

8. Décrire les procédures utilisées pour vérifier la qualité du poisson et des coupes.

9. Décrire les procédures utilisées pour la transformation du poisson.
   i) écailler
   ii) fileter
   iii) désosser
   iv) enlever la peau
   v) séparer en portions
   vi) parer

10. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la cuisson du poisson.
   i) degré de cuisson souhaitée
   ii) aromatisants et assaisonnements
   iii) matériel
   iv) température
   v) durée de la cuisson
   vi) vérification du degré de cuisson
   vii) utilisation de produits excédentaires et de parures

11. Décrire les procédures utilisées pour mariner, saler, fumer et macérer le poisson.

12. Reconnaître les méthodes de cuisson du poisson et en décrire les procédures connexes.
   i) chaleur sèche
   ii) chaleur humide
   iii) méthode combinée

13. Décrire les techniques de finition et de dressage sur assiette, y compris les garnitures et les accompagnements.

14. Décrire les procédures utilisées pour manipuler, servir et entreposer le poisson cru et cuit ainsi que les plats de poisson.

COO-230 Fruits de mer

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des fruits de mer et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des fruits de mer et des plats de fruits de mer.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux fruits de mer.

2. Reconnaître les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires relatives au service, à la manipulation et à l'entreposage des fruits de mer.

3. Interpréter la réglementation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en matière d'inspection des fruits de mer.

4. Reconnaître les catégories et les types de fruits de mer, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

5. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des fruits de mer.
   i) produits locaux
   ii) saison
   iii) fraîcheur
   iv) durée de conservation
   v) applications
   vi) transformation
   vii) agriculture durable
   viii) origine

6. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux fruits de mer.

7. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des fruits de mer et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

8. Reconnaître les espèces régionales de fruits de mer et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

9. Décrire les procédures utilisées pour vérifier la qualité des fruits de mer.

10. Décrire les procédures utilisées pour conserver les fruits de mer vivants.

11. Décrire les procédures utilisées pour la transformation des fruits de mer.
    i) ébarber
    ii) enlever la peau
    iii) écailler
    iv) décoquer
    v) déveiner
    vi) nettoyer
    vii) parer
    viii) séparer en portions

12. Décrire les procédures utilisées pour mariner, saler, fumer et macérer les fruits de mer.

13. Reconnaître les méthodes de cuisson des fruits de mer et en décrire les procédures connexes.
    i) chaleur sèche
    ii) chaleur humide
    iii) méthode combinée

14. Décrire les techniques de finition et de dressage sur assiette, y compris les garnitures et les accompagnements.

15. Décrire les procédures utilisées pour manipuler, servir et entreposer les fruits de mer crus et cuits ainsi que les plats de fruits de mer.

COO-235 Condiments et accompagnements

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des condiments et des accompagnements et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des condiments et des accompagnements.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux condiments et aux accompagnements.

2. Reconnaître les types de condiments et d'accompagnements, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

3. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients pour les condiments et les accompagnements.

4. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients des condiments et des accompagnements.

5. Décrire les procédures utilisées pour la transformation des ingrédients des condiments et des accompagnements.

6. Décrire les procédures utilisées pour préparer des condiments et des accompagnements.

7. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des condiments et des accompagnements.

COO-240 Pâtisseries

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des pâtisseries et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer les pâtisseries.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux pâtisseries.

2. Reconnaître les types de pâtes battues et de pâtes brisées, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

3. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients des pâtisseries.

4. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients des pâtisseries.

5. Décrire les procédures utilisées pour préparer des pâtisseries.

6. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des pâtisseries et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

7. Décrire les techniques de finition et de dressage sur assiette.

8. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des pâtisseries.

COO-245 Biscuits

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des biscuits et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des biscuits.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux biscuits.

2. Reconnaître les types de biscuits et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

3. Reconnaître les caractéristiques des biscuits.
   i) croustillance
   ii) mollesse
   iii) résistance sous la dent
   iv) étalement

4. Reconnaître les méthodes de mélange et de préparation des biscuits, et en décrire les procédures connexes.
   i) mélange
      - crémage
      - éponge et mousse
      - une étape
   ii) fabrication
      - à la cuillère
      - barre
      - moulé
      - américains moelleux (frigo)
      - en feuille
      - roulé
      - ensaché

5. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients des biscuits.

6. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des biscuits et décrire leurs applications.

7. Décrire les techniques de finition, de dressage sur assiette et de présentation sur buffet.

8. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des biscuits.

9. Calculer les formules et les doses d'ingrédients en pourcentage.

COO-250 Tartes, tartelettes, flans et garnitures

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des tartes, des tartelettes, des flans et des garnitures et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des tartes, des tartelettes, des flans et des garnitures.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux tartes, aux tartelettes, aux flans et aux garnitures.

2. Reconnaître les types de pâtes utilisées pour les tartes, les tartelettes et les flans, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

3. Reconnaître les types de garnitures et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) cuites
   ii) non cuites

4. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients pour les tartes, les tartelettes, les flans et les garnitures.

5. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients des tartes, des tartelettes, des flans et des garnitures.

6. Reconnaître les ingrédients utilisés dans les tartes, les tartelettes, les flans et les garnitures, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) farine
   ii) corps gras et shortening
   iii) édulcorants
   iv) liquides
   v) épaississants
   vi) produits laitiers
   vii) aromatisants et assaisonnements
   viii) chocolat
   ix) produits spécialisés

7. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des tartes, des tartelettes, des flans et des garnitures, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

8. Décrire les procédures utilisées pour préparer des tartes, des tartelettes, des flans et des garnitures.

9. Décrire les techniques de finition et dressage sur assiette.

10. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des tartes, des tartelettes, des flans et des garnitures.

11. Calculer les formules et les doses d'ingrédients en pourcentage.

NIVEAU 3

COO-300 Charcuterie

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance de la charcuterie et de ses applications.
- Démontrer la connaissance des méthodes de préparation de la charcuterie.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée à la charcuterie.

2. Reconnaître les types de charcuterie et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) farces
   ii) pâtés de foie gras
   iii) pâtés
   iv) galantines et ballottines
   v) saucisses
   vi) abats comestibles
   vii) viande salée et fumée, fruits de mer et volaille

3. Reconnaître la température adéquate et les contrôles environnementaux nécessaires lors du traitement à la saumure et du fumage des viandes.

4. Décrire les procédures utilisées pour la transformation des produits de charcuterie.

5. Reconnaître les indicateurs de qualité des produits de charcuterie.

6. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la cuisson des produits de charcuterie.
   i) degré de cuisson
   ii) aromatisants et assaisonnements
   iii) matériel
   iv) température
   v) durée
   vi) rendement
   vii) période de repos

7. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux produits de charcuterie.

8. Décrire les procédures utilisées pour la cuisson des produits de charcuterie.

9. Reconnaître les styles de service associés aux produits de charcuterie.

10. Décrire les procédures utilisées pour le découpage et de tranchage des produits de charcuterie.

11. Décrire les techniques de finition, de dressage sur assiette et de présentation sur plat de service, y compris les garnitures et les accompagnements.

12. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des produits de charcuterie.

COO-305 Aspics, gelées et nappages

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des aspics, des gelées et des nappages et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des aspics, des gelées et des nappages.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux aspics, aux gelées et aux nappages.

2. Reconnaître les types d'aspics et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

3. Reconnaître les types de gelées et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

4. Reconnaître les types de nappages et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

5. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients pour les aspics, les gelées et les nappages.

6. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients des aspics, des gelées et des nappages.

7. Décrire les procédures utilisées pour la transformation des ingrédients des aspics, des gelées et des nappages.

8. Décrire les procédures utilisées pour préparer et appliquer des aspics, des gelées et des nappages.

9. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer les aspics, les gelées et les nappages.

COO-310 Marinades, épices à badigeonner et saumures

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des marinades, des épices à badigeonner et des saumures et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des marinades, des épices à badigeonner et des saumures.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux marinades, aux épices à badigeonner et aux saumures.

2. Reconnaître les types de marinades et d'épices à badigeonner, et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs modes d'emploi.

3. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients pour les marinades et les épices à badigeonner.

4. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux marinades, aux épices à badigeonner et aux saumures.

5. Reconnaître les ingrédients et les proportions à utiliser dans la préparation des marinades et des épices à badigeonner.

6. Décrire les procédures utilisées pour préparer les marinades et les épices à badigeonner.

7. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des marinades et des épices à badigeonner.

8. Reconnaître les types de saumures et décrire leurs caractéristiques, leurs applications et leurs procédures d'utilisation.

9. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients pour les saumures.

10. Reconnaître les ingrédients et les proportions à utiliser dans la préparation des saumures.

11. Décrire les procédures utilisées pour préparer des saumures.

12. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des saumures.

COO-315 Découpage et transformation du gibier

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance du gibier et de ses applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour le découpage et la transformation du gibier à plumes et à poil.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée au découpage et à la transformation du gibier.

2. Reconnaître les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires relatives au service, à la manipulation et à l'entreposage du gibier cru.

3. Interpréter la réglementation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) relative au gibier.
   i) inspection
   ii) catégorisation
   iii) classification de coupe

4. Décrire le processus de maturation du gibier.

5. Reconnaître les types de gibier et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) à plumes
   ii) à poil

6. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection du gibier.
   i) produits locaux
   ii) saison
   iii) fraîcheur
   iv) durée de conservation
   v) sauvage et élevé à la ferme
   vi) applications
   vii) transformation
   viii) agriculture durable

7. Reconnaître les types de coupes de gibier et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) primaires
   ii) sous-primaires
   iii) débitées

8. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la congélation et de la décongélation du gibier.

9. Décrire les procédures utilisées pour mariner, saler, fumer et macérer le gibier.

10. Décrire les procédures utilisées pour la transformation du gibier.
   i) attendrir
   ii) parer
   iii) séparer en portions
   iv) désosser
   v) brider
   vi) larder et barder

COO-317 Cuisson du gibier

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour la cuisson du gibier.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée à la cuisson du gibier.

2. Reconnaître les dangers et décrire les pratiques de travail sécuritaires relatives à la cuisson du gibier.

3. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres au gibier.

4. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la cuisson du gibier.
   i) coupe de viande
   ii) musculature et marbrage
   iii) degré de cuisson
   iv) aromatisants et assaisonnements
   v) matériel
   vi) température
   vii) durée
   viii) rendement
   ix) période de repos
   x) utilisation de produits excédentaires

5. Reconnaître les méthodes de cuisson du gibier et en décrire les procédures connexes.
   i) chaleur sèche
   ii) chaleur humide
   iii) méthode combinée

6. Décrire les procédures utilisées pour le découpage du gibier.

7. Décrire les techniques de finition et de dressage sur assiette, y compris les garnitures et les accompagnements.

8. Décrire les procédures utilisées pour manipuler, servir et entreposer du gibier.

COO-320 Hors-d'œuvre

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des hors-d'œuvre et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des hors-d'œuvre.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux hors-d'œuvre.

2. Reconnaître les types de hors-d'œuvre et décrire leurs caractéristiques.
   i) chauds
   ii) froids

3. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des hors-d'œuvre et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

4. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients pour les hors-d'œuvre.

5. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux hors-d'œuvre.

6. Décrire les procédures utilisées pour la transformation des ingrédients des hors-d'œuvre.

7. Décrire les procédures utilisées pour préparer des hors-d'œuvre.

8. Reconnaître les styles de service associés aux hors-d'œuvre.

9. Décrire les techniques de finition, de dressage sur assiette et de présentation sur buffets et sur plats de service.

10. Décrire les procédures utilisées pour conserver et entreposer des hors-d'œuvre.

COO-325 Gâteaux et tourtes

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des gâteaux et des tourtes et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des gâteaux et des tourtes.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux gâteaux et aux tourtes.

2. Reconnaître les types de gâteaux et de tourtes, et décrire leurs caractéristiques.

3. Reconnaître les types de gâteaux au fromage, et décrire leurs caractéristiques.

4. Reconnaître les ingrédients utilisés dans les gâteaux et les tourtes, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) farine
   ii) corps gras et shortening
   iii) édulcorants
   iv) liquides
   v) agents levants
   vi) produits laitiers
   vii) aromatisants et assaisonnements
   viii) chocolat
   ix) produits spécialisés
   x) garnitures, glaçages, nappages

5. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients pour les gâteaux et les tourtes.
   i) agents de raffermissement
   ii) attendrisseurs
   iii) agents humecteurs
   iv) agents de séchage
   v) agents levants
   vi) aromatisants

6. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients des gâteaux et des tourtes.

7. Décrire les procédures utilisées pour la transformation des ingrédients.

8. Reconnaître les méthodes de mélange pour les gâteaux et les tourtes, et en décrire les procédures connexes.
   i) teneur élevée en matières grasses
      - crémage
      - deux étapes
   ii) mousse
      - gâteau mousseline
      - gâteau éponge
      - gâteau des anges

9. Décrire les procédures utilisées pour faire la cuisson des gâteaux et des tourtes.

10. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des gâteaux et des tourtes, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

11. Décrire les procédures utilisées pour assembler et décorer des gâteaux et des tourtes.

12. Décrire les procédures utilisées pour assembler et décorer des petits fours.

13. Décrire les techniques de finition, de dressage sur assiette et de présentation sur buffet.

14. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des gâteaux et des tourtes.

15. Calculer les formules et les doses d'ingrédients en pourcentage.

COO-330 Glaçages, nappages, meringues et sauces desserts

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des glaçages, des nappages, des meringues et des sauces desserts et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des glaçages, des nappages, des meringues et des sauces desserts.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux glaçages, aux nappages, aux meringues et aux sauces desserts.

2. Reconnaître les types de glaçages et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

3. Reconnaître les types de nappages et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

4. Reconnaître les types de meringues et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) ordinaire
   ii) suisse
   iii) italienne
   iv) japonaise

5. Reconnaître les types de sauces desserts et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

6. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des glaçages, des nappages, des meringues et des sauces desserts.

7. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients des glaçages, des nappages, des meringues et des sauces desserts.

8. Décrire les procédures utilisées pour le filage, la caramélisation et l'étirage du sucre.

9. Décrire les procédures utilisées pour préparer des glaçages.

10. Décrire les procédures utilisées pour préparer des nappages.

11. Décrire les procédures utilisées pour préparer des meringues.

12. Décrire les procédures utilisées pour préparer des sauces desserts.

13. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des glaçages, des nappages, des meringues et des sauces desserts, et décrire leurs applications.

14. Décrire les techniques de finition et de dressage sur assiette.

15. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des glaçages, des nappages, des meringues et des sauces desserts.

COO-335 Crèmes et crèmes pâtissières

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des crèmes et des crèmes pâtissières et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des crèmes et des crèmes pâtissières.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux crèmes et aux crèmes pâtissières.

2. Reconnaître les types de crèmes et de crèmes pâtissières, et décrire leurs caractéristiques.

3. Reconnaître les ingrédients utilisés dans les crèmes et les crèmes pâtissières, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.
   i) farine
   ii) corps gras et shortening
   iii) édulcorants
   iv) liquides
   v) épaississants
   vi) produits laitiers
   vii) aromatisants et assaisonnements
   viii) chocolat
   ix) produits spécialisés

4. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients pour les crèmes et les crèmes pâtissières.

5. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients des crèmes et des crèmes pâtissières.

6. Décrire les procédures utilisées pour préparer des crèmes et des crèmes pâtissières.

7. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des crèmes et des crèmes pâtissières, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

8. Décrire les techniques de finition et de dressage sur assiette.

9. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des crèmes et des crèmes pâtissières.

10. Calculer les formules et les doses d'ingrédients en pourcentage.

COO-340 Desserts glacés

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des desserts glacés et de leurs applications.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour préparer des desserts glacés.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée aux desserts glacés.

2. Reconnaître les types de desserts glacés et décrire leurs caractéristiques.
   i) barattés
   ii) congelés

3. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la sélection des ingrédients pour les desserts glacés.

4. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres aux ingrédients des desserts glacés.

5. Décrire les procédures utilisées pour préparer des desserts glacés.

6. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) des desserts glacés et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

7. Décrire les techniques de finition et de dressage sur assiette.

8. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer des desserts glacés.

COO-345 Chocolat

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance du chocolat et de ses applications.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée au chocolat.

2. Reconnaître les types et les propriétés du chocolat, et décrire leurs applications.

3. Reconnaître les allergies et les intolérances alimentaires propres au chocolat.

4. Décrire les procédures utilisées pour tempérer le chocolat.

5. Décrire les procédures utilisées pour finir le chocolat.

6. Reconnaître les formes commerciales (précuisinées et conditionnées) du chocolat et décrire leurs caractéristiques et leurs applications.

7. Décrire les techniques de garnissage et de dressage sur assiette.

8. Décrire les procédures utilisées pour manipuler et entreposer le chocolat.

COO-350 Nutrition

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance de la nutrition et de ses applications.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée à la nutrition.

2. Expliquer les principes de base de la nutrition.
   - i) allergies et intolérances alimentaires
   - ii) exigences diététiques
     - culturelles
     - religieuses
     - végétariennes/végétaliennes
   - iii) restrictions alimentaires
     - sodium
     - cholestérol
     - diabète
     - troubles digestifs
   - iv) éléments nutritifs
   - v) Guide alimentaire canadien

3. Décrire les méthodes de préparation de la nourriture propres aux besoins de la clientèle afin de prévenir la contamination croisée.

4. Décrire les effets des méthodes de cuisson sur la nutrition.

5. Définir les exigences pour l'étiquetage des aliments et le programme Informed Dining.
   - i) gras trans
   - ii) étiquetage nutritionnel
   - iii) information sur les allergènes

COO-355 Contrôle des coûts

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance du contrôle des coûts des aliments.
- Démontrer la connaissance des procédures relatives à l'inventaire et aux coûts.
- Démontrer la connaissance des exigences de la production de nourriture.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée au contrôle des coûts.

2. Calculer les quantités et les coûts des aliments.
   i) coût des aliments
   ii) pourcentages du coût des aliments
   iii) portions à l'achat et portions comestibles
   iv) conversion de recette et de rendement
   v) analyse du rendement
   vi) spécifications de l'achat des aliments

3. Décrire les méthodes de gestion des stocks.

4. Décrire les facteurs qui déterminent les exigences de la mise en place.
   i) horaire de la création des plats
   ii) horaire des employés
   iii) capacités du matériel

5. Calculer les coûts opérationnels.
   i) aliments
   ii) main-d'œuvre
   iii) fixes et variables
   iv) profits

6. Expliquer les principes des systèmes de préparation des aliments dans la gestion d'une cuisine et le contrôle des coûts.
   i) refroidissement et congélation
   ii) remise en température
   iii) conservation des aliments chauds
   iv) utilisation des déchets et surplus utilisable

COO-360 Planification des menus

Résultats d'apprentissage :

- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour planifier et commander des aliments.
- Démontrer la connaissance des procédures utilisées pour planifier et réaliser un menu.

Objectifs et contenu :

1. Définir la terminologie associée à la planification des menus.

2. Reconnaître les facteurs à considérer lors de la planification d'un menu.
   i) allergies et intolérances alimentaires
   ii) diversité
   iii) couleurs
   iv) exigences diététiques et restrictions de la clientèle
   v) nutrition
   vi) utilisation du produit
   vii) méthodes de cuisson
   viii) clientèle et démographie
   ix) mises en garde contre les aliments et avertissements

3. Expliquer l'usage des produits alimentaires locaux, saisonniers et provenant d'agricultures durables.

4. Reconnaître les types de menus et décrire leurs caractéristiques.
   i) table d'hôte
   ii) statique
   iii) rotatif
   iv) à la carte

5. Reconnaître les types de service et décrire leurs caractéristiques.
   i) américain et cafétéria
   ii) russe
   iii) français
   iv) anglais et buffet
   v) à la carte

6. Décrire les procédures utilisées pour planifier et réaliser un menu.

7. Décrire les procédures utilisées pour planifier et commander des aliments selon les exigences relatives aux menus.