



**Skilled
Trades**
Ontario

**Métiers
spécialisés**
Ontario

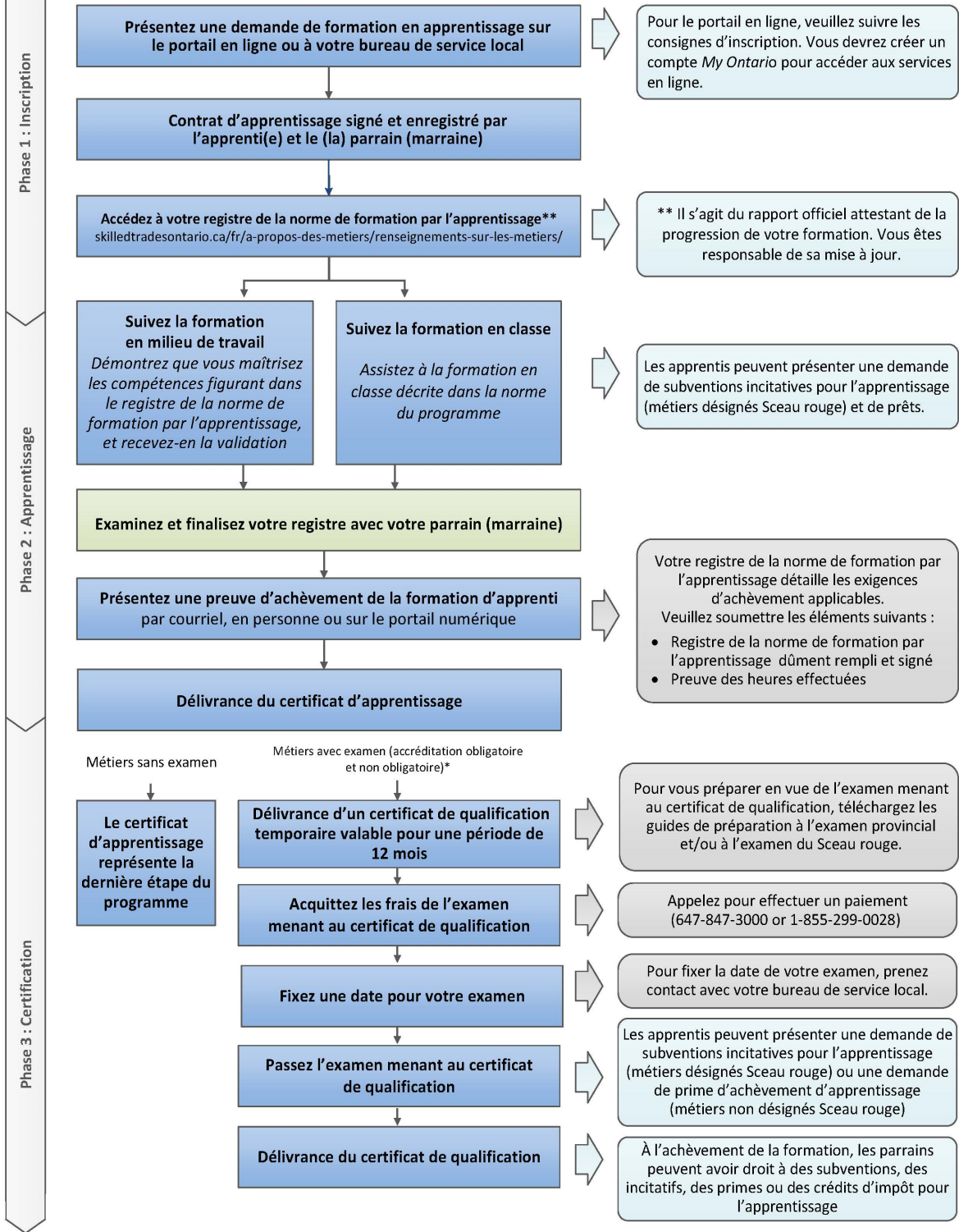
Norme du programme
d'apprentissage

Chef

415C

2008

Parcours d'apprentissage vers le certificat de qualification



* Pour obtenir une liste des métiers assujettis à un examen de certification, veuillez consulter le skilledtradesontario.ca/fr/

Table des matières

Introduction	3
Résumé des sujets obligatoires	4
S0861 Hygiène et salubrité alimentaire.....	5
S0861.0 Hygiène et salubrité alimentaire	7
S0862 Théorie de la boucherie et de la charcuterie	11
S0862.0 Théorie de la boucherie et de la charcuterie	13
S0863 Pratique de la boucherie et de la charcuterie	16
S0863.0 Pratique de la boucherie et de la charcuterie	17
S0864 Théorie de la pâtisserie (chocolat et sucre).....	20
S0864.0 Théorie de la pâtisserie (chocolat et sucre).....	21
S0865 Pratique de la pâtisserie (chocolat et sucre).....	23
S0865.0 Pratique de la pâtisserie (chocolat et sucre).....	24
S0866 Préparation alimentaire	26
S0866.0 Préparation alimentaire	27
S0867 Gestion des ressources	28
S0867.0 Gestion des ressources.....	29
S0868 Gestion des menus	31
S0868.0 Gestion des menus.....	33
S0869 Gestion des biens	40
S0869.0 Gestion des biens.....	42
S0870 Vins, liqueurs, bières et spiritueux	46
S0870.0 Vins, liqueurs, bières et spiritueux.....	47
S0871 Communications	50
S0871.0 Communications.....	51

Veillez noter : Cette norme a été révisée pour refléter l'identité visuelle de Skilled Trades Ontario (STO), qui a remplacé l'Ontario College of Trades le 1er janvier 2022. Le contenu de cette norme peut faire référence à l'ancienne organisation ; cependant, toutes les informations ou le contenu spécifique aux métiers restent pertinents et précis en fonction de la date de publication d'origine.

Veillez consulter le site web de STO : skilledtradesontario.ca/fr/ pour obtenir les informations les plus précises et à jour. Pour des informations sur BOSTA et ses réglementations, veuillez visiter la [Loi de 2021 sur les possibilités de carrière dans les métiers spécialisés \(BOSTA\)](#).

Toute mise à jour de cette publication est disponible en ligne ; pour télécharger ce document au format PDF, veuillez suivre le lien : [Métiers spécialisés Ontario](#)

© 2022, Métiers spécialisés Ontario. Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite sous quelque forme que ce soit sans l'autorisation préalable de l'organisme Métiers spécialisés Ontario.

Maintenu avec le transfert à Métiers spécialisés Ontario, 2008 (V100)

Introduction

Ce programme d'étude pour le métier de Chef est conçu selon les objectifs de rendement en milieu de travail qui se trouvent dans les normes de formation approuvées par l'industrie.

La Norme du programme d'apprentissage est organisée en onze (11) sujets obligatoires de formation. Les tableaux pour le résumé des sujets obligatoires du programme (voir page 3) donnent un aperçu des heures de formation pour chaque sujet obligatoire.

La Norme du programme définit l'apprentissage qui a lieu hors du milieu de travail. La formation en classe vise principalement les connaissances théoriques et les compétences essentielles requises pour appuyer les objectifs de rendement de la norme de formation.

Il est attendu que les employeurs et les parrains élargissent les connaissances et les compétences de l'apprentie et de l'apprenti par le biais d'une formation pratique sur un chantier. Des évaluations régulières des connaissances et des compétences de l'apprentie et de l'apprenti sont menées tout au long de la formation afin de s'assurer que tous les apprenties et les apprentis ont atteint les résultats d'apprentissage énoncés dans la Norme du programme.

Le plan de formation en classe ne sert pas à perfectionner les compétences acquises en milieu de travail. La portion pratique du plan de formation en classe sert à renforcer les connaissances théoriques. La formation technique est fournie en milieu de travail.

Veillez consulter le site Web de Métiers spécialisés Ontario

(<https://www.skilledtradesontario.ca/fr/>) pour obtenir les renseignements les plus précis et les plus à jour au sujet de Métiers spécialisés Ontario. Pour obtenir des renseignements au sujet de la *Loi de 2021 ouvrant des perspectives dans les métiers spécialisés (LOPMS)*, veuillez consulter

[Loi de 2021 ouvrant des perspectives dans les métiers spécialisés, L.O. 2021, chap. 28 - Projet de loi 288 \(ontario.ca\)](#).

Préalables

Comme condition préalable pour entrer dans un apprentissage de chef, un apprenti doit détenir un Sceau rouge pour le métier de cuisinier et au moins un an d'expérience de travail connexe après la certification Sceau rouge.

Avis au sujet des heures (si applicable)

Il est convenu que les agences de formation par l'apprentissage peuvent avoir besoin d'apporter quelques modifications (justifiables) selon les besoins des apprenties et des apprentis et qu'ils peuvent dévier de la séquence des unités et des heures pratiques et théoriques prescrites dans la norme pour les résultats d'apprentissage et les objectifs. Toutefois, toutes les agences doivent respecter les heures au niveau du sujet obligatoire.

Équipement suggéré pour les agences de prestation de formation Équipement personnel et de sécurité :

L'équipement de protection individuelle est à la discrétion de la TDA qui doit se conformer aux règlements provinciaux sur la santé et la sécurité de l'Ontario.

Résumé des sujets obligatoires

Numéro	Sujets obligatoires	Heures totales	Heures de théorie	Heures de pratique
S0861	Hygiène et salubrité alimentaire	75	75	0
S0862	Théorie de la boucherie et de la charcuterie	24	24	0
S0863	Pratique de la boucherie et de la charcuterie	39	0	39
S0864	Théorie de la pâtisserie (chocolat et sucre)	21	21	0
S0865	Pratique de la pâtisserie (chocolat et sucre)	39	0	39
S0866	Préparation alimentaire	24	09	15
S0867	Gestion des ressources	24	24	0
S0868	Gestion des menus	36	36	0
S0869	Gestion des biens	30	30	0
S0870	Vins, liqueurs, bières et spiritueux	24	24	0
	Total	360	267	93

Numéro :	S0861
Titre :	Hygiène et salubrité alimentaire
Durée :	Totale : 75 heures Théorie : 75 heures Pratique : 0 heure
Préalables :	Certification de base en matière d'hygiène
Contenu :	<ul style="list-style-type: none">61.1 Identifier les risques pour la santé et la sécurité sur le lieu de travail liés aux microorganismes pathogènes61.2 Démontrer sa connaissance des températures appropriées pour la cuisson, la conservation, le refroidissement, le stockage et le service des aliments61.3 Démontrer sa connaissance de l'utilisation correcte du dosage des produits chimiques et de la température de l'eau pour le lavage et la désinfection de la vaisselle61.4 Démontrer sa connaissance du nettoyage, de la désinfection et de l'entretien adéquat de l'équipement61.5 Identifier toutes les aires de conservation, de production, de réception et de stockage des denrées alimentaires et démontrer sa capacité à dresser un calendrier de nettoyage61.6 Décrire la différence entre les allergies alimentaires et les intolérances alimentaires61.7 Créer et préparer des recettes adaptées aux personnes souffrant d'allergies et d'intolérances alimentaires courantes61.8 Démontrer sa connaissance des procédures opérationnelles standard relatives aux allergies et aux intolérances alimentaires61.9 Démontrer une connaissance pratique de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP)61.10 Démontrer sa connaissance des procédures de vérification HACCP61.11 Achever un programme de formation consacré à l'hygiène, qui comprend notamment la HACCP61.12 Identifier les risques professionnels potentiels

Composantes de l'évaluation :

Devoirs liés à la théorie et à l'application de compétences
Au moins un test de mi-parcours au cours de la session
Test final à la fin de la session
Mini-tests périodiques

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage :

Cours théoriques

Cours magistraux

Présentations assistées par ordinateur

Recherches sur Internet

Apprentissage en ligne

Matériel de référence :

Livres d'instructions et de recettes

Ressources Internet en ligne

Numéro :	S0861.0		
Titre :	Hygiène et salubrité alimentaire		
Durée :	Totale : 75 heures	Théorie : 75 heures	Pratique : 0 heure
Renvoi aux normes de formation :	Unité 1 (61.1 à 61.10)		

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie sera en mesure de démontrer sa capacité à maintenir un environnement sécuritaire pour lui-même ou elle-même et pour les autres, conformément aux réglementations gouvernementales en vigueur, et d'être capable de former du personnel débutant à un niveau de base de certification en matière d'hygiène et de salubrité.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 61.1 Identifier les risques pour la santé et la sécurité sur le lieu de travail liés aux microorganismes pathogènes
- Identifier les microorganismes pathogènes courants et leurs sources
 - Identifier les conditions environnementales qui favorisent la croissance des microorganismes
 - Identifier les conditions environnementales qui préviennent ou découragent la croissance des microorganismes
- 61.2 Démontrer sa connaissance des températures appropriées pour la cuisson, la conservation, le refroidissement, le stockage et le service des aliments, conformément aux réglementations sanitaires
- Expliquer les effets d'une température appropriée pour la cuisson, la conservation (chaude et froide), le stockage et le service des aliments
 - Expliquer l'installation et l'utilisation correctes de l'équipement de cuisine pour le stockage, la préparation, la cuisson et la conservation des aliments
 - Créer des stratégies pour assurer le maintien ou l'obtention de températures internes adéquates pendant le stockage, la cuisson et le service des aliments
 - Identifier l'équipement de cuisine courant utilisé pour le stockage, la préparation, la cuisson et la conservation des aliments

- 61.3 Démontrer sa connaissance de l'utilisation correcte du dosage des produits chimiques et de la température de l'eau pour le lavage et la désinfection de la vaisselle
- Identifier les désinfectants chimiques acceptables et leurs concentrations pour une utilisation efficace et sécuritaire
 - Démontrer les procédures correctes pour le lavage (nettoyage) de l'équipement, des casseroles, des petites pièces de vaisselle, des plats et de la coutellerie
 - Démontrer l'utilisation correcte des procédures d'assainissement chimique et thermique pour le lavage de la vaisselle
 - Démontrer l'utilisation correcte des procédures d'assainissement chimique et thermique pour le lavage des outils et de l'équipement
- 61.4 Démontrer sa connaissance du nettoyage, de la désinfection et de l'entretien adéquat de l'équipement, conformément aux spécifications du fabricant et aux réglementations gouvernementales
- Interpréter les spécifications du fabricant concernant le nettoyage et la désinfection sécuritaires de l'équipement
 - Élaborer des calendriers d'entretien pour l'équipement de cuisine
 - Former les employés de cuisine débutants au nettoyage et à la désinfection corrects et sécuritaires de l'équipement de cuisine
- 61.5 Identifier toutes les aires de conservation, de production, de réception et de stockage des denrées alimentaires et démontrer sa capacité à dresser un calendrier de nettoyage, conformément aux procédures de salubrité alimentaire et d'assainissement
- Élaborer des calendriers de nettoyage pour les aires de réception, les aires de préparation des aliments et les aires de service alimentaire
 - Créer des fiches de rapport pour gérer le nettoyage et l'assainissement continus des aires alimentaires
- 61.6 Décrire la différence entre les allergies alimentaires et les intolérances alimentaires
- Expliquer les effets potentiels d'une réaction allergique sur les processus physiologiques d'une personne
 - Expliquer les effets potentiels d'une intolérance alimentaire sur les processus physiologiques d'une personne
 - Identifier les allergies alimentaires courantes et leurs sources
 - Identifier les intolérances alimentaires courantes et leurs sources

- 61.7 Créer et préparer des recettes adaptées aux personnes souffrant d'allergies et d'intolérances alimentaires courantes
- Identifier les sources cachées d'aliments susceptibles de déclencher des réactions allergiques
 - Identifier les sources cachées d'aliments susceptibles de déclencher des réactions d'intolérance alimentaire
- 61.8 Démontrer sa connaissance des procédures opérationnelles standard relatives aux allergies et aux intolérances alimentaires
- Démontrer sa capacité à créer un environnement de travail approprié pour préparer les aliments afin de prévenir les réactions allergiques
 - Démontrer sa capacité à créer un environnement de travail approprié pour préparer les aliments afin de prévenir les réactions d'intolérance alimentaire
 - Expliquer les mesures appropriées à prendre pour aider une personne lors d'une réaction allergique ou d'intolérance alimentaire, c'est-à-dire le choc anaphylactique ou des réactions plus légères
- 61.9 Démontrer une connaissance pratique de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP)
- Expliquer l'historique du HACCP
 - Expliquer les facteurs critiques qui font du HACCP une procédure internationalement reconnue
- 61.10 Démontrer sa connaissance des procédures de vérification HACCP
- Participer à l'élaboration d'une vérification HACCP
 - Expliquer les stratégies de gestion efficaces nécessaires pour gérer une vérification HACCP
 - Participer à une vérification HACCP
 - Expliquer la gestion appropriée des informations de la vérification
- 61.11 Achever un programme de formation consacré à la salubrité, qui comprend notamment la HACCP, conformément aux réglementations gouvernementales, et démontrer sa capacité à former le personnel en conséquence
- Obtenir la certification pour délivrer le niveau de base de la salubrité, c'est-à-dire « TrainCan »
 - Identifier des techniques de formation efficaces

- 61.12 Identifier les risques professionnels potentiels et démontrer sa capacité à s'assurer que les procédures du SIMDUT sont pleinement mises en œuvre
- Obtenir la certification de la *Ontario Service Safety Alliance* (OSSA) relative à la Loi sur la santé et la sécurité au travail de l'Ontario (LSST) - Certification en matière de santé et de sécurité, parties 1 et 2, et le cours sur le SIMDUT
 - Participer à un comité mixte de santé et de sécurité
 - Participer à la mise en œuvre du SIMDUT
 - Identifier les stratégies utilisées pour gérer la sécurité dans l'environnement d'une cuisine

Structure de l'évaluation		
Évaluation de la théorie	Évaluation d'application pratique	Évaluation finale
20 %	30 %	30 %

Numéro:	S0862
Titre :	Théorie de la boucherie et de la charcuterie
Durée :	Totale : 24 heures Théorie : 24 heures Pratique : 0 heure
Préalables :	Aucun
Contenu :	<ul style="list-style-type: none">62.1 Identifier la structure osseuse et musculaire des grands animaux et de la volaille62.2 Expliquer le processus d'abattage des animaux62.3 Expliquer le conditionnement ou la maturation de la viande62.4 Identifier les coupes primaires, sous-primaires et de détail de bœuf, de veau, d'agneau et de porc62.5 Identifier et expliquer les diverses catégories de poissons62.6 Identifier les diverses catégories de fruits de mer62.7 Identifier les différentes coupes sous-primaires/présentations classiques de fruits de mer62.8 Identifier les différentes coupes sous-primaires/présentations classiques de poissons62.9 Décrire divers produits de charcuterie classiques62.10 Décrire des présentations classiques et contemporaines de produits de charcuterie62.11 Identifier et expliquer les différents éléments nécessaires à la production de saucisses62.12 Expliquer les méthodes de conservation utilisées pour la salaison, le fumage et le séchage à l'air des produits de charcuterie62.13 Expliquer les procédures appropriées de service du poisson cru

Composantes de l'évaluation :

Devoirs liés à la théorie et à l'application de compétences

Au moins un test de mi-parcours au cours de la session

Test final à la fin de la session

Mini-tests périodiques

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage :

Cours théoriques

Cours magistraux

Présentations assistées par ordinateur

Recherches sur Internet

Apprentissage en ligne

Matériel de référence :

Livres d'instructions et de recettes

Ressources Internet en ligne

Numéro:	S0862.0		
Titre :	Théorie de la boucherie et de la charcuterie		
Durée :	Totale : 24 heures	Théorie : 24 heures	Pratique : 0 heure
Renvoi aux normes de formation :	Unité 2 (62.1 à 62.8)		

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie sera en mesure de démontrer une connaissance pratique de la boucherie et de la charcuterie.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 62.1 Identifier la structure osseuse et musculaire des grands animaux et de la volaille
- Identifier la structure osseuse du bœuf, de l'agneau, du porc, du poulet, de la dinde et du canard
 - Identifier la structure musculaire du bœuf, de l'agneau, du porc, du poulet, de la dinde et du canard
- 62.2 Expliquer le processus d'abattage des animaux, conformément aux réglementations gouvernementales
- Expliquer la préparation des animaux pour l'abattage
 - Expliquer le rôle et la fonction des inspecteurs des viandes
 - Expliquer les différentes méthodes utilisées pour étourdir les animaux
 - Expliquer le processus d'exsanguination
 - Expliquer le processus de parage des carcasses de divers animaux
 - Expliquer le rôle et la fonction des classeurs de viande
 - Expliquer les lois canadiennes relatives à la vente de viande pour la consommation humaine
- 62.3 Expliquer le conditionnement ou la maturation de la viande
- Expliquer les changements qui se produisent dans le tissu musculaire après la mort
 - Discuter du processus de maturation à sec
 - Discuter du processus de maturation cryovac
 - Comparer les deux méthodes de maturation
 - Expliquer les avantages et les désavantages de chaque méthode de conditionnement et de maturation
 - Expliquer les méthodes appropriées de conservation de la viande

- 62.4 Identifier les coupes primaires, sous-primaires et de détail de bœuf, de veau, d'agneau et de porc, conformément aux spécifications relatives à l'achat institutionnel de viande (É.-U.) / *North American Meat Processors Association* (NAMP) et du Conseil des viandes du Canada (CVC)
- Identifier les coupes de viande traditionnellement préparées par les chefs
- 62.5 Identifier et expliquer les diverses catégories de poissons
- Identifier les variétés d'eau douce et d'eau de mer
 - Identifier les espèces de poissons ronds
 - Identifier les poissons maigres et les poissons gras
 - Identifier les espèces de poissons plats
 - Comparer ce qui différencie les poissons d'élevage et les poissons sauvages
 - Expliquer les méthodes de préparation appropriées pour différents poissons
 - Expliquer les méthodes de cuisson appropriées pour différents poissons
- 62.6 Identifier les diverses catégories de fruits de mer
- Identifier les crustacés
 - Identifier les mollusques univalves
 - Identifier les mollusques bivalves
 - Identifier les mollusques céphalopodes
 - Identifier les échinodermes
 - Expliquer les méthodes de préparation appropriées pour les fruits de mer
 - Expliquer les méthodes de cuisson appropriées pour les fruits de mer
- 62.7 Identifier les différentes coupes sous-primaires/présentations classiques de fruits de mer
- 62.8 Identifier les différentes coupes sous-primaires/présentations classiques de poissons
- 62.9 Décrire divers produits de charcuterie classiques
- Identifier les ingrédients nécessaires pour faire un pâté en croûte
 - Expliquer l'assemblage et la cuisson d'un pâté en croûte
 - Identifier les ingrédients nécessaires pour faire une terrine
 - Expliquer l'assemblage et la cuisson d'une terrine
 - Identifier les ingrédients nécessaires pour faire une ballotine
 - Expliquer l'assemblage et la cuisson d'une ballotine
 - Identifier les ingrédients nécessaires pour faire une galantine
 - Expliquer l'assemblage et la cuisson d'une galantine

- 62.10 Décrire des présentations classiques et contemporaines de produits de charcuterie
- Identifier les diverses sauces chaudes et froides
 - Décrire ce qu'est un aspic en gelée
 - Décrire la méthode appropriée de glaçage des aliments
 - Identifier les divers moules utilisés pour la préparation des produits de charcuterie
 - Décrire l'utilisation de truffes et d'autres éléments de décoration
- 62.11 Identifier et expliquer les différents éléments nécessaires à la production de saucisses
- Identifier divers types de farces
 - Identifier divers types de boyaux
 - Identifier divers types d'assaisonnements
 - Expliquer les méthodes utilisées pour la fabrication des saucisses
- 62.12 Expliquer les méthodes de conservation utilisées pour la salaison, le fumage et le séchage à l'air des produits de charcuterie
- Expliquer ce qu'est le salage à sec
 - Expliquer ce qu'est le saumurage
 - Expliquer ce qu'est le fumage à chaud
 - Expliquer ce qu'est le fumage à froid
 - Expliquer ce qu'est le séchage à l'air
- 62.13 Expliquer les procédures appropriées de service du poisson cru
- Expliquer les procédures de service du sushi
 - Expliquer les procédures de service du sashimi

Structure de l'évaluation		
Évaluation de la théorie	Évaluation d'application pratique	Évaluation finale
50 %	20 %	10 %

Numéro:	S0863
Titre :	Pratique de la boucherie et de la charcuterie
Durée :	Totale : 39 heures Théorie : 0 heure Pratique : 39 heures
Préalables :	Aucun
Contenu :	63.1 Dépecer un grand animal en morceaux primaires, sous-primaires et fabriqués 63.2 Découper une longe de bœuf courte 63.3 Découper la volaille et la volaille sauvage en segments primaires, conformément aux normes de l'industrie 63.4 Préparer le poisson 63.5 Donner aux fruits de mer des formes commercialisables reconnues 63.6 Préparer, cuisiner et présenter des produits de charcuterie 63.7 Produire des saucisses fraîches, salées et fumées 63.8 Produire du poisson salé et fumé 63.9 Produire des préparations de poisson cru

Composantes de l'évaluation :

Devoirs liés à la théorie et à l'application de compétences

Au moins un test de mi-parcours au cours de la session

Test final à la fin de la session

Mini-tests périodiques

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage :

Laboratoires pratiques

Cours magistraux de démonstration

Devoirs pratiques

Matériel de référence :

Livres d'instructions et de recettes

Ressources Internet en ligne

Numéro:	S0863.0		
Titre :	Pratique de la boucherie et de la charcuterie		
Durée :	Totale : 39 heures	Théorie : 0 heure	Pratique : 39 heures
Renvoi aux normes de formation :	Unité 2 (62.1 à 62.8)		

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie sera en mesure de dépecer des animaux et de la volaille en coupes primaires, sous-primaires et fabriquées; de faire des coupes de poissons et de fruits de mer; et de produire des produits de charcuterie classiques

Résultats d'apprentissage et contenu

- 63.1 Dépecer un grand animal en morceaux primaires, sous-primaires et fabriqués Dépecer une carcasse d'agneau ou de porc (découpée en morceaux primaires)
Faire les coupes suivantes :
- Rôtis désossés, farcis, ficelés
 - Côtelettes
 - Escalopes
 - Noisettes
 - Médaillons
 - Carrés de bœuf à la française
- 63.2 Découper une longe de bœuf courte
Faire les coupes suivantes :
- Rôtis désossés, farcis, ficelés
 - Steaks d'ailoyau
 - Steaks T-bone
 - Contre-filets
 - Filets mignons
 - Tournedos
 - Chateaubriands

- 63.3 Découper la volaille domestique et la volaille sauvage en segments primaires, conformément aux normes de l'industrie
Faire les coupes suivantes :
- Suprêmes
 - Cuisses désossées
 - Sautés
 - Poulet en crapaudine
 - Coupes pour les galantines
- 63.4 Préparer le poisson
Faire les coupes suivantes :
- Filets
 - Darnes
 - Tronçons
 - Suprêmes
 - Délices
 - Goujons/goujonnettes
 - Paupiettes
 - À la Colbert
- 63.5 Donner aux fruits de mer des formes commercialisables reconnues, conformément aux normes reconnues de l'industrie
Préparer, cuisiner et présenter les fruits de mer suivants :
- Huîtres
 - Pétoncles
 - Moules
 - Myes
 - Crabe
 - Homard
 - Écrevisses
 - Crevettes
 - Crevettes roses/langoustines
- 63.6 Préparer, cuisiner et présenter des produits de charcuterie
Préparer, cuisiner et présenter les produits de charcuterie suivants :
- Pâtés en croûte
 - Terrines
 - Terrines de légumes
 - Ballottines
 - Galantines
 - Produits glacés d'aspics en gelée

- 63.7 Produire des saucisses fraîches, salées et fumées
- Saucisses fraîches
 - Saucisses salées
 - Saucisses fumées
- 63.8 Produire du poisson salé et fumé
- Poisson salé
 - Poisson fumé
- 63.9 Produire des préparations de poisson cru
Produire les préparations de poisson cru suivantes :
- Sushi
 - Sashimi
 - Tartare de poisson

Structure de l'évaluation		
Évaluation de la théorie	Évaluation d'application pratique	Évaluation finale
50 %	20 %	10 %

Numéro:	S0864
Titre :	Théorie de la pâtisserie (chocolat et sucre)
Durée :	Totale : 21 heures Théorie : 21 heures Pratique : 0 heure
Préalables :	Aucun
Contenu :	64.1 Identifier les différentes formes sous lesquelles le cacao et le chocolat sont disponibles
	64.2 Expliquer le processus de tempérage du chocolat
	64.3 Identifier et expliquer les différents motifs et garnitures en chocolat
	64.4 Identifier et décrire les différentes étapes de la cuisson du sucre
	64.5 Expliquer le processus de la préparation
	64.6 Identifier les garnitures en sucre utilisées pour la présentation des desserts
	64.7 Identifier les garnitures de chocolat utilisées pour la présentation des desserts

Composantes de l'évaluation

Devoirs liés à la théorie et à l'application de compétences

Au moins un test de mi-parcours au cours de la session

Test final à la fin de la session

Mini-tests périodiques

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage :

Cours théoriques

Cours magistraux

Présentations assistées par ordinateur

Recherches sur Internet

Apprentissage en ligne

Matériel de référence :

Livres d'instructions et de recettes

Ressources Internet en ligne

Numéro:	S0864.0		
Titre :	Théorie de la pâtisserie (chocolat et sucre)		
Durée :	Totale : 21 heures	Théorie : 21 heures	Pratique : 0 heure
Renvoi aux normes de formation : Unité 2 (62.10 à 62.11)			

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie sera en mesure de démontrer une connaissance pratique des confections à base de sucre et de chocolat

Résultats d'apprentissage et contenu

- 64.1 Identifier les différentes formes sous lesquelles le cacao et le chocolat sont disponibles
- Identifier les liqueurs de chocolat
 - Identifier les chocolats de couverture
 - Identifier les enrobages de chocolat
 - Identifier les poudres de cacao
- 64.2 Expliquer le processus de tempérage du chocolat
- Expliquer les différentes méthodes de tempérage du chocolat
 - Décrire l'importance de tempérer correctement le chocolat de couverture
- 64.3 Identifier et expliquer les différents motifs et garnitures en chocolat en moulant et en façonnant le chocolat
- Identifier les filigranes de chocolat
 - Identifier les chocolats moulés (méthodes du pinceau et de la coulée)
 - Identifier les feuilles et les rouleaux de chocolat à motifs
 - Identifier les pochoirs et les découpes en chocolat
- 64.4 Identifier et décrire les différentes étapes de la cuisson du sucre
- Identifier et expliquer la recristallisation du sucre
 - Identifier les divers stockages des différentes formes de sucre pour éviter leur détérioration
 - Expliquer l'utilisation de l'isomalt

- 64.5 Expliquer le processus de la préparation
- Sucre rocher
 - Sucre filé
 - Sucre tiré et soufflé
 - Sucre coulé
 - Sucre caramélisé
 - Sucre coloré
- 64.6 Identifier les garnitures en sucre utilisées pour la présentation des desserts, conformément aux normes reconnues de l'industrie
- Bâtonnets de sucre
 - Nids d'oiseaux de sucre filé
 - Boucles de ruban en sucre tiré
 - Fleurs et feuilles en sucre tiré
 - Tuiles en sucre bullé
 - Décorations en sucre caramélisé
- 64.7 Identifier les garnitures de chocolat utilisées pour la présentation des desserts, conformément aux normes reconnues de l'industrie
- Cigarettes en chocolat
 - Éventails et tourbillons de chocolat
 - Oiseaux et nœuds en chocolat
 - Filigranes de chocolat
 - Feuilles de motifs chocolatés
 - Papillons de chocolat

Structure de l'évaluation		
Évaluation de la théorie	Évaluation d'application pratique	Évaluation finale
50 %	20 %	10 %

Numéro:	S0865
Titre :	Pratique de la pâtisserie (chocolat et sucre)
Durée :	Totale : 39 heures Théorie : 0 heure Pratique : 39 heures
Préalables :	Aucun
Contenu :	65.1 Préparer les créations et les garnitures en chocolat (classiques et contemporaines) 65.2 Produire une pièce montée en chocolat 65.3 Cuire le sirop de sucre et les produits de sucre 65.4 Produire une pièce montée en sucre 65.5 Préparer les garnitures en sucre pour la présentation du dessert 65.6 Préparer les garnitures en chocolat pour la présentation du dessert

Composantes de l'évaluation :

Devoirs liés à la théorie et à l'application de compétences

Au moins un test de mi-parcours au cours de la session

Test final à la fin de la session

Mini-tests périodiques

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage :

Laboratoires pratiques

Cours magistraux de démonstration

Devoirs pratiques

Matériel de référence :

Livres d'instructions et de recettes

Ressources Internet en ligne

Numéro:	S0865.0		
Titre :	Pratique de la pâtisserie (chocolat et sucre)		
Durée :	Totale : 39 heures	Théorie : 0 heure	Pratique : 39 heures
Renvoi aux normes de formation : Unité 2 (62.10 à 62.11)			

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie sera en mesure de travailler le chocolat et le sucre pour créer et concevoir des plats de desserts artistiques.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 65.1 Préparer les créations et les garnitures en chocolat (classiques et contemporaines) en moulant et en façonnant le chocolat
- Production de chocolat tempéré
 - Façonnage des chocolats
 - Feuilles de motifs chocolatés
 - Chocolat moulé/ (méthodes du pinceau et de la coulée)
 - Pochoirs et découpes en chocolat
- 65.2 Produire une pièce montée en chocolat composée de :
- Chocolat façonné
 - Chocolat à motifs
 - Chocolat moulé
 - Pochoirs de chocolat
- 65.3 Cuire le sirop de sucre et les produits de sucre
- Sucre filé
 - Sucre coulé
 - Sucre tiré
 - Sucre caramélisé
- 65.4 Produire des pièces montées en sucre
- Produire des pièces montées en sucre coulé
 - Produire des pièces montées en sucre tiré
 - Produire des pièces montées en sucre filé
 - Produire des pièces montées en sucre caramélisé

- 65.5 Préparer les garnitures en sucre pour la présentation du dessert, conformément aux normes reconnues de l'industrie
- Préparer les bâtonnets de sucre
 - Préparer les nids d'oiseaux de sucre filé
 - Préparer les boucles de ruban en sucre tiré
 - Préparer les fleurs et les feuilles en sucre tiré
 - Préparer les tuiles en sucre bullé
 - Préparer les décorations en sucre caramélisé
- 65.6 Préparer les garnitures en chocolat pour la présentation du dessert, conformément aux normes reconnues de l'industrie
- Préparer les cigarettes en chocolat
 - Préparer les éventails et les tourbillons de chocolat
 - Préparer les oiseaux et les nœuds en chocolat
 - Préparer les filigranes de chocolat
 - Préparer les feuilles de motifs chocolatés
 - Préparer les papillons de chocolat

Structure de l'évaluation		
Évaluation de la théorie	Évaluation d'application pratique	Évaluation finale
50 %	20 %	10 %

Numéro:	S0866
Titre :	Préparation alimentaire
Durée :	Totale : 24 heures Théorie : 9 heures Pratique : 15 heures
Préalables :	Aucun
Contenu :	66.1 Expliquer les éléments et les principes de la conception des aliments
	66.2 Expliquer les normes classiques relatives à la confection des garnitures
	66.3 Expliquer les aspects pratiques de la conception de présentations d'assiettes pour différentes situations de menus

Composantes de l'évaluation :

Devoirs liés à la théorie et à l'application de compétences

Au moins un test de mi-parcours au cours de la session

Test final à la fin de la session

Mini-tests périodiques

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage :

Démonstrations

Cours magistraux

Recherches sur Internet

Apprentissage autonome

Sortie éducative - visite d'une cuisine d'hôtel de haute qualité pendant le service d'un banquet

Matériel de référence :

Livres d'instructions et de recettes

Ressources Internet en ligne

Numéro:	S0866.0		
Titre :	Préparation alimentaire		
Durée :	Totale : 24 heures	Théorie : 9 heures	Pratique : 15 heures
Renvoi aux normes de formation : Unité 2 (62.9)			

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie sera en mesure de créer et de décrire une présentation pratique et créative des aliments, qui met en valeur la hauteur, les contrastes et les couleurs variées selon divers styles de présentation classiques et contemporains.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 66.1 Expliquer les éléments et les principes de la conception des aliments
- Expliquer l'utilisation de la hauteur, du contraste et de la couleur pour créer un impact visuel positif
 - Expliquer l'importance de la texture et des températures dans la présentation des aliments
 - Expliquer l'importance du choix de l'assiette/du bol/du plat pour présenter les aliments
- 66.2 Expliquer les normes classiques relatives à la confection des garnitures
- Expliquer les principes fondamentaux de l'association des garnitures appropriées avec les types de plats proposés au menu
 - Concevoir des garnitures appropriées pour les types de plats des menus classiques et contemporains
- 66.3 Expliquer les aspects pratiques de la conception de présentations d'assiettes pour différentes situations de menus, par exemple pour un banquet dans un hôtel ou encore pour un restaurant à la carte
- Concevoir des présentations d'assiettes (pour l'ensemble du menu) adaptées au menu contemporain « à la carte »
 - Concevoir des présentations d'assiettes (pour l'ensemble du menu) adaptées à un service de banquet de haute qualité
 - Concevoir des présentations d'assiettes (pour l'ensemble du menu) adaptées à un bistro

Structure de l'évaluation		
Évaluation de la théorie	Évaluation d'application pratique	Évaluation finale
50 %	20 %	10 %

Numéro:	S0867
Titre :	Gestion des ressources
Durée :	Totale : 24 heures Théorie : 24 heures Pratique : 0 heure
Préalables :	Aucun
Contenu :	67.1 Identifier l'importance des pratiques de gestion des ressources humaines pour l'efficacité de l'organisation
	67.2 Identifier et comprendre les exigences des lois pertinentes qui ont un impact sur l'emploi et le lieu de travail
	67.3 Élaborer une description de poste complète
	67.4 Élaborer un processus efficace de sélection du personnel
	67.5 Décrire et élaborer des procédures d'orientation du personnel
	67.6 Préparer un horaire pour le personnel
	67.7 Concevoir et élaborer un système d'évaluation des performances du personnel
	67.8 Identifier les composantes d'une politique disciplinaire efficace

Composantes de l'évaluation :

Devoirs liés à la théorie et à l'application de compétences

Au moins un test de mi-parcours au cours de la session

Test final à la fin de la session

Mini-tests périodiques

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage :

Cours théoriques

Cours magistraux

Études de cas

Recherches sur Internet

Jeux de rôle portant sur des activités spécifiques liées aux ressources humaines, telles que les entretiens d'embauche et la conduite de réunions disciplinaires et de licenciement

Matériel de référence :

Livres d'instructions et de recettes

Ressources Internet en ligne

Numéro:	S0867.0
Titre :	Gestion des ressources
Durée :	Totale : 24 heures Théorie : 24 heures Pratique : 0 heure
Renvoi aux normes de formation :	Unité 3 (63.1 à 63.11)

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie sera en mesure de gérer efficacement les ressources humaines sur le lieu de travail, conformément aux réglementations gouvernementales.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 67.1 Identifier l'importance des pratiques de gestion des ressources humaines pour l'efficacité de l'organisation
- Définir les rôles clés des différents membres du personnel de cuisine en matière de ressources humaines
 - Identifier les principaux défis liés aux ressources humaines auxquels sont confrontés les restaurants canadiens aujourd'hui et à l'avenir
- 67.2 Identifier et comprendre les exigences des lois pertinentes qui ont un impact sur l'emploi et le lieu de travail
- Analyser les questions relatives à la législation sur les droits de la personne et la protection de la vie privée sur le lieu de travail
 - Identifier les éléments clés de la législation régissant les normes d'emploi
 - Analyser les questions relatives au harcèlement sur le lieu de travail et au harcèlement sexuel
- 67.3 Élaborer une description de poste complète
- Identifier le processus d'analyse des postes
 - Identifier les responsabilités professionnelles, les tâches et les spécifications

- 67.4 Élaborer un processus efficace de sélection du personnel
- Appliquer les normes d'emploi et la législation relative aux droits de la personne au processus de recrutement, d'évaluation des candidats et candidates et d'embauche
 - Mener un processus efficace d'examen des CV
 - Concevoir des questions d'entretien légales et efficaces pour les candidats et candidates
 - Effectuer un processus complet d'évaluation des candidats et candidates
 - Procéder à une évaluation approfondie des références, des antécédents et des diplômes des candidats et candidates
- 67.5 Décrire et élaborer des procédures d'orientation du personnel
- Identifier l'importance d'un programme d'orientation efficace
 - Identifier les éléments essentiels d'un programme d'orientation
- 67.6 Préparer un horaire pour le personnel
- Analyser les exigences des tâches par rapport aux besoins en personnel
- 67.7 Concevoir et élaborer un système d'évaluation des performances du personnel
- Identifier les objectifs de l'évaluation des performances du personnel
 - Identifier des systèmes d'évaluation efficaces
- 67.8 Identifier les composantes d'une politique disciplinaire efficace
- Identifier le processus des mesures disciplinaires progressives
 - Identifier les niveaux de discipline appropriés pour les différents types d'inconduite sur le lieu de travail et les problèmes de performances inacceptables
 - Rédiger une lettre disciplinaire
 - Décrire les principes de la gestion de l'assiduité
 - Identifier les principes de licenciement des employés et employées

Structure de l'évaluation		
Évaluation de la théorie	Évaluation d'application pratique	Évaluation finale
50 %	20 %	10 %

Numéro:	S0868
Titre :	Gestion des menus
Durée :	Totale : 36 heures Théorie : 36 heures Pratique : 0 heure
Préalables :	Hygiène et salubrité alimentaire, Préparation alimentaire, Vins, liqueurs, bières et spiritueux
Contenu :	<p>68.1 Expliquer l'objectif, les éléments et la structure d'une analyse du rendement</p> <p>68.2 Effectuer une analyse du rendement sur deux (2) recettes standard</p> <p>68.3 Déterminer l'inventaire requis en fonction des exigences du menu</p> <p>68.4 Décrire les éléments et la structure d'une fiche d'inventaire</p> <p>68.5 Effectuer un contrôle des stocks</p> <p>68.6 Expliquer les objectifs et les différences entre un bon de commande et une demande d'achat d'aliments</p> <p>68.7 Gérer les stocks en rédigeant des bons de commande et des demandes d'achat</p> <p>68.8 Expliquer le principe de la durée de conservation et ses implications</p> <p>68.9 Décrire l'importance des sensibilités culturelles et ethniques par rapport à l'alimentation et à sa préparation</p> <p>68.10 Décrire et expliquer diverses exigences religieuses et diététiques relatives à l'alimentation</p> <p>68.11 Expliquer les principes du premier entré, premier sorti (PEPS) et de la gestion des stocks</p> <p>68.12 Expliquer les principes d'une manipulation et d'un entreposage sécuritaires des aliments</p> <p>68.13 Décrire les principales allergies et intolérances alimentaires, y compris le lactose, le glucose, les crustacés, la maladie cœliaque et les noix</p> <p>68.14 Élaborer un menu et des recettes pour des régimes alimentaires spécifiques en fonction de la culture, de la religion, des allergènes, des intolérances alimentaires et d'autres questions liées à la santé</p> <p>68.15 Expliquer l'importance des études de marché</p> <p>68.16 Identifier les différents moyens et types d'études de marché et leurs utilisations</p> <p>68.17 Expliquer l'utilité des études de marché dans l'élaboration des menus</p> <p>68.18 Expliquer les principes et l'utilisation des mécanismes d'ingénierie des menus</p> <p>68.19 Effectuer une analyse des résultats de l'ingénierie de menus</p>

Composantes de l'évaluation :

Devoirs liés à la théorie et à l'application de compétences

Au moins un test de mi-parcours au cours de la session

Test final à la fin de la session

Mini-tests périodiques

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage :

Cours théoriques

Laboratoires d'informatique

Présentations assistées par ordinateur

Recherches sur Internet

Matériel de référence :

Livres d'instructions et de recettes

Ressources Internet en ligne

Numéro:	S0868.0		
Titre :	Gestion des menus		
Durée :	Totale : 36 heures	Théorie : 36 heures	Pratique : 0 heure
Renvoi aux normes de formation : Unité 4 (64.1 à 64.13)			

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie sera en mesure de rédiger des menus et des recettes en tenant compte des données démographiques, culturelles et ethniques, des intolérances alimentaires et des besoins et restrictions alimentaires liés à la santé; de convertir les rendements des recettes standard; de préparer un stock nominal de produits alimentaires nécessaires à la production des menus; d'élaborer et de documenter une stratégie sécuritaire d'achat, d'inventaire, de manipulation et de stockage des aliments basée sur les principes « premier entré, premier sorti » (PEPS) et sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP); ainsi que d'utiliser un modèle standard de mécanisme d'ingénierie des menus pour établir la popularité et la rentabilité de groupes de produits au menu.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 68.1 Expliquer l'objectif, les éléments et la structure d'une analyse du rendement
- Expliquer l'objectif et le processus de conversion des produits et des coûts « tels qu'achetés » (AP) en produits consommables et en coûts réels
 - Expliquer la terminologie utilisée dans l'industrie et les applications mathématiques telle que la méthode du pourcentage et/ou du facteur pour calculer les quantités telles qu'achetées, les pertes (P), la partie utilisable (PU), la partie comestible (PC), la partie consommable (PC) et le rendement (R)
 - Expliquer l'objectif et l'application du test de rendement de boucherie
 - Expliquer les différents facteurs à l'origine d'une perte potentielle de produit en fonction de la qualité du produit, des conditions de stockage, des méthodes de préparation, de parage et de cuisson et du niveau de compétence de la personne qui manipule les aliments
 - Effectuer une analyse du rendement réel en se basant sur des produits comparables à l'aide de la méthode du pourcentage et du facteur, et interpréter les résultats

- 68.2 Effectuer une analyse du rendement sur deux (2) recettes standard
- Expliquer et démontrer l'impact de la différence entre le coût de la portion telle qu'achetée et le coût de la portion comestible lors du calcul de la recette ainsi que du coût de la portion subséquente
 - Expliquer la différence entre le rendement d'un produit et celui d'une portion
 - Préparer et étaler les coûts d'une recette de dix (10) ingrédients en tenant compte de différents rendements de produits
 - Expliquer et démontrer le facteur de conversion utilisé pour calculer la quantité de la recette lors d'une augmentation et/ou d'une diminution du rendement d'une portion
 - Expliquer et démontrer le processus mathématique de conversion d'une quantité d'une recette standard pour l'augmentation et/ou la diminution du rendement d'une portion
- 68.3 Déterminer l'inventaire requis en fonction des exigences du menu
- Créer une liste d'utilisation et d'inventaire des produits sur la base de recettes standard, de la fréquence d'utilisation et des groupes d'aliments/d'acheteurs
 - Concevoir des politiques d'achat pour les produits périssables et non périssables en fonction de la capacité de stockage et des conditions de livraison
- 68.4 Décrire les éléments et la structure d'une fiche d'inventaire
- Expliquer la différence entre une feuille d'inventaire permanent et une feuille d'inventaire physique et leurs applications
 - Évaluer la différence entre les fiches d'inventaire classées par ordre alphabétique et/ou par emplacement physique du produit
 - Expliquer le concept d'inventaire permanent par rapport à l'inventaire réel et aux écarts
 - Classer les produits selon la méthode d'inventaire ABC
 - Identifier les similitudes entre les fiches de casier et les fiches d'inventaire
 - Effectuer un inventaire physique et le calcul du coût étendu

- 68.5 Effectuer un contrôle des stocks
- Identifier un niveau de stock nominal, un facteur de sécurité et une quantité d'utilisation moyenne entre la commande et le délai de livraison pour les produits périssables et non périssables
 - Appliquer la méthode d'inventaire conjointement avec le point de commande établi
 - Décrire un système de contrôle des stocks comprenant les procédures de commande et d'achat, les demandes d'achat, les bons de commande, les fiches de réception, les notes de crédit/débit, les fiches de casiers, les fiches d'inventaire permanent et physique ainsi que les questions de sécurité
- 68.6 Expliquer les objectifs et les différences entre un bon de commande et une demande d'achat d'aliments
- Identifier l'utilité d'un bon de commande
 - Décrire la fonction de l'acheteur et/ou du service des achats
 - Expliquer l'utilité d'un bon de commande, d'un numéro de commande et des obligations légales du vendeur et de l'acheteur
 - Expliquer l'utilité des spécifications des produits par rapport aux demandes d'achat et aux bons de commande
 - Expliquer les processus de contrôle basés sur les demandes d'achat, les bons de commande, les factures, les notes de crédit/débit et les fiches récapitulatives de réception
- 68.7 Gérer les stocks en rédigeant des bons de commande et des demandes d'achat
- Expliquer l'utilité du stock nominal, du facteur de sécurité et de la quantité d'utilisation moyenne
 - Établir la fréquence des commandes pour les denrées périssables et non périssables en fonction de l'espace de stockage, de la rotation des stocks et des prévisions de vente
- 68.8 Expliquer le principe de la durée de conservation et ses implications
- Élaborer un plan d'identification des stocks en appliquant des autocollants de date de réception et/ou des autocollants de couleur identifiant la durée de conservation et les dates de péremption des produits périssables et non périssables
 - Expliquer le danger potentiel pour la santé des produits alimentaires dont la date de péremption est dépassée
 - Expliquer le changement de saveur dans les produits alimentaires instables
 - Identifier les températures d'entreposage et les niveaux d'humidité appropriés pour tous les groupes de produits
 - Expliquer le changement de texture des produits protéiques influencé par

le temps, la température et l'humidité

- 68.9 Décrire l'importance des sensibilités culturelles et ethniques par rapport à l'alimentation et à sa préparation
- Expliquer ce qu'est le multiculturalisme et identifier les aliments propres à chaque groupe ethnique
 - Décrire les aliments de base et les aliments populaires de chaque groupe ethnique
 - Décrire les méthodes de préparation et de cuisson permettant d'identifier les origines ethniques
 - Expliquer les substitutions acceptables d'ingrédients et d'assaisonnements
- 68.10 Décrire et expliquer diverses exigences religieuses et diététiques relatives à l'alimentation
- Identifier les principaux groupes religieux et leurs exigences en matière de préparation des aliments en fonction de leurs croyances religieuses
 - Décrire les différentes méthodes d'abattage des animaux se conformant aux différentes religions
 - Expliquer les utilisations ou les combinaisons d'ingrédients alimentaires autorisées et interdites
 - Expliquer les régimes végétaliens, végétariens et ovo-lacto-végétariens non motivés par la religion
 - Expliquer le rôle d'un rabbin et d'un contrôleur kascher en ce qui concerne la sélection, la combinaison et la préparation des aliments
 - Décrire l'apport alimentaire nécessaire pour maintenir un corps en bonne santé en fonction de l'âge, de la taille, du niveau d'activité, du sexe, de la grossesse ou de l'allaitement
- 68.11 Expliquer les principes du premier entré, premier sorti (PEPS) et de la gestion des stocks
- Décrire la méthode du premier entré, premier sorti (PEPS) de rotation des stocks dans laquelle le produit stocké qui a été acheté en premier, par date d'achat, est déplacé vers l'avant pour être utilisé en premier et les achats subséquents sont stockés à l'arrière
 - Expliquer la réglementation du code du bâtiment local et les directives HACCP relatives à l'entreposage des marchandises sèches
 - Décrire le système de fiches de casiers
 - Expliquer l'attribution des casiers en fonction de la fréquence d'utilisation et/ou par ordre alphabétique
 - Expliquer l'utilité des demandes d'achat pour la fourniture de produits

- 68.12 Expliquer les principes d'une manipulation et d'un entreposage sécuritaires des aliments, conformément au système HACCP et à la rotation des produits
- Suivre les principes de l'HACCP et effectuer une analyse des risques dans les aires de réception et d'entreposage, ainsi que de la logistique de distribution des produits alimentaires
 - Expliquer l'importance des conteneurs d'entreposage approuvés pour les produits alimentaires
 - Décrire les différentes méthodes d'entreposage des denrées alimentaires pour protéger les produits des parasites et de la contamination environnementale
 - Expliquer les risques liés à l'entreposage de produits non alimentaires dans les aires d'entreposage des denrées alimentaires
 - Décrire les symboles HACCP relatifs aux produits alimentaires et non alimentaires
- 68.13 Décrire les principales allergies et intolérances alimentaires, y compris le lactose, le glucose, les crustacés, la maladie cœliaque et les noix
- Identifier ce qui distingue l'intolérance et l'allergie à divers produits alimentaires
 - Expliquer la contamination croisée non intentionnelle
 - Décrire les différents allergènes alimentaires responsables d'une réaction allergique
 - Identifier les aliments les plus fréquemment à l'origine de réactions allergiques chez les enfants, les adultes et les groupes ethniques
 - Identifier des réactions potentiellement anaphylactiques liées à des intolérances spécifiques telles que le gluten, le lactose, les crustacés, les noix, le poisson, les œufs et les légumineuses
 - Élaborer un plan stratégique pour éviter la contamination croisée à partir de l'entreposage jusqu'à la production et le service des produits alimentaires

- 68.14 Élaborer un menu et des recettes pour des régimes alimentaires spécifiques en fonction de la culture, de la religion, des allergènes, des intolérances alimentaires et d'autres questions liées à la santé
- Expliquer les divers besoins nutritionnels pour tous les groupes d'âge, du nourrisson à la personne âgée
 - Expliquer les préférences démographiques en matière de produits alimentaires et d'assaisonnements
 - Expliquer les divers éléments de menus et de recettes adaptés aux questions de santé, c'est-à-dire les régimes pauvres en sodium, les régimes pour diabétiques, les régimes pauvres en graisses, les régimes sans substances animales, les régimes sans alcool, les régimes à teneur réduite en protéines et les régimes enrichis en protéines, les régimes riches ou pauvres en fibres, les régimes pour la santé du cœur et les régimes équilibrés du point de vue nutritionnel
 - Préparer des offres de menus et des recettes adaptées aux préférences des groupes ethniques ainsi qu'aux exigences et aux restrictions religieuses
 - Préparer des menus et des recettes sans allergènes pour contrer les réactions allergiques les plus courantes
- 68.15 Expliquer l'importance des études de marché
- Expliquer la pertinence de l'étude de marché pour le positionnement d'un établissement dans une région spécifique, en se basant sur le repérage et le profilage de la clientèle, sur l'analyse de la concurrence, sur la pénétration et la saturation du marché et sur la délimitation de la zone commerciale
 - Analyser les résultats de l'étude de marché pour la planification d'un thème, d'un style et d'un concept, pour les heures d'ouverture, pour la création d'une présentation appropriée du menu, pour les prix du menu et pour la concurrence potentielle
- 68.16 Identifier les différents moyens et types d'études de marché et leurs utilisations
- Identifier les types de données démographiques et d'études de marché selon leur application et les résultats basés sur divers éléments, tels que la population et la composition ethnique, la tranche d'âge, l'état civil, la profession, l'éducation, la densité de population, le marché du logement, le rapport entre le résidentiel et l'industriel, les groupes religieux, le revenu gagné et le revenu disponible
 - Interpréter les faits révélés dans le cadre du processus de planification d'un établissement de restauration adapté à la région

- 68.17 Expliquer l'utilité des études de marché dans l'élaboration des menus
- Interpréter les données d'analyse du marché pour proposer des menus populaires chez les habitants de la région
 - Expliquer l'importance des taux compétitifs des menus pour attirer les clients des établissements concurrents
 - Expliquer la variété des menus proposés pour répondre aux attentes des différentes tranches d'âge et à leurs besoins nutritionnels
 - Expliquer l'utilisation d'une présentation et d'une rédaction appropriées du menu pour attirer les habitants de la région
- 68.18 Expliquer les principes et l'utilisation des mécanismes d'ingénierie des menus
- Expliquer l'importance des composantes de l'ingénierie des menus et de leurs sources
 - Présenter les techniques d'analyse de menu développées par Michael L. Kasavana et Donald I. Smith. *Principles of food and labour cost controls* (en anglais) (Principes de contrôle des coûts des denrées alimentaires et de la main-d'œuvre) - Paul R. Dittmer ISBN0471397032
 - Présenter les informations de base et les calculs du pourcentage des coûts (projetés et réels), des ventes, des données sur la composition des ventes et de la marge brute
 - Expliquer la composition du menu - les ventes (recettes) par article, par groupe et globalement, la composition des ventes - l'indice de popularité par groupe et globalement, le pourcentage des coûts par groupe et globalement - projeté et réel, la marge brute, la marge sur coûts variables par groupe et globalement, le facteur de menu et la matrice de menu
 - Présenter des catégories de menu, les hauts et les bas, les étoiles, les chevaux de labour, les dilemmes, les poids morts
 - Appliquer les informations nécessaires au calcul d'une analyse de menu
- 68.19 Effectuer une analyse des résultats de l'ingénierie de menus
- Interpréter les calculs et analyser les résultats relatifs aux articles
 - Expliquer les mesures correctives potentielles à prendre
 - Recalculer et analyser le menu révisé et interpréter les résultats
 - Expliquer l'importance du recalcul périodique des menus fixes et flexibles

Structure de l'évaluation		
Évaluation de la théorie	Évaluation d'application pratique	Évaluation finale
50 %	20 %	10 %

Numéro:	S0869		
Titre :	Gestion des biens		
Durée :	Totale : 30 heures	Théorie : 30 heures	Pratique : 0 heure
Préalables :	Aucun		
Contenu :	69.1	Identifier les étapes de l'évaluation de l'espace de travail	
	69.2	Identifier le processus d'élaboration des calendriers d'entretien	
	69.3	Préparer un calendrier d'entretien en dressant des carnets d'entretien, des listes de contrôle et des calendriers	
	69.4	Décrire le processus d'entretien des biens	
	69.5	Démontrer sa capacité à rédiger des rapports d'entretien, y compris des rapports sur les lacunes observées	
	69.6	Décrire le processus de détermination des besoins budgétaires en matière de mobilier, d'accessoires et d'équipement	
	69.7	Démontrer sa capacité à élaborer un plan d'amortissement	
	69.8	Identifier les besoins en nouveaux équipements en fonction des stratégies, des priorités et du volume d'activités	
	69.9	Identifier les besoins quotidiens en matériel selon les priorités et le volume d'activités	
	69.10	Démontrer sa capacité à élaborer un registre d'inventaire et des calendriers	
	69.11	Expliquer les principes de conception et de fonctionnalité des cuisines	

Composantes de l'évaluation :

Devoirs liés à la théorie et à l'application de compétences

Au moins un test de mi-parcours au cours de la session

Test final à la fin de la session

Mini-tests périodiques

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage :

Cours théoriques

Cours magistraux

Présentations PowerPoint

Études de cas

Recherches sur Internet

Apprentissage en ligne

Sortie éducative

Matériel de référence :

Livres d'instructions et de recettes

Ressources Internet en ligne

Numéro:	S0869.0
Titre :	Gestion des biens
Durée :	Totale : 30 heures Théorie : 30 heures Pratique : 0 heure
Renvoi aux normes de formation :	Unité 5 (65.1 à 65.6)

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie sera en mesure d'évaluer et d'entretenir le milieu de travail en respectant les exigences budgétaires et le calendrier d'entretien, conformément aux principes de gestion et aux normes sanitaires; d'identifier les besoins en nouveaux biens d'équipement; d'établir un registre d'inventaire; et d'élaborer un plan d'amortissement.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 69.1 Identifier les étapes de l'évaluation de l'espace de travail, conformément aux principes de gestion d'une cuisine et aux normes sanitaires
- Concevoir des formulaires de vérification pour les inspections physiques régulières de tous les secteurs et un plan de suivi
 - Identifier les besoins en équipement en fonction de la conception du menu
 - Expliquer l'importance d'un comité interne de santé et de sécurité et son rôle dans la création d'un environnement de travail sécuritaire
 - Expliquer le rôle des normes de santé fédérales, provinciales et locales et leur respect par le service ainsi que le rôle de l'inspecteur local de la santé publique
 - Identifier les exigences minimales légales en matière de sécurité et d'hygiène sur le lieu de travail
 - Expliquer la prévention des accidents, la gestion des crises et les systèmes de sécurité des personnes
 - Expliquer l'importance du CVCA dans une cuisine
- 69.2 Identifier le processus d'élaboration des calendriers d'entretien
- Expliquer les étapes que le service de cuisine et d'entretien doit suivre avant d'établir le calendrier
 - Identifier le rôle du service d'intendance en ce qui concerne l'entretien du service
 - Concevoir les calendriers d'entretien du service et de ses sections et déterminer leurs séquences temporelles
 - Identifier qui doit être impliqué dans la mise en place du processus de rapports et de vérifications

- 69.3 Préparer un calendrier d'entretien en dressant des carnets d'entretien, des listes de contrôle et des calendriers, conformément aux spécifications des fabricants
- Identifier l'objectif d'un carnet d'entretien et les personnes impliquées dans la mise en œuvre du processus des rapports
 - Concevoir une liste de contrôle basée sur l'inventaire de l'équipement, en tenant compte de l'âge, du modèle et de la séquence d'entretien de l'équipement
 - Concevoir des calendriers qui identifient la séquence d'entretien et les étapes à suivre au moment de l'entretien
 - Expliquer l'impact du non-respect des exigences du fabricant en matière d'entretien et son impact sur la garantie
 - Expliquer l'impact de la non-utilisation de pièces de rechange appropriées et les problèmes de sécurité possibles
- 69.4 Décrire le processus d'entretien des biens
- Identifier le rôle du service d'entretien/d'ingénierie par rapport à de tierces parties, telles que le service d'incendie, la ville, la CSPAAT et les normes environnementales
 - Expliquer comment établir un processus interne en tenant compte des besoins de tous les services, du calendrier et des besoins en personnel
 - Concevoir un plan directeur qui tient compte de tous les services, du temps de réponse et du niveau d'importance, conformément à la Loi sur la santé et la sécurité au travail
 - Expliquer la gestion des exigences en matière de recyclage, conformément aux règlements provinciaux et locaux
 - Examiner la Loi sur les aubergistes
- 69.5 Démontrer sa capacité à rédiger des rapports d'entretien, y compris des rapports sur les lacunes observées, conformément aux réglementations en vigueur
- Identifier la différence entre un rapport d'entretien et un rapport de lacunes, ainsi que les exigences en matière d'intervention
 - Identifier la procédure de compte rendu pour les deux rapports et le format requis
 - Expliquer l'importance d'une réponse immédiate à un rapport de lacunes et les implications juridiques qu'il peut y avoir s'il est négligé

- 69.6 Décrire le processus de détermination des besoins budgétaires en matière de mobilier, d'accessoires et d'équipement
- Décrire le lien entre le budget et l'état des résultats et ses effets sur le remplacement des biens d'équipement
 - Identifier le rôle de l'amortissement linéaire et dégressif dans l'achat de biens d'équipement
 - Expliquer quel pourcentage est requis et comment procéder pour établir ce pourcentage par rapport au budget principal/du service pour le mobilier et les accessoires afin de maintenir les normes établies
 - Identifier un plan de suivi de l'âge et de la durée de vie des biens d'équipement afin d'atteindre la date de remplacement prévue
- 69.7 Démontrer sa capacité à élaborer un plan d'amortissement
- Expliquer les différentes options de financement des biens d'équipement
 - Expliquer les avantages et les désavantages du financement des biens d'équipement
 - Identifier la différence entre le financement/l'achat d'équipements neufs et usagés
 - Expliquer ce qu'est un tableau d'amortissement et ses obligations
 - Élaborer et calculer un plan d'amortissement
- 69.8 Identifier les besoins en nouveaux équipements en fonction des stratégies, des priorités et du volume d'activités
- Identifier les exigences relatives aux nouveaux équipements par rapport à la durée de vie prévue, aux contraintes, à la conception et aux modifications apportées à la conception de l'équipement existant
 - Expliquer les changements de menus et de production et leurs effets sur l'achat de nouveaux équipements
 - Expliquer les changements de volume d'activités, la gestion du temps dans la production, l'expansion et la rationalisation des secteurs et des services et la manière dont l'équipement améliore ces divers scénarios

- 69.10 Identifier les besoins quotidiens en matériel selon les priorités et le volume d'activités
- Identifier la procédure d'inventaire quotidien et son lien avec le volume d'activités
 - Identifier le calendrier de commande des produits nécessaires afin de maintenir un flux de production uniforme
 - Expliquer l'importance de la communication entre le service de restauration et le service de cuisine en ce qui concerne les besoins en stocks
 - Expliquer l'importance de la création d'un stock nominal et de la conception d'un système d'inventaire permanent et réel
 - Identifier le rôle des magasins d'approvisionnement en ce qui concerne l'inventaire, le volume d'activités et les délais de livraison
- 69.10 Démontrer sa capacité à élaborer un registre d'inventaire et des calendriers
- Concevoir un registre d'inventaire et expliquer son rôle par rapport à la production et au volume d'activités
 - Identifier l'importance d'un registre d'inventaire entre les magasins d'approvisionnement et la cuisine
 - Expliquer le rôle d'un registre d'inventaire et d'un calendrier d'inventaire interservices dans la production quotidienne
- 69.11 Expliquer les principes de conception et de fonctionnalité des cuisines
- Expliquer les principes de la conception et de la fonctionnalité des nouvelles cuisines
 - Expliquer les principes de la conception et de la fonctionnalité de la rénovation des cuisines

Structure de l'évaluation		
Évaluation de la théorie	Évaluation d'application pratique	Évaluation finale
50 %	20 %	10 %

Numéro:	S0870		
Titre :	Vins, liqueurs, bières et spiritueux		
Durée :	Totale : 24 heures	Théorie : 24 heures	Pratique : 0 heure
Préalables :	Aucun		
Contenu :	70.1	Décrire le processus de vinification, de la récolte à la mise en bouteille du vin	
	70.2	Décrire l'importance du sol, du climat, des conditions météorologiques annuelles, du cépage et de l'influence du vinificateur sur le vin	
	70.3	Identifier les principales régions viticoles du monde et décrire les appellations dans chacune de ces régions	
	70.4	Identifier les facteurs qui déterminent les types de vins	
	70.5	Décrire la classification des différents types de vins et de spiritueux	
	70.6	Identifier les principes de l'accord mets et vins	
	70.7	Identifier les étapes clés de la dégustation des vins	
	70.8	Décrire les facteurs clés d'une bonne conservation et d'une présentation appropriée du vin	
	70.9	Identifier les différents styles de bières et leur influence sur la cuisine et les accords avec les aliments	

Composantes de l'évaluation :

Devoirs liés à la théorie et à l'application de compétences
Au moins un test de mi-parcours au cours de la session
Test final à la fin de la session
Mini-tests périodiques

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage :

Cours théoriques
Cours magistraux
Démonstrations en laboratoire
Exercices de dégustation de vins
Travail pratique sur les accords mets et vins
Visite d'un vignoble

Matériel de référence :

Livres d'instructions et de recettes
Ressources Internet en ligne

Numéro:	S0870.0		
Titre :	Vins, liqueurs, bières et spiritueux		
Durée :	Totale : 24 heures	Théorie : 24 heures	Pratique : 0 heure
Renvoi aux normes de formation :	Unité 6 (6.1 à 6.6)		

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie sera en mesure de démontrer sa capacité à identifier les différents produits alcoolisés ainsi que de démontrer les utilisations et techniques correctes du vin, des liqueurs, des spiritueux et des bières dans la cuisine.

Résultats d'apprentissage et contenu

- 70.1 Décrire le processus de vinification, de la récolte à la mise en bouteille du vin
- Identifier les étapes de la fabrication des vins blancs, rouges et rosés
 - Expliquer l'action de la levure sur le sucre permettant de produire de l'alcool
 - Décrire le processus de fermentation utilisé pour fabriquer du vin
 - Expliquer les termes « chaptalisation » et « fermentation malolactique » dans la vinification
 - Expliquer le soutirage, le collage et la maturation avant la mise en bouteille du vin
- 70.2 Décrire l'importance du sol, du climat, des conditions météorologiques annuelles, du cépage et de l'influence du vinificateur sur le vin
- Identifier la grande diversité des climats dans les régions viticoles
 - Décrire les différents types de sols adaptés à la viticulture
 - Décrire l'impact des conditions climatiques sur la qualité des raisins cultivés
 - Identifier les principaux cépages utilisés dans la production du vin
 - Expliquer l'influence du vinificateur sur le style et la qualité du vin
- 70.3 Identifier les principales régions viticoles du monde et décrire les appellations dans chacune de ces régions
- Identifier les régions viticoles classées comme étant de l'Ancien Monde et du Nouveau Monde
 - Identifier les principales régions viticoles en matière de production de vin
 - Identifier et comparer les mentions légales d'étiquetage du vin dans les régions viticoles du monde
 - Interpréter les composantes d'une étiquette de vin
 - Identifier les formes courantes des bouteilles de vin en fonction du cépage et de la région

- 70.4 Identifier les facteurs qui déterminent les types de vins
- Décrire le processus de fabrication des vins blancs, rouges et rosés
 - Définir les termes « sec », « demi-sec », « moyen » et « doux » pour le vin
 - Comparer et noter les vins en fonction de la teneur en sucres résiduels
 - Identifier les types de vin propres à la région de production
- 70.5 Décrire la classification des différents types de vins et de spiritueux selon la méthode de production
- Définir les termes « vins de table », « vins mousseux », « vins de dessert » et « vins vinés » (fortifiés)
 - Décrire les différentes méthodes de fabrication des vins mousseux
 - Identifier les principales caractéristiques de la fabrication de porto, xérès, madère et vermouth
 - Expliquer le processus de distillation pour la fabrication de spiritueux et de liqueurs
- 70.6 Identifier les principes de l'accord mets et vins
- Identifier les six saveurs clés des aliments
 - Salé
 - Aigre/acide
 - Umami
 - Épicé (corsé)
 - Fumé
 - Sucré
 - Décrire le concept de l'accord des mets et des vins
 - Identifier les principales variétés de vin pour accompagner les viandes, les volailles, les fruits de mer, le gibier, les desserts et les fromages
- 70.7 Identifier les étapes clés de la dégustation des vins
- Identifier les composantes de la vue - clarté, intensité, couleur
 - Expliquer les composantes de l'odorat - état, intensité, arôme
 - Décrire les composantes du goût - doux/sec, acidité, tanins, corsé, alcool, caractère fruité et longueur/fin de bouche
 - Évaluer la qualité, la maturité et le rapport qualité- prix
- 70.8 Décrire les facteurs clés d'une bonne conservation et d'une présentation appropriée du vin
- Identifier la température de conservation appropriée pour les vins et expliquer l'impact de la température sur la longévité des vins
 - Décrire l'impact de l'humidité, de la lumière et des vibrations sur la conservation à long terme du vin
 - Identifier la verrerie appropriée pour le service des principales variétés de vin

- 70.9 Identifier les différents styles de bière et leur influence sur la cuisine et les accords
- Décrire les ingrédients clés utilisés dans la fabrication de la bière
 - Décrire le processus de brassage utilisé pour fabriquer de la bière
 - Identifier les différents types de bière disponibles sur le marché mondial
 - Identifier les variétés de bière qui se marient avec différents types de nourriture
 - Identifier les utilisations de la bière en cuisine

Structure de l'évaluation		
Évaluation de la théorie	Évaluation d'application pratique	Évaluation finale
50 %	20 %	10 %

Numéro:	S0871		
Titre :	Communications		
Durée :	Totale : 24 heures	Théorie : 24 heures	Pratique : 0 heure
Préalables :	Aucun		
Contenu :	71.1	Produire des rapports et des notes de service	
	71.2	Utiliser le courrier électronique de manière efficace et professionnelle	
	71.3	Expliquer l'importance des communications interpersonnelles	
	71.4	Utiliser le téléphone de manière efficace	

Composantes de l'évaluation :

Devoirs liés à la théorie et à l'application de compétences

Au moins un test de mi-parcours au cours de la session

Test final à la fin de la session

Mini-tests périodiques

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage :

Cours magistraux

Démonstrations

Jeux de rôle dans des situations spécifiques, par exemple une conversation téléphonique professionnelle, la rédaction d'un rapport à un supérieur hiérarchique et la transmission d'instructions à un employé débutant.

Matériel de référence :

Livres d'instructions et de recettes

Ressources Internet en ligne

Numéro:	S0871.0		
Titre :	Communications		
Durée :	Totale : 24 heures	Théorie : 24 heures	Pratique : 0 heure
Renvoi aux normes de formation : 63.11 et unité 7			

Résultat d'apprentissage général

Après avoir terminé avec succès le présent sujet obligatoire, l'apprenti ou l'apprentie sera en mesure de communiquer de manière efficace et professionnelle, tant à l'oral qu'à l'écrit.

Résultats d'apprentissage et contenu

71.1 Produire des rapports et des notes de service

- Utiliser les logiciels appropriés pour rédiger des rapports et des notes de service
- Transmettre des concepts et des idées de manière claire et concise
- Utiliser des logiciels pour corriger les fautes d'orthographe et de grammaire

71.3 Utiliser le courrier électronique de manière efficace et professionnelle

- Expliquer les fonctions courantes disponibles dans les logiciels de messagerie électronique à jour
- Utiliser les fonctions courantes disponibles dans les logiciels de courrier électronique à jour
- Communiquer de manière professionnelle par l'entremise du courrier électronique

71.3 Expliquer l'importance des communications interpersonnelles

- Faire une auto-évaluation de ses forces et de ses faiblesses en matière de communications interpersonnelles
- Expliquer les stratégies visant à améliorer ses communications interpersonnelles
- Pratiquer des stratégies visant à améliorer ses communications interpersonnelles

- 71.4 Utiliser le téléphone de manière efficace
- Expliquer l'étiquette téléphonique
 - Faire une auto-évaluation de ses compétences verbales afin de communiquer de manière professionnelle
 - Expliquer les stratégies visant à améliorer ses compétences verbales
 - Pratiquer des stratégies visant à améliorer ses compétences verbales
 - Composer un message vocal professionnel

Structure de l'évaluation		
Évaluation de la théorie	Évaluation d'application pratique	Évaluation finale
50 %	20 %	10 %



**Skilled
Trades**
Ontario

**Métiers
spécialisés**
Ontario

skilledtradesontario.ca