

Programme d'études techniques

120.A0

Techniques de diététique

Secteur
de formation

Santé

19

Québec 

Programme d'études techniques

120.A0

Techniques de diététique

Secteur
de formation

19

Santé

Formation professionnelle et technique
et formation continue

Direction générale de la formation
professionnelle et technique

Équipe de production

Coordination

Jean-Pierre Fons

Responsable du secteur de formation *Santé*
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Ghislaine Timmons-Plamondon

Responsable du secteur de formation *Santé*
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Conception et rédaction

André Adan

Conseiller en élaboration de programmes
Didaction

Lise Lecours

Spécialiste de l'enseignement
Cégep de Saint-Hyacinthe

Collaboration spéciale

Francine Bélair

Spécialiste de l'enseignement
Cégep de Saint-Hyacinthe

Révision linguistique

Sous la responsabilité de la Direction des
communications du ministère de l'Éducation, du Loisir et
du Sport

Mise en page et édition

Sous la responsabilité de la Direction générale des
programmes et du développement du ministère de
l'Éducation, du Loisir et du Sport

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, 2008–07-01206

ISBN 978-2-550-52485-4 (version imprimée)
ISBN 978-2-550-52486-1 (PDF)

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2008

Remerciements

La production du présent document a été possible grâce à de nombreux collaborateurs ou collaboratrices des milieux du travail et de l'éducation. Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport remercie les personnes suivantes.

Milieu du travail

Christiane Bénard
Vice-présidente
Association des techniciennes et techniciens
en diététique du Québec

Johanne Duchesne
Technicienne en diététique
Centre d'innovation en technologie agroalimentaire

Geneviève Dumont
Technicienne en diététique
Centre local de services communautaires La Source

Gina Émond
Technicienne en contrôle de la qualité
Les Cuisines Rochette

Carole Lacroix
Inspectrice, Qualité et inspection des aliments
MAPAQ

Carole Lagacé
Chef de production et distribution alimentaire
Centre hospitalier de Granby

Jennifer Miron
Présidente
Société des technologues en nutrition

Milieu de l'éducation

Hélène Asselin
Cégep de Maisonneuve

Maryse Côté
Cégep de Trois-Rivières

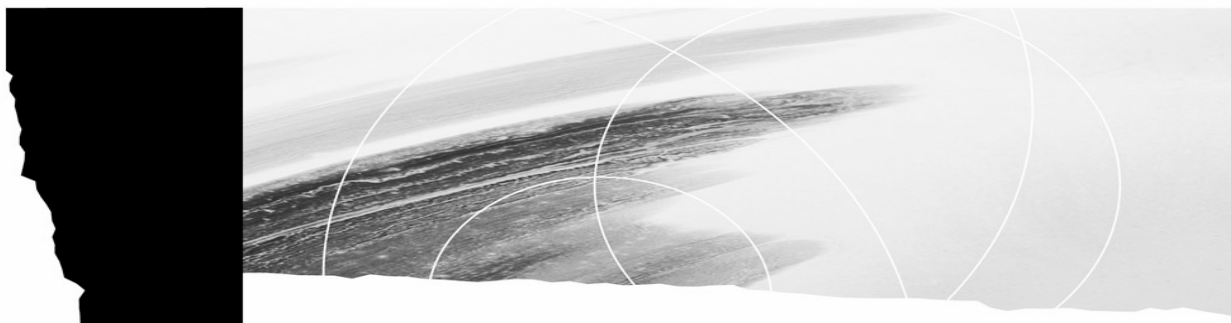
Francine Bélair
Cégep de Saint-Hyacinthe

Danielle Trudeau
Cégep de Montmorency

Nos remerciements vont de plus à M^{me} Louise Lavallée Côté, Dt.P., M.Sc., conseillère aux affaires professionnelles, Ordre professionnel des diététistes du Québec, qui a donné son soutien à l'équipe de production pour harmoniser les compétences de la formation spécifique de ce programme avec la définition du champ d'exercice et des activités réservées aux diététistes, conformément à la réforme du Code des professions (Loi 90).

Table des matières

Présentation du programme d'études.....	1
Vocabulaire	5
Première partie	
Buts de la formation générale	9
Intentions éducatives en formation générale	11
Formation générale commune	19
Formation générale propre.....	31
Formation générale complémentaire	37
Deuxième partie	
Buts de la formation spécifique	53
Intentions éducatives en formation spécifique	55
Matrice des compétences	57
Harmonisation	59
Formation spécifique.....	61
Analyser la fonction de travail.	61
Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.	63
Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.	65
Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé.	67
Relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels établis d'une personne malade.	69
Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.....	71
Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.	73
Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.	75
Adapter un cycle de menus.....	77
Interagir en contexte de travail.....	79
Animer des activités de sensibilisation.	81
Participer à la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel.	83
Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.....	85
Coordonner la distribution et le service des repas.....	87
Assurer l'approvisionnement en produits et services.	89
Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.	91
Coordonner la production des mets.....	93
Mettre au point des produits alimentaires.	95



120.A0

Techniques de diététique

Année d'approbation : 2007

Type de sanction :

Diplôme d'études collégiales

Nombre d'unités :

87 2/3 unités

Durée totale :

2 535 heures-contact

Formation générale :

660 heures-contact

Formation spécifique :

1 875 heures-contact

Durée maximale allouée à l'enseignement clinique :

270 heures-contact

Conditions d'admission :

Est admissible au programme la personne qui satisfait aux conditions générales d'admission définies dans le *Règlement sur le régime des études collégiales*, et le cas échéant, aux conditions particulières suivantes :

- Sciences physiques 436

Présentation du programme d'études

Le programme *Techniques de diététique* s'inscrit dans les finalités et les orientations de la formation technique qui guident l'action du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport; en fonction du cadre réglementaire, le programme est défini par compétences et formulé par objectifs et par standards.

Le programme *Techniques de diététique* comprend une composante de formation générale qui est commune à tous les programmes d'études (16 2/3 unités), une composante de formation générale qui est propre au programme (6 unités), une composante de formation générale qui est complémentaire aux autres composantes (4 unités) et une composante de formation spécifique de 61 unités.

Pour sa composante de formation spécifique, ce programme a été conçu suivant le cadre d'élaboration des programmes d'études techniques. L'approche implique la participation de partenaires des milieux du travail et de l'éducation et elle tient compte de facteurs tels que les besoins de formation, la situation de travail et les buts généraux de la formation technique. Les objectifs et standards servent à la définition des activités d'apprentissage et à leur évaluation, cette dernière responsabilité appartenant aux établissements d'enseignement collégial. La réussite du programme d'études permet à l'élève de se qualifier pour exercer sa profession en fonction des compétences attendues à l'entrée sur le marché du travail et la teneur de ses apprentissages contribue à assurer sa polyvalence.

Formation générale commune

(16 2/3 unités)

- 0001 Analyser des textes littéraires de genres variés et de différentes époques.
- 0002 Expliquer les représentations du monde contenues dans des textes littéraires de genres variés et de différentes époques.
- 0003 Apprécier des textes de la littérature québécoise.
- 00B1 Traiter d'une question philosophique de façon rationnelle.
- 000E Discuter des conceptions philosophiques de l'être humain.
- 0015 Comprendre et exprimer des messages simples en anglais.
- ou
- 0007 Communiquer en anglais avec une certaine aisance.
- ou
- 0008 Communiquer avec aisance en anglais sur des thèmes sociaux, culturels ou littéraires.
- ou
- 0009 Traiter en anglais de thèmes culturels et littéraires.
- 0064 Situer sa pratique de l'activité physique parmi les habitudes de vie favorisant la santé.
- 0065 Améliorer son efficacité lors de la pratique d'une activité physique.
- 0066 Démontrer sa capacité à prendre en charge sa pratique de l'activité physique dans une perspective de santé.

Formation générale propre**(6 unités)**

- 000K Produire différents types de discours oraux et écrits.
- 000T Porter un jugement sur des problèmes éthiques de la société contemporaine.
- 0016 Communiquer en anglais de façon simple en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées à son champ d'études.
- ou
- 000M Communiquer en anglais avec une certaine aisance en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées à son champ d'études.
- ou
- 000N Communiquer avec aisance en anglais en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées à son champ d'études.
- ou
- 000P Communiquer de façon nuancée en anglais dans différentes formes de discours.

Formation générale complémentaire**(4 unités)**

- 000V Situer l'apport particulier des sciences humaines au regard des enjeux contemporains.
- 000W Analyser l'un des grands problèmes de notre temps selon une ou plusieurs approches propres aux sciences humaines.
- 000X Expliquer la nature générale et quelques-uns des enjeux actuels de la science et de la technologie.
- 000Y Résoudre un problème simple par l'application de la démarche scientifique de base.
- 000Z Communiquer dans une langue moderne de façon restreinte.
- 0010 Communiquer dans une langue moderne sur des sujets familiers.
- 0067 Communiquer avec une certaine aisance dans une langue moderne.
- 0011 Reconnaître le rôle des mathématiques ou de l'informatique dans la société contemporaine.
- 0012 Se servir d'une variété de notions et de procédés et utiliser des outils mathématiques ou informatiques à des fins d'usage courant.
- 0013 Apprécier diverses formes d'art issues de pratiques d'ordre esthétique.
- 0014 Réaliser une production artistique.

- 046V Analyser la fonction de travail.
- 046W Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.
- 046X Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.
- 046Y Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé.
- 046Z Relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels établis d'une personne malade.
- 0470 Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.
- 0471 Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.
- 0472 Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.
- 0473 Adapter un cycle de menus.
- 0474 Interagir en contexte de travail.
- 0475 Animer des activités de sensibilisation.
- 0476 Participer à la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel.
- 0477 Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.
- 0478 Coordonner la distribution et le service des repas.
- 0479 Assurer l'approvisionnement en produits et services.
- 047A Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.
- 047B Coordonner la production des mets.
- 047C Mettre au point des produits alimentaires.

Vocabulaire

Programme

Le programme est constitué d'un ensemble intégré d'activités d'apprentissage visant l'atteinte d'objectifs de formation en fonction de standards déterminés (*Règlement sur le régime des études collégiales*, article 1).

Compétence

Pour la composante de formation spécifique, à un programme d'études techniques, la compétence est définie comme un pouvoir d'agir, de réussir et de progresser qui permet de réaliser adéquatement des tâches ou des activités de travail et qui se fonde sur un ensemble organisé de savoirs (ce qui implique certaines connaissances, habiletés dans divers domaines, perceptions, attitudes, etc.) (*Élaboration des programmes d'études techniques, Cadre-général – Cadre technique 2002*, p. 15).

Objectif

L'objectif englobe la compétence, l'habileté ou la connaissance à acquérir ou à maîtriser (*Règlement sur le régime des études collégiales*, article 1). Plus précisément, il présente la compétence à acquérir. Il comprend l'énoncé même de la compétence ainsi que les éléments nécessaires à sa compréhension.

Énoncé de la compétence

Pour la composante de formation spécifique à un programme d'études techniques, l'énoncé de la compétence résulte de l'analyse de la situation de travail, des buts généraux de la formation technique et, dans certains cas, d'autres déterminants. Pour la composante de formation générale, il est issu de l'analyse des besoins de formation générale.

Éléments de la compétence

Pour la composante de formation spécifique à un programme d'études techniques, les éléments de la compétence se limitent aux précisions nécessaires à sa compréhension. On y évoque les grandes étapes d'exécution d'une tâche ou les principales composantes de la compétence.

Pour la composante de formation générale, les éléments de l'objectif, formulés sous la forme d'une compétence, en précisent les composantes essentielles. Ils se limitent à ce qui est nécessaire à la compréhension et à l'acquisition de la compétence.

Standard

Le standard se définit comme le niveau de performance considéré comme le seuil à partir duquel on reconnaît qu'un objectif est atteint (*Règlement sur le régime des études collégiales*, article 1).

Contexte de réalisation

Pour la composante de formation spécifique à un programme d'études techniques, le contexte de réalisation correspond à la situation de mise en œuvre de la compétence, à l'entrée sur le marché du travail. Le contexte ne vise pas à décrire la situation d'apprentissage ou d'évaluation.

Critères de performance

Pour la composante de formation spécifique à un programme d'études techniques, les critères de performance définissent les exigences qui permettent de déterminer si l'élève a acquis chaque élément de la compétence et, par voie de conséquence, la compétence elle-même. Les critères de performance sont fondés sur les exigences à l'entrée sur le marché du travail. Ils ne constituent pas l'instrument d'évaluation pour lequel ils servent plutôt de références. Chaque élément de la compétence est assorti d'un critère de performance au moins.

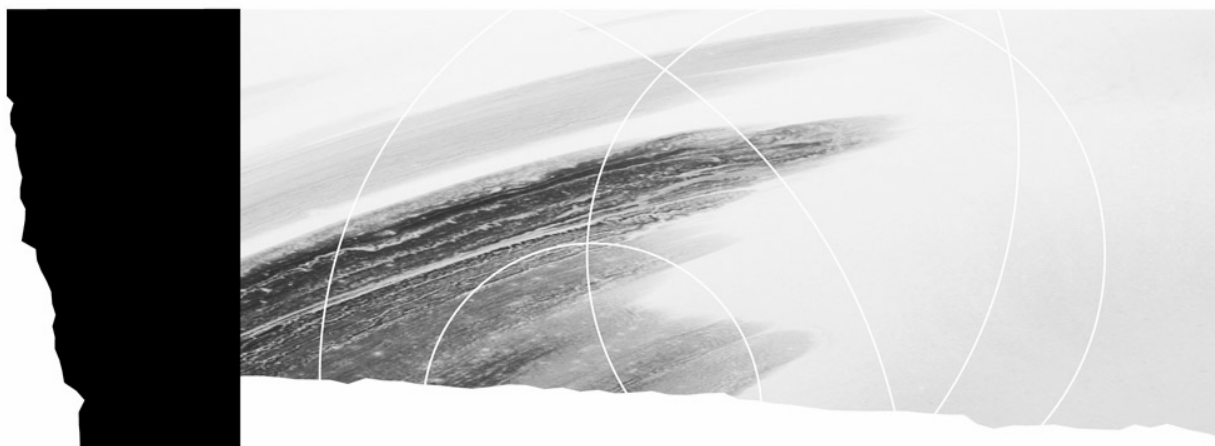
Pour la composante de formation générale, les critères de performance définissent les exigences permettant de reconnaître le standard.

Dans les deux composantes, tous les critères doivent être respectés pour que l'objectif soit atteint.

Activités d'apprentissage

Pour la composante de formation spécifique à un programme d'études techniques, il s'agit des cours (laboratoires, ateliers, séminaires, stages ou autres activités pédagogiques) destinés à assurer l'atteinte des objectifs et des standards visés. Les établissements d'enseignement ont l'entière responsabilité de la définition des activités d'apprentissage et de l'aménagement de l'approche programme.

Pour la composante de formation générale, il s'agit des éléments d'apprentissage dont le ministre peut déterminer l'ensemble ou simplement une partie sont le champ d'études, la ou les disciplines, la pondération, les heures-contact, le nombre d'unités et des précisions jugées essentielles.



Première partie

Buts de la formation générale

Intentions éducatives de la formation générale

Objectifs et standards de la formation générale

Buts de la formation générale

Au Québec, l'enseignement collégial fait suite au cycle de la scolarité obligatoire (enseignement primaire et secondaire) qui assure l'acquisition des savoirs primordiaux. Il marque un changement de cap important en ce qui a trait au niveau culturel de la formation et oriente directement vers le marché du travail ou la formation universitaire. L'enseignement collégial répond aux besoins actuels de la formation technique ou préuniversitaire. Il assure un niveau de formation supérieur tout en préservant la polyvalence de l'étudiant ou de l'étudiante et la possibilité de passage de la formation technique à la formation préuniversitaire. Il garantit une cohérence interne et l'équilibre de la formation.

Dans cette perspective, la formation générale est partie intégrante de chaque programme à titre de formation commune, propre et complémentaire. Elle a une triple finalité, soit l'acquisition d'un fonds culturel commun, l'acquisition et le développement d'habiletés génériques et le développement de qualités et d'attitudes souhaitables. Ces trois aspects visent à former la personne en elle-même, à la préparer à vivre en société de façon responsable et à lui faire partager les acquis de la culture.

Le fonds culturel commun

La transmission du fonds culturel commun a pour objet d'amener l'étudiant ou l'étudiante à :

- maîtriser la langue d'enseignement en tant qu'outil de communication et de pensée;
- maîtriser des règles de base de la pensée rationnelle, du discours et de l'argumentation;
- communiquer en d'autres langues, au premier chef en anglais ou en français;
- s'ouvrir au monde et à la diversité des cultures;
- connaître des richesses de l'héritage culturel par l'ouverture aux œuvres de civilisation;
- se situer par rapport aux grands pôles de l'évolution de la pensée humaine;
- développer une pensée réflexive autonome et critique;
- développer une éthique personnelle et sociale;
- maîtriser des connaissances nécessaires à son bien-être physique et intellectuel;
- prendre conscience de la nécessité d'adopter des habitudes de vie qui favorisent une bonne santé.

Les habiletés génériques

Les habiletés génériques que permet d'acquérir et de développer la formation générale sont les suivantes :

- conceptualisation, analyse et synthèse;
- cohérence du raisonnement;
- jugement critique;
- qualité de l'expression;
- application des savoirs à l'analyse de situations;
- application des savoirs à la détermination de l'action;
- maîtrise de méthodes de travail;
- retour réflexif sur les savoirs.

Les qualités et les attitudes à développer

Les acquis culturels et les habiletés génériques concourent au développement des qualités et des attitudes suivantes :

- autonomie;
- sens critique;
- conscience de ses responsabilités envers soi-même et autrui;
- ouverture d'esprit;

- créativité;
- ouverture sur le monde.

Cette triple finalité s'applique aux trois composantes de la formation générale, soit :

- la formation commune qui est similaire pour tous les programmes. Cette formation totalise 16 2/3 unités réparties comme suit :
 - langue d'enseignement et littérature : 7 1/3 unités;
 - philosophie ou Humanités : 4 1/3 unités;
 - éducation physique : 3 unités;
 - langue seconde : 2 unités;
- la formation propre qui permet d'introduire des tâches ou des situations d'apprentissage favorisant leur réinvestissement dans la composante de formation spécifique au programme. Cette formation totalise 6 unités réparties comme suit :
 - langue d'enseignement et littérature : 2 unités;
 - philosophie ou *Humanities* : 2 unités;
 - langue seconde : 2 unités;
- la formation complémentaire qui permet à l'étudiant ou à l'étudiante de compléter sa formation par des activités d'apprentissage choisies dans une perspective d'équilibre et de complémentarité par rapport à la formation spécifique à son programme. Cette formation totalise 4 unités et comprend des éléments de formation parmi les domaines suivants :
 - sciences humaines;
 - culture scientifique et technologique;
 - langue moderne;
 - langage mathématique et informatique;
 - art et esthétique.

La formation générale et la formation spécifique contribuent mutuellement à la formation de l'étudiant et de l'étudiante. En ce sens, les savoirs et les habiletés transmis dans le contexte d'une composante du programme doivent être valorisés et, dans la mesure du possible, réinvestis dans l'autre composante.

Dans le respect des finalités, des disciplines et des devis ministériels, chaque établissement doit actualiser la formation générale dans des activités d'apprentissage assurant la cohérence de son projet éducatif.

Les objectifs et les standards des ensembles de formation générale sont établis conformément au *Règlement sur le régime des études collégiales* (L.R.Q. , c. C-29, a. 18; 1993, c. 25, a. 11, édition révisée, octobre 2001).

Intentions éducatives en formation générale

Les intentions éducatives précisent la contribution de chaque domaine d'études de la formation générale commune, propre et complémentaire en vue de l'atteinte des buts de la formation générale. Pour ce qui est de la formation commune et propre, les intentions éducatives comprennent : un énoncé général du rôle de chaque domaine d'études; les principes qui sous-tendent ce rôle; la contribution de chaque domaine, sous forme de résultats attendus, à l'atteinte des buts de la formation générale en fonction des connaissances culturelles, des habiletés génériques à acquérir, des qualités et des attitudes à développer; enfin, une explication de la séquence des objectifs et des standards.

Formation générale commune et formation générale propre

Français, langue d'enseignement et littérature

Par l'enseignement de la littérature, la formation générale en français a pour objet autant d'enrichir les connaissances dans les domaines littéraire et culturel que d'améliorer la maîtrise de la langue, laquelle constitue la base de l'apprentissage dans tous les domaines du savoir. De plus, cette formation vise à développer les capacités d'analyse, de synthèse et de critique indispensables au travail intellectuel. Enfin, elle est conçue en vue d'une meilleure intégration sociale de l'individu qui peut, ainsi, mieux se situer par rapport à son milieu culturel et mieux s'exprimer oralement et par écrit.

Principes

- 1) La fréquentation constante de la littérature permet à l'étudiant ou l'étudiante d'établir des liens entre des œuvres, des époques et des idées. Elle lui permet aussi de s'inscrire dans une culture vivante, actualisée et diversifiée. Elle lui permet enfin de favoriser le développement d'habitudes de lecture et de s'ouvrir davantage à la culture. L'étude d'un minimum de huit œuvres, dont au moins deux par ensemble de la formation générale commune, permet d'atteindre ces objectifs.
- 2) Les œuvres et les textes littéraires choisis respectent les caractéristiques suivantes : ils ont marqué l'histoire de la littérature d'expression française; ils appartiennent à des époques différentes; ils touchent aux quatre principaux genres littéraires (poésie, théâtre, discours narratif, essai) qui se trouvent répartis dans les trois ensembles de la formation générale commune. De plus, chacun des ensembles doit toucher à au moins deux genres différents. Ces choix assurent une place équilibrée à la littérature québécoise. Les œuvres additionnelles et un certain nombre des textes littéraires choisis peuvent être des traductions d'œuvres ou de textes appartenant aux littératures étrangères.
- 3) La pratique régulière de la lecture et de l'écriture procure à l'étudiant ou à l'étudiante une plus grande autonomie de pensée et une plus grande qualité d'expression. De même, le souci de la maîtrise de la langue amène progressivement l'étudiant ou l'étudiante, d'un ensemble à l'autre, à mieux reconnaître ses erreurs et à les corriger.

Résultats attendus

Tout étudiant ou toute étudiante qui a atteint les objectifs cognitifs et culturels de la formation générale en français, langue d'enseignement et littérature, pourra montrer

- que, sur le plan des acquis cognitifs, il ou elle peut :
 - analyser, expliquer et apprécier des textes littéraires, ainsi que d'autres types de discours et en rendre compte par écrit de façon cohérente, organisée et dans une langue correcte;
 - reconnaître des procédés littéraires et langagiers et en apprécier la contribution dans un projet de texte;
 - reconnaître et analyser les particularités d'une situation de communication et y adapter son discours, que ce soit oralement ou par écrit;
 - organiser logiquement sa pensée et son discours en fonction d'une intention;
 - porter un regard critique sur ses productions afin d'en percevoir les particularités et les forces, et d'en corriger les faiblesses, tant sur le plan des idées que sur celui de la langue;

- que, sur le plan des acquis culturels, il ou elle peut :
 - reconnaître des représentations du monde attachées à des œuvres et à des époques;
 - apprécier les représentations du monde qu'offrent les textes littéraires et se situer par rapport à elles;
 - préciser les éléments majeurs de l'héritage culturel vivant et en saisir les résonances dans le monde actuel;
 - reconnaître en quoi la littérature peut être un outil de compréhension du monde.

Séquence des objectifs et des standards

La formation générale en français, langue d'enseignement et littérature, qui comprend quatre ensembles, tient compte de la coordination nécessaire entre les objectifs de la cinquième année du secondaire et ceux du collégial.

Les trois ensembles de la composante de formation générale commune à tous les programmes sont expressément conçus en une séquence comportant une logique pédagogique graduée : de l'analyse à l'explication et de l'explication à la critique. Le respect de cette séquence est garant de la progression des apprentissages.

Dans ces trois ensembles, la littérature est au cœur de l'acquisition des compétences intellectuelles et des apprentissages langagiers. L'étude des œuvres et des textes littéraires permet de reconnaître des éléments du langage littéraire, de situer ces œuvres et ces textes dans leur contexte culturel et sociohistorique et d'en dégager les significations. Cette étude s'exprime par la rédaction de commentaires et d'analyses de textes littéraires et de dissertations explicatives ou critiques.

L'ensemble de la composante de formation générale propre aux programmes a été conçu de manière que l'étudiant ou l'étudiante s'ouvre aux différents champs d'études. L'accent est mis sur la communication écrite et orale, et le but ultime est l'acquisition d'habiletés transférables, notamment dans des situations particulières de communication liées au champ d'études de l'étudiant ou de l'étudiante.

Philosophie

L'enseignement de la philosophie a pour objet la formation de la personne pour elle-même et en tant que citoyen ou citoyenne ayant un rôle politique, social et professionnel à jouer. Cet enseignement forme à la réflexion critique et méthodique sur des questions qui préoccupent l'être humain dans sa quête de sens ou de vérité.

Principes

- 1) La philosophie participe en Occident d'une culture qui s'appuie sur la raison pour étudier les questions fondamentales. En conséquence, la formation en philosophie permet d'initier l'étudiant ou l'étudiante aux apports de la méthode et de la réflexion philosophiques pour façonner sa pensée et orienter son action. À cette fin, elle permet de lui transmettre des connaissances sur les œuvres et la pensée de certains philosophes et elle l'aide à acquérir et à développer les capacités nécessaires à l'exercice rigoureux de la raison.
- 2) L'esprit de libre examen que propose la philosophie conduit l'étudiant ou l'étudiante au questionnement et à l'exercice du jugement critique, ce qui l'habitue à revoir sa façon de penser afin d'en considérer le bien-fondé. En conséquence, la formation en philosophie rend l'étudiant ou l'étudiante apte à interroger les évidences et à nuancer sa réflexion.
- 3) La philosophie tend vers des réponses universelles. En conséquence, la formation dans cette discipline permet à l'étudiant ou à l'étudiante de développer l'aptitude à la pensée abstraite.

Résultats attendus

Tout étudiant ou toute étudiante qui a atteint les objectifs de formation générale en philosophie pourra montrer

- que, sur le plan théorique, il ou elle connaît :
 - des éléments majeurs de l'héritage vivant de la culture philosophique;
 - différentes formes de rationalité à l'œuvre dans les discours sur la réalité et leur situation dans l'histoire de l'Occident;
 - des concepts clés, des principes et des théories à la base de conceptions philosophiques permettant de définir l'être humain;
 - les outils conceptuels et théoriques nécessaires à la réflexion sur des problèmes éthiques;
 - les règles de base du discours et de l'argumentation philosophiques;
- que, sur le plan des habiletés, il ou elle est apte :
 - à questionner, à conceptualiser, à analyser, à synthétiser, à raisonner, à argumenter, à juger;
 - à comparer des idées pour élaborer sa pensée;
 - à formuler des jugements critiques en tenant compte de principes généralisables;
 - à utiliser les connaissances philosophiques dans le déploiement d'une réflexion autonome;
 - à appliquer ses connaissances et ses jugements théoriques à l'analyse de situations et à l'action;
 - à poursuivre une discussion de façon rationnelle, tant oralement que par écrit, dans le respect des règles de base de la logique et de l'argumentation;
- que, sur le plan des qualités et des attitudes à développer, il ou elle :
 - valorise la raison et le dialogue dans l'analyse de toute question;
 - reconnaît la nécessité de la réflexion critique;
 - a conscience de l'importance des idées et de leur histoire;
 - situe sa réflexion sur le plan de l'universel;
 - fait preuve d'ouverture par rapport à des façons de penser différentes de la sienne;
 - perçoit la nécessité d'entretenir une vie intellectuelle;
 - reconnaît sa responsabilité en tant que personne et à titre de citoyen ou de citoyenne.

Séquence des objectifs et des standards

Les trois ensembles en philosophie sont conçus en une séquence d'apprentissage sur le plan des contenus thématiques, des habiletés intellectuelles et de l'histoire de la pensée. Ils sont élaborés en continuité de manière que les acquis théoriques et pratiques du premier ensemble soient réinvestis dans les deux ensembles suivants.

Le premier ensemble porte sur l'apprentissage de la démarche philosophique dans le contexte de l'avènement et du développement de la rationalité occidentale. La rationalité grecque s'étant grandement développée par le questionnement et l'argumentation, l'étude de la pensée gréco-latine est mise au service des objectifs d'acquisition personnelle d'une habileté à questionner et à argumenter. L'étudiant ou l'étudiante prend ainsi connaissance de la façon dont des penseurs traitent philosophiquement d'une question et il ou elle se livre personnellement à cet exercice en élaborant une argumentation philosophique. L'analyse de texte et la rédaction d'un texte argumentatif sont des moyens privilégiés pour lui permettre d'acquérir et de développer la compétence.

Le deuxième ensemble permet d'allier les acquis de la démarche philosophique à l'élaboration de problématiques reliées à des conceptions de l'être humain, ce qui a une incidence sur la compréhension et l'application des théories éthiques et politiques. L'étudiant ou l'étudiante prend connaissance des concepts clés et des principes à l'aide desquels des conceptions modernes et contemporaines permettent de définir l'être humain et il ou elle s'ouvre à l'importance de ces dernières dans la culture occidentale. Il ou elle analyse ces conceptions, les commente et les compare à propos de certains thèmes ou problématiques afin de s'en faire une représentation cohérente. Le commentaire critique et la dissertation philosophique sont des moyens privilégiés pour lui permettre d'acquérir et de développer la compétence.

Le troisième ensemble vise à ce que l'on amène l'étudiant ou l'étudiante à se situer de façon critique et autonome par rapport aux valeurs éthiques. Il ou elle prend connaissance de différentes théories éthiques et politiques et les applique à des situations contemporaines de la vie personnelle, sociale et politique. L'analyse de problématiques actuelles, rattachées au champ d'études de l'étudiant ou de l'étudiante, et la dissertation philosophique sont des moyens privilégiés pour lui permettre d'acquérir et de développer la compétence.

Les trois ensembles en philosophie contribuent à la transmission de la culture comme héritage de civilisation, au développement de la pensée rationnelle, à l'élaboration d'une conception éclairée de l'être humain et à la consolidation d'une éthique personnelle et sociale. Ils ont pour objet subsidiaire de permettre de développer l'aptitude à la lecture et à l'écriture. En ce sens, un accent est mis dans chaque ensemble sur la fréquentation d'une œuvre dans son intégralité ou sur l'analyse d'extraits majeurs, ainsi que sur la production écrite.

Anglais, langue seconde

La formation générale en anglais, langue seconde, a pour objet d'amener l'étudiant ou l'étudiante à maîtriser davantage la langue anglaise et à s'ouvrir à une autre culture. Appelé à communiquer dans un monde où la connaissance de l'anglais a une grande importance, l'étudiant ou l'étudiante devra acquérir au collégial des habiletés de communication pratiques ayant trait à des situations de travail ou à des études supérieures.

Principes

- 1) La formation générale en anglais, langue seconde, permet à l'étudiant ou à l'étudiante d'atteindre un niveau de compréhension de cette langue qui va au-delà de données strictement factuelles, de communiquer avec aisance dans des situations variées dont le degré de complexité correspond à celui que l'on rencontre habituellement au collégial, de s'exprimer avec plus de précision et de développer l'habileté de s'autocorriger.
- 2) La formation générale en anglais, langue seconde, permet à l'étudiant ou à l'étudiante d'intégrer progressivement certains éléments de la culture anglophone et de s'ouvrir davantage au monde.
- 3) L'étude de l'anglais, puisqu'elle fait partie intégrante de la formation générale, permet à l'étudiant ou à l'étudiante de développer son esprit critique et de structurer sa pensée, tout en lui faisant prendre davantage conscience des mécanismes et des moyens d'expression particuliers à cette langue aussi bien qu'à sa langue d'enseignement.

Résultats attendus

Tout étudiant ou toute étudiante qui a atteint les objectifs de formation générale en anglais, langue seconde, pourra, selon son niveau de compétence, montrer

- que, sur le plan des connaissances, il ou elle :
 - connaît le vocabulaire nécessaire pour faire des études supérieures ou s'insérer au marché du travail;
 - connaît différentes techniques de lecture nécessaires pour faire des études supérieures ou s'insérer au marché du travail;
 - connaît la structure et la forme de différents documents relatifs aux études supérieures ou au marché du travail;
 - connaît différents ouvrages de références rédigés en anglais;
 - connaît des éléments de la culture du monde anglophone;

- que, sur le plan des habiletés, il ou elle peut :
 - communiquer clairement en respectant le code grammatical de la langue anglaise;
 - communiquer de façon structurée dans des situations dont le degré de complexité correspond à celui des études supérieures ou du marché du travail;
 - obtenir de l'information pertinente provenant d'ouvrages rédigés en langue anglaise et l'utiliser;
 - établir des rapports sociaux et professionnels en anglais;
 - accéder à la culture anglophone;
 - intégrer dans une communication en anglais les connaissances et les habiletés acquises dans l'ensemble de sa formation collégiale;
- que, sur le plan des qualités et des attitudes à développer, il ou elle :
 - a conscience de la contribution de l'anglais dans son domaine;
 - a conscience de différents aspects de la culture anglophone.

Séquence des objectifs et des standards

Pour répondre aux divers besoins d'apprentissage des étudiants et des étudiantes du collégial, les ensembles en anglais, langue seconde, sont répartis en quatre niveaux. Pour chaque niveau, les deux ensembles sont conçus en séquence de façon que les acquis liés au premier ensemble demeurent implicites dans les standards du deuxième ensemble.

Le premier ensemble, celui de la formation générale commune à tous les programmes d'études, a pour objet le passage à un niveau supérieur de maîtrise de la langue anglaise en proposant une variété de thèmes et de situations qui demandent une compréhension plus profonde que celle qui est exigée au secondaire et qui conduisent à des communications impliquant un enrichissement du vocabulaire et une plus grande précision grammaticale.

Le second ensemble, celui de la formation propre aux programmes, a pour objet de consolider la compétence acquise en formation générale commune, tout en l'enrichissant d'éléments particuliers correspondant au champ d'études de l'étudiant ou de l'étudiante. De plus, cet ensemble favorise chez l'étudiant ou l'étudiante la clarté de l'expression et l'aisance de la communication dans des tâches pratiques appropriées.

Éducation physique

L'enseignement de l'éducation physique a pour objet le développement de la personne pour elle-même ainsi que l'adoption de comportements responsables en matière de santé et de mieux-être.

Principes

- 1) L'éducation physique permet d'initier l'étudiant ou l'étudiante à une pratique de l'activité physique inscrite dans une prise en charge de sa santé. À cette fin, la formation en éducation physique lui permet de s'approprier des concepts et des connaissances issus des recherches et de les appliquer méthodiquement à des activités physiques susceptibles de l'amener à adopter des comportements correspondant à de saines habitudes de vie.
- 2) L'éducation physique permet d'augmenter, chez l'étudiant ou l'étudiante, la motivation et la persévérance à pratiquer une activité physique, par une amélioration de son efficacité. À cette fin, la formation en éducation physique lui permet d'appliquer une démarche d'apprentissage en vue d'améliorer ses aptitudes (habiletés et attitudes) à pratiquer une activité physique et de prendre conscience des facteurs ayant contribué à augmenter sa motivation et sa persévérance.
- 3) L'éducation physique contribue à rendre l'étudiant ou l'étudiante responsable de la prise en charge de sa santé par le maintien ou l'amélioration de sa condition physique et la pratique raisonnable de l'activité physique. À cette fin, la formation en éducation physique lui permet d'harmoniser la pratique efficace de l'activité physique avec les facteurs favorisant la santé.

- 4) L'éducation physique permet de sensibiliser l'étudiant ou l'étudiante à la pertinence de diffuser dans son milieu les connaissances apprises et de faire adopter par autrui les comportements acquis. À cette fin, par l'entremise du plaisir retiré et du mieux-être ressenti dans les activités d'apprentissage, l'étudiant ou l'étudiante acquiert la motivation nécessaire pour inciter les autres à la pratique régulière de l'activité physique et à l'adoption de saines habitudes de vie.

Résultats attendus

Tout étudiant ou toute étudiante qui a atteint les objectifs de formation générale en éducation physique pourra montrer

- que, sur le plan théorique, il ou elle connaît :
 - les liens entre l'activité physique, les habitudes de vie et la santé par le recours à des données issues des recherches scientifiques;
 - les principes issus des recherches pour améliorer ou maintenir sa condition physique;
 - des moyens d'évaluer ses capacités et ses besoins par rapport à des activités pouvant optimiser sa santé;
 - les règles, les techniques et les conditions de réalisation d'un certain nombre d'activités physiques;
 - une méthode de formulation d'objectifs;
 - les facteurs facilitant la pratique durable d'activités physiques;
- que, sur le plan des habiletés, il ou elle est capable :
 - de choisir des activités physiques tenant compte de ses facteurs de motivation, de ses capacités et de ses besoins;
 - d'établir des relations entre les habitudes de vie et la santé;
 - d'appliquer les règles, les techniques et les conditions de réalisation d'un certain nombre d'activités physiques;
 - de formuler des objectifs réalistes, mesurables, motivants et situés dans le temps;
 - de raffiner la maîtrise de techniques, de tactiques et de stratégies de base associées aux activités sportives, d'expression corporelle ou de plein air;
 - d'utiliser ses ressources de créativité et de communication, notamment dans le contexte d'activités physiques impliquant la relation à autrui;
 - d'évaluer ses habiletés, ses attitudes et ses progrès faits dans la pratique d'activités physiques;
 - de maintenir ou d'améliorer de façon personnelle et autonome son niveau de pratique de l'activité physique ainsi que sa condition physique;
 - d'assumer la gestion d'un programme personnel d'activités physiques et des responsabilités dans l'organisation d'activités physiques;
- que, sur le plan des qualités et des attitudes à développer, il ou elle peut :
 - percevoir l'importance d'être responsable de sa santé;
 - avoir conscience de la nécessité d'évaluer et de respecter ses capacités et les conditions de réalisation d'une activité physique avant de s'y engager;
 - valoriser, par les connaissances acquises et la pratique de l'activité physique, la confiance en soi, la maîtrise de soi, le respect d'autrui et l'esprit de coopération;
 - respecter l'environnement dans lequel se déroulent les activités physiques;
 - apprécier la valeur esthétique et ludique de l'activité physique;
 - promouvoir une vie active et équilibrée comme valeur sociale.

Séquence des objectifs et des standards

Les trois ensembles en éducation physique sont conçus en une séquence d'apprentissage. Les deux premiers sont préalables au troisième.

Le premier ensemble porte sur le rapport entre une bonne santé et la pratique de l'activité physique associée à de saines habitudes de vie. L'étudiant ou l'étudiante doit expérimenter une ou quelques activités physiques et les mettre en relation avec ses capacités, ses besoins, sa motivation, ses

habitudes de vie et les connaissances en matière de prévention, de manière à faire un choix pertinent et justifié de ces activités.

Le deuxième ensemble concerne le processus d'amélioration de l'efficacité par l'intermédiaire d'une démarche par objectifs, et ce, dans le contexte d'une activité sportive, d'expression corporelle ou de plein air. Dans ce contexte, l'étudiant ou l'étudiante doit faire un relevé initial et évaluer ses habiletés et ses attitudes dans la pratique d'une activité physique, se fixer des objectifs et interpréter les progrès faits afin de s'améliorer.

Le troisième ensemble vise à amener l'étudiant ou l'étudiante à intégrer la pratique de l'activité physique à son mode de vie, notamment par une meilleure gestion des facteurs facilitant cette intégration. Pendant les heures-contact, l'étudiant ou l'étudiante applique les acquis des deux premiers ensembles par une pratique efficace de l'activité physique dans une perspective de santé, d'une part, et par la conception, l'exécution et l'évaluation d'un programme personnel d'activités physiques qu'il ou elle a l'occasion de pratiquer et de valider sous la supervision de son professeur ou de sa professeure, d'autre part. De plus, les heures allouées au travail personnel permettent à l'étudiant ou à l'étudiante de mener à terme son programme personnel.

Formation générale complémentaire

Sciences humaines

Dans le domaine des sciences humaines, les deux ensembles d'objectifs et de standards visent à familiariser l'étudiant ou l'étudiante avec les sciences humaines en tant qu'elles constituent une approche particulière de la réalité humaine.

Le premier ensemble comporte des activités d'apprentissage qui relèvent des sciences humaines permettant à l'étudiant ou à l'étudiante de percevoir l'apport d'une ou de plusieurs de ces sciences au regard des grands enjeux contemporains : les objets d'étude des sciences humaines, la contribution des sciences humaines à la compréhension des enjeux contemporains et les questions futures auxquelles les sciences humaines seront confrontées.

Le second ensemble donne lieu à des activités d'apprentissage qui relèvent des sciences humaines permettant à l'étudiant ou à l'étudiante d'analyser, de façon rigoureuse, l'un des grands problèmes de notre temps, selon une ou des approches particulières aux sciences humaines.

Culture scientifique et technologique

Dans le domaine de la culture scientifique et technologique, l'intention éducative est de présenter la science et la technologie comme approche particulière du réel, dans une perspective de familiarisation avec ce domaine du savoir. Cette intention générale peut revêtir différents aspects, principalement l'expérimentation d'outils méthodologiques et l'étude de l'évolution, des défis et des répercussions des découvertes scientifiques et technologiques.

Le premier ensemble met l'accent sur la nature générale et la portée de la science et de la technologie, tandis que le second propose l'expérimentation de l'approche scientifique.

Langue moderne

Les trois ensembles d'objectifs et de standards en langue moderne permettent d'initier l'étudiant ou l'étudiante aux structures et au vocabulaire de base d'une troisième langue, tout en le sensibilisant à la culture propre des personnes qui parlent cette langue.

Certaines langues modernes utilisent différentes structures et systèmes d'écriture. Les trois ensembles ont été conçus en tenant compte de cette réalité. Le degré d'acquisition de la compétence varie donc selon que ces langues sont plus ou moins éloignées de la nôtre ou de notre système de pensée. De plus, la sensibilisation à la culture des personnes qui utilisent une langue moderne ne fait pas l'objet d'un

élément de compétence, puisque l'apprentissage d'une langue moderne entraîne nécessairement une telle sensibilisation.

Langage mathématique et informatique

Dans le domaine du langage mathématique et informatique, les deux ensembles d'objectifs et de standards s'appuient sur l'intention éducative qui consiste à développer la culture mathématique ou informatique.

L'intention éducative poursuivie par le premier ensemble est d'amener l'étudiant ou l'étudiante à considérer la place, le rôle et l'évolution de ces savoirs et de ces outils dans notre société et à caractériser leurs différents usages. Il s'agit d'une formation générale sur le langage mathématique ou sur l'informatique, et non d'une formation spécialisée.

Le second ensemble vise la compréhension et l'utilisation du langage mathématique ou de l'informatique à des fins d'usage courant. Cette intention renvoie notamment aux concepts, aux outils et aux utilisations générales du langage mathématique ou de l'informatique dans la vie quotidienne.

Les objectifs et les standards des ensembles du domaine du langage mathématique et informatique sont suffisamment généraux pour permettre la définition de plusieurs activités d'apprentissage pouvant favoriser le développement d'une compétence axée sur la mathématique ou sur l'informatique, ou encore sur une combinaison de ces deux champs de connaissance.

Art et esthétique

En art et esthétique, l'intention éducative est de favoriser le développement de la culture générale de l'étudiant ou de l'étudiante en explorant diverses formes d'art, dans un ou dans quelques champs artistiques. La fréquentation d'œuvres ou l'expérimentation d'un médium artistique, vise, dans cette formation de base, à développer la sensibilité esthétique. De plus, elle vise l'apprentissage des éléments fondamentaux du langage artistique et elle habilite à faire des liens entre les éléments de ce langage.

Dans le premier ensemble, l'étudiant ou l'étudiante est mis en contact avec des œuvres de la culture contemporaine et d'autres époques, de manière à percevoir la dynamique de l'imaginaire en art et à s'initier à des méthodes d'analyse de la production artistique.

Dans le second ensemble, l'étudiant ou l'étudiante réalise des activités de création ou d'interprétation en utilisant un médium artistique. De plus, il ou elle est mis en contact avec des œuvres relevant du médium choisi afin d'en reconnaître les principaux mode d'expression.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Analyser des textes littéraires de genres variés et de différentes époques.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| 1 Reconnaître le propos du texte. | <ul style="list-style-type: none"> • Formulation juste des éléments importants du propos du texte. |
| 2 Repérer et classer des thèmes et des procédés stylistiques. | <ul style="list-style-type: none"> • Relevé des principales manifestations thématiques et stylistiques. • Classement approprié des principales manifestations thématiques et stylistiques. |
| 3 Choisir les éléments d'analyse. | <ul style="list-style-type: none"> • Liens pertinents entre le propos du texte, les manifestations thématiques et les manifestations stylistiques. |
| 4 Élaborer un plan de rédaction. | <ul style="list-style-type: none"> • Choix judicieux des idées principales et des idées secondaires du plan de rédaction. • Pertinence et cohérence du plan. • Structure du plan de rédaction en trois parties : introduction, développement et conclusion. |
| 5 Rédiger et réviser une analyse littéraire ou un commentaire composé ou une explication de texte. | <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée des éléments d'analyse. • Pertinence des exemples choisis. • Organisation logique du paragraphe et des paragraphes entre eux. • Précision et richesse du vocabulaire. • Respect des règles orthographiques, grammaticales, syntaxiques et de ponctuation. • Respect du registre de langue approprié. • Respect des règles de présentation d'une production écrite. • Rédaction d'un texte d'au moins 700 mots. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Français
Pondération :	2-2-3 ou 1-3-3
Nombre d'unités :	2 1/3

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Expliquer les représentations du monde contenues dans des textes littéraires de genres variés et de différentes époques.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Reconnaître le traitement d'un thème dans un texte. 2 Situer le texte dans son contexte culturel et sociohistorique. 3 Dégager les rapports entre le réel, le langage et l'imaginaire. 4 Élaborer un plan de dissertation. 5 Rédiger et réviser une dissertation explicative. | <ul style="list-style-type: none"> • Relevé des procédés stylistiques et littéraires utilisés pour le développement du thème. • Mention des éléments significatifs du contexte culturel et sociohistorique. • Liens pertinents entre le thème, les procédés stylistiques et littéraires, et les éléments significatifs du contexte culturel et sociohistorique. • Choix judicieux des idées principales et des idées secondaires du plan de la dissertation. • Pertinence et cohérence du plan. • Structure du plan de rédaction en trois parties : introduction, développement et conclusion. • Respect des limites du sujet de la dissertation. • Développement approprié des idées. • Pertinence des exemples choisis. • Organisation logique du paragraphe et des paragraphes entre eux. • Précision et richesse du vocabulaire. • Respect des règles orthographiques, grammaticales, syntaxiques et de ponctuation. • Respect du registre de langue approprié. • Respect des règles de présentation d'une production écrite. • Rédaction d'une dissertation explicative d'au moins 800 mots. |
|---|--|

Activités d'apprentissage

Discipline :	Français
Pondération :	3-1-3
Nombre d'unités :	2 1/3

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Apprécier des textes de la littérature québécoise.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Reconnaître les caractéristiques de textes de la littérature québécoise. 2 Comparer des textes. 3 Déterminer un point de vue critique. 4 Élaborer un plan de rédaction. 5 Rédiger et réviser une dissertation critique. | <ul style="list-style-type: none"> • Description appropriée des représentations du monde contenues ou exprimées dans des textes de la littérature québécoise. • Choix pertinent des critères de comparaison. • Relevé des ressemblances et des différences significatives entre des textes littéraires. • Pertinence du point de vue critique. • Pertinence et cohérence du plan. • Structure du plan de rédaction en trois parties : introduction, développement et conclusion. • Respect des limites du sujet de la dissertation. • Emploi d'arguments appropriés. • Justification du point de vue critique. • Pertinence des exemples choisis. • Organisation logique du paragraphe et des paragraphes entre eux. • Précision et richesse du vocabulaire. • Respect des règles orthographiques, grammaticales, syntaxiques et de ponctuation. • Respect du registre de langue approprié. • Respect des règles de présentation d'une production écrite • Rédaction d'une dissertation critique d'au moins 900 mots. |
|---|---|

Activités d'apprentissage

Discipline :	Français
Pondération :	3-1-4
Nombre d'unités :	2 2/3

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Traiter d'une question philosophique de façon rationnelle.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|---|
| 1 Distinguer la philosophie des autres discours sur la réalité. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance des principales caractéristiques de la philosophie : projets, objets, méthodes. • Identification des principales différences entre le discours philosophique et les discours scientifique et religieux. • Présentation de l'avènement de la philosophie et de quelques moments de son évolution. |
| 2 Présenter la contribution de philosophes de la tradition gréco-latine au traitement de questions. | <ul style="list-style-type: none"> • Formulation cohérente de la pensée de l'auteur. • Référence au contexte sociohistorique de la contribution présentée. • Reconnaissance de l'intérêt actuel de la contribution présentée. |
| 3 Produire une argumentation sur une question philosophique. | <ul style="list-style-type: none"> • Élaboration d'une problématique philosophique sur une question : énoncé de la question, définition des concepts clés, présentation des aspects philosophiques du problème et des enjeux, référence à un ou des philosophes. • Formulation d'une thèse et présentation d'arguments, d'objections et de réfutations. • Respect des règles de l'argumentation. • Rédaction d'un texte argumentatif d'au moins 700 mots. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Philosophie
Pondération :	3-1-3
Nombre d'unités :	2 1/3

Philosophie

Code : 000E

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Discuter des conceptions philosophiques de l'être humain.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| 1 Caractériser quelques conceptions philosophiques modernes et contemporaines de l'être humain. | <ul style="list-style-type: none"> • Présentation des principales caractéristiques des conceptions : concepts, principes et présupposés. • Usage approprié des concepts clés. |
| 2 Situer les conceptions examinées dans leur contexte et dans les courants de pensée correspondants. | <ul style="list-style-type: none"> • Exposition de certains aspects significatifs du contexte historique dans lequel ces conceptions sont nées. • Démonstration suffisante de liens entre les conceptions et les courants de pensée dans lesquels elles s'inscrivent. |
| 3 Comparer des conceptions philosophiques de l'être humain à propos de problèmes actuels ou de thèmes communs. | <ul style="list-style-type: none"> • Exposé des principales ressemblances et différences entre les conceptions. • Reconnaissance des conséquences pour la pensée et l'action des conceptions examinées. • Prise de position critique et argumentée à l'égard d'une conception. • Rédaction d'une dissertation d'au moins 800 mots. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Philosophie
Pondération :	3-0-3
Nombre d'unités :	2

Langue seconde (niveau I)

Code : 0015

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Comprendre et exprimer des messages simples en anglais.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|--|
| 1 Dégager le sens d'un message oral simple. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées essentielles d'un message d'au moins trois minutes exprimé à un débit normal et dans un vocabulaire d'usage courant. |
| 2 Dégager le sens d'un texte d'intérêt général. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées principales d'un texte d'environ 500 mots. |
| 3 S'exprimer oralement. | <ul style="list-style-type: none"> • Communication intelligible d'environ deux minutes à partir de consignes précises. • Formulation acceptable de questions et réponses en situation d'interaction. • Échanges d'idées pertinents. • Prononciation, intonation et débit acceptables. |
| 4 Rédiger un texte. | <ul style="list-style-type: none"> • Rédaction, sur un sujet familier, d'un texte clair et cohérent d'environ 200 mots, constitué de phrases complètes. • Application satisfaisante du code grammatical et orthographique avec une attention plus particulière accordée à quelques <i>modals</i> et à des temps du verbe parmi les suivants : <i>simple present</i> et <i>present continuous</i>, <i>simple past</i> et <i>past continuous</i>, <i>future</i>. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Pondération :	2-1-3
Nombre d'unités :	2

Langue seconde (niveau II)

Code : 0007

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Communiquer en anglais avec une certaine aisance.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| 1 Dégager le sens d'un message oral authentique. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées essentielles d'un message d'environ cinq minutes. • Reconnaissance de la suite logique d'éléments du message. |
| 2 Dégager le sens d'un texte d'intérêt général. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées principales d'un texte d'environ 750 mots. • Reconnaissance d'une suite logique des éléments du texte. |
| 3 S'exprimer oralement. | <ul style="list-style-type: none"> • Communication intelligible, structurée et cohérente d'au moins trois minutes sur un sujet d'intérêt général. • Formulation de questions pertinentes, dont la grammaire est généralement correcte, en situation d'interaction. • Emploi généralement correct de verbes au passé. • Prononciation, intonation et débit convenables. |
| 4 Rédiger un texte. | <ul style="list-style-type: none"> • Rédaction d'un texte clair et cohérent d'environ 300 mots. • Application convenable du code grammatical et orthographique avec une attention plus particulière accordée à quelques <i>modals</i> et à des temps du verbe parmi les suivants : <i>simple present</i> et <i>present continuous</i>, <i>simple past</i> et <i>past continuous</i>, <i>present perfect</i>, <i>future</i>. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Pondération :	2-1-3
Nombre d'unités :	2

Langue seconde (niveau III)

Code : 0008

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Communiquer avec aisance en anglais sur des thèmes sociaux, culturels ou littéraires.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Dégager le sens d'un message oral authentique à portée socioculturelle ou littéraire. 2 Dégager le sens d'un texte authentique à portée socioculturelle ou littéraire. 3 Exprimer oralement un message sur des sujets à portée socioculturelle ou littéraire. 4 Rédiger un texte sur une question à portée socioculturelle ou littéraire. | <ul style="list-style-type: none"> • Identification des idées essentielles d'un message après une seule écoute. • Identification du sens général. • Distinction précise des principaux éléments du texte. • Identification de la structure du texte. • Identification de l'intention de l'auteur. • Communication claire et cohérente d'au moins cinq minutes faisant référence à un ou à des documents. • Utilisation généralement correcte du code grammatical et du niveau de langue. • Emploi du vocabulaire pertinent par rapport au sujet traité. • Prononciation, intonation et débit généralement corrects. • Texte clair et cohérent d'environ 400 mots comportant au moins trois idées distinctes liées logiquement entre elles. • Application convenable du code grammatical et orthographique. • Utilisation généralement correcte des temps du verbe exigés par le contexte. • Utilisation satisfaisante d'une variété de structures de phrases. |
|--|--|

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Pondération :	2-1-3
Nombre d'unités :	2

Langue seconde (niveau IV)

Code : 0009

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Traiter en anglais de thèmes culturels et littéraires.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|---|
| <p>1 Présenter oralement l'analyse d'une production socioculturelle ou littéraire en version originale anglaise.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Communication claire, cohérente et structurée d'au moins six minutes. • Utilisation d'arguments pertinents et justifiés. • Utilisation du niveau de langue et du registre appropriés. • Emploi nuancé du vocabulaire approprié au sujet traité. • Degré assez élevé de précision dans l'application du code grammatical. |
| <p>2 Rédiger l'analyse d'une œuvre littéraire en version originale anglaise ou d'un thème à portée socioculturelle.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Analyse structurée, cohérente et claire d'au moins 600 mots. • Utilisation appropriée d'une variété de structures de phrases. • Emploi d'un vocabulaire diversifié et nuancé. • Emploi approprié d'une variété de marqueurs de relation. • Degré assez élevé de précision dans l'application du code grammatical et orthographique. • Utilisation d'un style, d'un niveau de langue et d'un registre appropriés à l'analyse. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Pondération :	2-1-3
Nombre d'unités :	2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Situer sa pratique de l'activité physique parmi les habitudes de vie favorisant la santé.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| 1 Établir la relation entre son mode de vie et sa santé. | <ul style="list-style-type: none"> Utilisation appropriée de la documentation. Liens pertinents entre ses principales habitudes de vie et leurs incidences sur sa santé. |
| 2 Pratiquer l'activité physique selon une approche favorisant la santé. | <ul style="list-style-type: none"> Respect des règles inhérentes aux activités physiques pratiquées, dont les règles de sécurité. Respect de ses capacités dans la pratique d'activités physiques. |
| 3 Reconnaître ses besoins, ses capacités et ses facteurs de motivation liés à la pratique de l'activité physique de façon régulière. | <ul style="list-style-type: none"> Utilisation correcte des données d'évaluation quantitative et qualitative sur le plan physique. Relevé de ses principaux besoins et de ses principales capacités sur le plan physique. Relevé de ses principaux facteurs de motivation liés à la pratique régulière de l'activité physique. |
| 4 Proposer des activités physiques favorisant sa santé. | <ul style="list-style-type: none"> Choix pertinent et justifié d'activités physiques selon ses besoins, ses capacités et ses facteurs de motivation. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Éducation physique
Pondération :	1-1-1
Nombre d'unités :	1

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Améliorer son efficacité lors de la pratique d'une activité physique.

Élément**Critères de performance**

- 1 Appliquer une démarche conduisant à l'amélioration de son efficacité dans la pratique d'une activité physique.

- Relevé initial de ses habiletés et de ses attitudes dans la pratique de l'activité.
- Mention de ses attentes et de ses besoins au regard de ses capacités liées à la pratique de l'activité.
- Formulation correcte d'objectifs personnels.
- Mention des moyens choisis pour atteindre ses objectifs.
- Respect des règles inhérentes à l'activité physique pratiquée, dont les règles de sécurité.
- Évaluation périodique de ses habiletés et de ses attitudes liées à la pratique de l'activité.
- Interprétation significative des progrès faits et des difficultés éprouvées lors de la pratique de l'activité.
- Adaptations périodiques et pertinentes de ses objectifs ou des moyens utilisés.
- Amélioration sensible des habiletés motrices exigées par l'activité.

Activités d'apprentissage

Discipline : Éducation physique
 Pondération : 0-2-1
 Nombre d'unités : 1

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Démontrer sa capacité à prendre en charge sa pratique de l'activité physique dans une perspective de santé.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Harmoniser les éléments d'une pratique efficace de l'activité physique dans une approche favorisant la santé. 2 Gérer un programme personnel d'activités physiques. | <ul style="list-style-type: none"> • Pratique d'une activité physique respectant l'équilibre entre la recherche d'efficacité et les facteurs favorisant la santé. • Mention de ses priorités selon ses besoins, ses capacités et ses facteurs de motivation liés à la pratique régulière de l'activité physique. • Formulation correcte d'objectifs à atteindre dans son programme personnel. • Choix pertinent de l'activité ou des activités à pratiquer dans son programme personnel. • Planification appropriée des conditions de réalisation de l'activité ou des activités à pratiquer dans son programme personnel. • Choix pertinent des critères mesurant l'atteinte des objectifs du programme. • Relevé périodique du temps investi et des activités physiques accomplies durant le programme. • Interprétation significative des progrès faits et des difficultés éprouvées lors de la pratique d'activités physiques. • Adaptations périodiques et pertinentes de ses objectifs ou des moyens utilisés. |
|--|---|

Activités d'apprentissage

Discipline :	Éducation physique
Pondération :	1-1-1
Nombre d'unités :	1

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Produire différents types de discours oraux et écrits.

Éléments**Critères de performance**

1 Reconnaître les caractéristiques de la situation de communication dans des discours d'ordre culturel ou d'un autre ordre.	• Mise en évidence précise des composantes de la situation de communication. • Relevé des facteurs contextuels de la situation de communication. • Établissement de liens entre les composantes et les facteurs de la situation de communication.
2 Déterminer un sujet et un objectif de communication.	• Choix justifié d'un sujet et d'un objectif de communication.
3 Rechercher l'information dans des discours littéraires ou non littéraires.	• Choix approprié des sources d'information. • Choix pertinent des éléments d'information.
4 Élaborer une stratégie en fonction de la situation et de l'objectif de communication.	• Choix judicieux des procédés à utiliser dans la situation de communication. • Choix judicieux des moyens d'expression.
5 Rédiger et présenter des textes du type informatif, critique ou expressif, liés notamment au champ d'études de l'étudiant ou de l'étudiante.	• Respect des règles définissant les différents types de textes. • Respect de la situation et de l'objectif de communication dans le texte écrit. • Précision et richesse du vocabulaire. • Respect des règles orthographiques, grammaticales, syntaxiques et de ponctuation. • Respect des règles de présentation d'un texte écrit.
6 Préparer et présenter des discours oraux du type informatif, critique ou expressif, liés notamment au champ d'études de l'étudiant ou de l'étudiante.	• Utilisation pertinente des éléments liés à la présentation d'un discours oral. • Respect de la situation et de l'objectif de communication dans le discours oral. • Précision et richesse du vocabulaire. • Respect des aspects du code linguistique propres au discours oral.

Activités d'apprentissage

Discipline : Français
 Nombre d'heures-contact : 60
 Nombre d'unités : 2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Porter un jugement sur des problèmes éthiques de la société contemporaine.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|--|
| 1 Dégager la dimension éthique de l'action dans ses aspects personnels, sociaux et politiques. | <ul style="list-style-type: none"> • Définition des notions de base de l'éthique. • Utilisation appropriée des notions. • Élaboration de la problématique éthique d'une situation personnelle, sociale et politique. |
| 2 Présenter quelques théories philosophiques, éthiques et politiques. | <ul style="list-style-type: none"> • Présentation de quelques grands modèles philosophiques d'interprétation des problèmes relatifs à l'action et aux valeurs : contexte historique, concepts et principes. |
| 3 Appliquer ces théories à des situations actuelles, choisies notamment dans le champ d'études de l'étudiant ou de l'étudiante. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance des principales composantes de la situation : contexte, faits et personnes. • Formulation des questions éthiques relatives à la situation. • Mise en évidence des conflits de valeurs et des enjeux. • Application de deux discours philosophiques à la discussion de ces questions. |
| 4 Défendre une position critique à propos d'une situation problématique. | <ul style="list-style-type: none"> • Appréciation de divers choix, quant à l'action, à l'aide de théories philosophiques. • Justification rationnelle de la position choisie. • Rédaction d'une dissertation d'au moins 900 mots. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Philosophie
Nombre d'heures-contact :	45
Nombre d'unités :	2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Communiquer en anglais de façon simple en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées à son champ d'études.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| 1 Dégager le sens d'un message oral lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées essentielles du message. |
| 2 Dégager le sens d'un texte authentique lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées principales du message. |
| 3 Communiquer un bref message oral lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Communication intelligible d'une durée de quelques minutes. • Emploi de termes liés à son champ d'études. • Propos pertinents. • Application satisfaisante du code grammatical. |
| 4 Rédiger un court texte lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Texte clair et cohérent d'environ 200 mots. • Emploi de termes liés à son champ d'études. • Application satisfaisante du code grammatical et orthographique. • Utilisation satisfaisante de procédés de communication liés à son champ d'études. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Nombre d'heures-contact :	45
Nombre d'unités :	2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Communiquer en anglais avec une certaine aisance en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées à son champ d'études.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|---|
| 1 Dégager le sens d'un message oral lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées essentielles d'un message d'environ cinq minutes. • Reconnaissance de la suite logique des éléments du message. |
| 2 Dégager les éléments utiles d'un texte authentique lié à son champ d'études pour accomplir une tâche précise. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général. • Repérage des éléments utiles pour accomplir une tâche précise. • Utilisation convenable de l'information pour accomplir une tâche précise. |
| 3 Communiquer un message oral lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Communication claire et cohérente accessible à un non expert. • Communication appropriée à la situation. • Utilisation convenable de termes liés au champ d'études. • Application convenable du code grammatical. |
| 4 Rédiger un texte lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Rédaction claire et cohérente d'un texte lié à son champ d'études, d'environ 300 mots, accessible à un non expert. • Application convenable du code grammatical et orthographique. • Emploi convenable de termes de base liés à son champ d'études. • Utilisation convenable de procédés de communication liés à son champ d'études. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Nombre d'heures-contact :	45
Nombre d'unités :	2

Langue seconde (niveau III)

Code : 000N

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Communiquer avec aisance en anglais en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées à son champ d'études.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Dégager le sens d'un message oral lié à son champ d'études. 2 Dégager les éléments pertinents d'un texte authentique lié à son champ d'études pour accomplir une tâche précise. 3 Communiquer un message oral lié à son champ d'études. 4 Produire des communications écrites liées à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance du sens général et des idées essentielles du message. • Utilisation pertinente de l'information pour accomplir une tâche précise. • Identification du sens général. • Repérage des éléments pertinents pour accomplir une tâche précise. • Utilisation pertinente de l'information pour accomplir une tâche précise. • Communication substantielle, riche en information, accessible à un non expert. • Adéquation entre le message, l'intention et la situation de communication. • Emploi approprié des termes liés à son champ d'études. • Rédaction cohérente et claire d'un texte, d'environ 500 mots, accessible à un non expert. • Emploi efficace de termes liés à son champ d'études. • Application convenable du code grammatical et orthographique. • Adéquation entre les procédés de communication choisis, le type de document et la situation de communication. |
|--|--|

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Nombre d'heures-contact :	45
Nombre d'unités :	2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Communiquer de façon nuancée en anglais dans différentes formes de discours.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| 1 Communiquer un message oral lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Communication substantielle, riche en information, accessible à un non expert. • Adéquation entre le message, l'intention et la situation de communication. • Emploi judicieux du vocabulaire. • Utilisation correcte du code grammatical. • Démonstration de sa capacité à défendre son point de vue. |
| 2 Analyser des textes complexes. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance de différents types de discours : expressif et littéraire, informatif, incitatif, critique, scientifique et technique. • Reconnaissance des facteurs linguistiques, socioculturels et contextuels qui enrichissent et limitent la communication écrite. • Établissement des liens entre les éléments de la communication : intention, interlocutrice ou interlocuteur, situation, code, message, interaction implicite et explicite. |
| 3 Rédiger un texte lié à son champ d'études. | <ul style="list-style-type: none"> • Rédaction cohérente, claire et nuancée d'un texte d'environ 600 mots, accessible à un non expert. • Adéquation entre les procédés de communication choisis, le type de document et la situation de communication. • Utilisation précise, nuancée et efficace du code grammatical et de la terminologie. |
| 4 S'exprimer en anglais à partir de sources en français. | <ul style="list-style-type: none"> • Respect du sens. • Formulation généralement appropriée avec une attention plus particulière accordée aux niveaux de langue et aux sources d'interférence telles que les faux amis et les différences syntaxiques. • Emploi d'une terminologie équivalente. |

Activités d'apprentissage

Discipline :	Anglais, langue seconde
Nombre d'heures-contact :	45
Nombre d'unités :	2

Sciences humaines

Code : 000V

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Situer l'apport particulier des sciences humaines au regard des enjeux contemporains.

Contexte de réalisation

- Individuellement.
- À l'occasion d'un exposé écrit d'environ 750 mots portant sur l'apport des sciences humaines au regard d'enjeux contemporains.
- À partir de documents et de données du domaine des sciences humaines.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|---|--|
| 1 Reconnaître les objets d'étude d'une ou de plusieurs sciences humaines et leurs principales approches. | <ul style="list-style-type: none"> • Formulation des objets d'étude particuliers à une ou à plusieurs sciences humaines. • Description des principales approches utilisées en sciences humaines. |
| 2 Identifier quelques-unes des questions qui se posent actuellement dans le domaine des sciences humaines. | <ul style="list-style-type: none"> • Association de ces questions avec des champs pertinents de recherche en sciences humaines. |
| 3 Démontrer la contribution d'une ou de plusieurs sciences humaines dans la compréhension d'enjeux contemporains. | <ul style="list-style-type: none"> • Présentation d'enjeux contemporains en mettant en évidence l'interprétation des sciences humaines. • Illustration de l'interaction entre quelques changements sociaux et la contribution des sciences humaines. |

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
 Nombre d'unités : 2

Sciences humaines

Code : 000W

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Analyser l'un des grands problèmes de notre temps selon une ou plusieurs approches propres aux sciences humaines.

Contexte de réalisation

- Individuellement.
- À l'occasion d'un exposé écrit d'environ 750 mots portant sur un sujet relatif à l'être humain.
- À partir de données documentaires provenant d'une ou de plusieurs disciplines des sciences humaines.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| <p>1 Poser une problématique selon une ou plusieurs approches propres aux sciences humaines.</p> <p>2 Traiter d'une question selon une ou des approches propres aux sciences humaines.</p> <p>3 Établir des conclusions.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Présentation de l'historique de la problématique. • Utilisation des concepts et du langage appropriés. • Description sommaire des dimensions individuelles, collectives, spatio-temporelles et culturelles de la problématique.
<ul style="list-style-type: none"> • Formulation claire d'une question. • Sélection de données documentaires pertinentes. • Description sommaire des méthodes historique, expérimentale et par enquête.
<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée de la méthode choisie. • Détermination de critères d'appréciation appropriés. • Reconnaissance des forces et des faiblesses des conclusions. • Élargissement de la question analysée. |
|--|--|

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45

Nombre d'unités : 2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Expliquer la nature générale et quelques-uns des enjeux actuels de la science et de la technologie.

Contexte de réalisation

- Individuellement.
- À partir d'un commentaire écrit qui présente une découverte scientifique ou une percée technologique.
- À l'occasion d'une production écrite d'environ 750 mots.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| <p>1 Caractériser le mode de pensée et la démarche scientifiques types.</p> <p>2 Montrer la complémentarité de la science et de la technologie.</p> <p>3 Expliquer le contexte et les étapes de quelques découvertes scientifiques et technologiques.</p> <p>4 Dédire différentes conséquences et questions qui découlent de certaines innovations scientifiques et technologiques récentes.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Explication sommaire des caractéristiques essentielles du mode de pensée scientifique, dont la quantification et la démonstration. • Énumération ordonnée et description sommaire des caractéristiques essentielles des principales étapes de la démarche scientifique type. • Définition des termes et description des principales interrelations entre la science, la technique et la technologie : liens logiques et temporels, et apports mutuels. • Mise en relation pertinente et cohérente des contextes déterminants de quelques découvertes scientifiques et technologiques. • Énumération des principales étapes de découvertes scientifiques et technologiques. • Description sommaire des conséquences importantes (de différentes natures) et des défis majeurs actuels qui découlent de quelques découvertes scientifiques et technologiques. • Formulation de questions pertinentes et plausibilité des éléments de réponse aux questions formulées. |
|--|---|

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
 Nombre d'unités : 2

Culture scientifique et technologique

Code : 000Y

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Résoudre un problème simple par l'application de la démarche scientifique de base.

Contexte de réalisation

- Individuellement ou en équipe.
- À partir d'un problème non complexe d'ordre scientifique et technologique qui peut être résolu par l'application de la démarche scientifique type.
- En utilisant des instruments scientifiques disponibles d'usage courant.
- À l'aide de documents de référence (écrits ou autres).

Éléments**Critères de performance**

- 1 Décrire les principales étapes de la démarche scientifique type.
- 2 Formuler une hypothèse visant à résoudre un problème simple de nature scientifique et technologique.
- 3 Vérifier une hypothèse en appliquant les principes élémentaires de la démarche expérimentale de base.

- Énumération ordonnée et description sommaire des caractéristiques des étapes de la démarche scientifique type.
- Description claire et précise du problème.
- Respect des caractéristiques de formulation d'une hypothèse (caractère observable et mesurable des données, plausibilité, etc.).
- Pertinence, fiabilité et validité de la procédure expérimentale mise au point.
- Respect de la procédure expérimentale établie.
- Choix judicieux et utilisation adéquate des instruments.
- Présentation claire et adéquate des résultats.
- Validité des relations établies entre l'hypothèse, la vérification et la conclusion.

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
 Nombre d'unités : 2

Langue moderne

Code : 000Z

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence****Contexte de réalisation**

Communiquer dans une langue moderne de façon restreinte¹.

- Soit dans des langues modernes qui utilisent l'alphabet latin :
 - à l'occasion d'une conversation comportant un minimum de huit répliques;
 - à l'occasion d'une communication écrite comportant un minimum de huit phrases.
- Soit dans des langues modernes qui utilisent un système d'écriture autre que l'alphabet latin :
 - à l'occasion d'une conversation comportant un minimum de six répliques;
 - à l'occasion d'une communication écrite comportant un minimum de six phrases.
- À partir de mises en situation sur des thèmes connus.
- À l'aide d'outils de référence.

Éléments**Critères de performance**

1 Saisir le sens d'un message oral.

L'apprentissage d'une langue moderne nécessite la sensibilisation à la culture des personnes qui utilisent cette langue.

- Identification juste des mots et des expressions idiomatiques.
- Reconnaissance explicite du sens général de messages simples.
- Association logique entre les éléments du message.

2 Saisir le sens d'un message lu.

- Identification juste des mots et des expressions idiomatiques.
- Reconnaissance explicite du sens général de messages simples.
- Association logique entre les éléments du message.

¹ On entend par « restreinte » l'utilisation limitée des structures, du code grammatical et du vocabulaire de la langue étudiée. Cette limitation varie selon les difficultés propres à certaines langues modernes.

Langue moderne

Code : 000Z

- 3 Exprimer oralement un message simple.
- Utilisation convenable des structures de la langue dans des propositions principales et coordonnées.
 - Application appropriée des règles grammaticales.
 - Utilisation des verbes au présent de l'indicatif.
 - Utilisation appropriée du vocabulaire de base et d'expressions idiomatiques.
 - Prononciation intelligible.
 - Enchaînement cohérent d'une suite de phrases simples.
 - Enchaînement spontané et cohérent de phrases dans un dialogue.
- 4 Écrire un texte sur un sujet donné.
- Utilisation appropriée des structures de la langue dans des propositions principales et coordonnées.
 - Application appropriée des règles grammaticales de base.
 - Utilisation des verbes au présent de l'indicatif.
 - Utilisation appropriée du vocabulaire de base et d'expressions idiomatiques.
 - Enchaînement cohérent d'une suite de phrases simples.
 - Application acceptable des règles graphiques pour les systèmes d'écriture autres que l'alphabet latin.

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
 Nombre d'unités : 2

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence Communiquer dans une langue moderne sur des sujets familiers.	Contexte de réalisation • À l'occasion d'une conversation comportant un minimum de quinze répliques. • À l'occasion d'une communication écrite d'un minimum de vingt phrases pour les langues qui utilisent l'alphabet latin. • À l'occasion d'une communication écrite comportant un minimum de dix phrases pour les langues qui utilisent un système d'écriture autre que l'alphabet latin. • À partir : – de situations de la vie courante; – de sujets simples de la vie courante. • À l'aide d'outils de référence.
Éléments	Critères de performance
1 Saisir le sens d'un message entendu.	L'apprentissage d'une langue moderne nécessite la sensibilisation à la culture des personnes qui utilisent cette langue. • Identification juste des mots et des expressions idiomatiques. • Reconnaissance explicite du sens général et des idées essentielles de messages de complexité moyenne. • Association logique entre les éléments du message.
2 Saisir le sens d'un message lu.	• Identification juste des mots et des expressions idiomatiques. • Reconnaissance explicite du sens général et des idées essentielles de messages de complexité moyenne. • Association logique entre les éléments du message.
3 Exprimer oralement un message simple avec des phrases de complexité moyenne.	• Utilisation appropriée des structures de la langue dans des propositions principales ou subordonnées. • Application appropriée des règles grammaticales. • Utilisation des verbes au présent de l'indicatif. • Utilisation d'un vocabulaire de base enrichi et d'expressions idiomatiques. • Prononciation intelligible. • Enchaînement cohérent d'une suite de phrases de complexité moyenne. • Dialogue cohérent de complexité moyenne.

Langue moderne

Code : 0010

- 4 Écrire un texte sur un sujet donné avec des phrases de complexité moyenne.
- Utilisation appropriée des structures de la langue dans des propositions principales ou subordonnées.
 - Application appropriée des règles grammaticales.
 - Utilisation des verbes au présent et au passé de l'indicatif.
 - Utilisation appropriée d'un vocabulaire de base enrichi et d'expressions idiomatiques.
 - Enchaînement cohérent d'une suite de phrases de complexité moyenne.
 - Application acceptable des règles graphiques pour les systèmes d'écriture autres que l'alphabet latin.

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
Nombre d'unités : 2

Langue moderne

Code : 0067

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence Communiquer avec une certaine aisance dans une langue moderne.	Contexte de réalisation • Individuellement. • À l'occasion d'un échange verbal comportant un minimum de 20 répliques. • À l'occasion de la rédaction d'un texte de longueur moyenne (minimum de 25 phrases pour les langues qui utilisent l'alphabet latin et de 15 phrases pour les autres langues). • À partir des documents à portée socioculturelle. • À l'aide d'ouvrages de référence dans le cas de la communication écrite.
Éléments	Critères de performance
1 Dégager le sens d'un message oral en langage courant.	L'apprentissage d'une langue moderne nécessite la sensibilisation à la culture des personnes qui utilisent cette langue. • Explication juste du sens général et des idées essentielles du message. • Distinction claire des éléments structuraux de la langue.
2 Dégager le sens d'un texte de complexité moyenne.	• Explication juste du sens général et des idées essentielles du texte. • Distinction claire des éléments structuraux de la langue.
3 Échanger verbalement des idées sur un sujet.	• Utilisation appropriée des éléments structuraux de la langue en fonction du message à exprimer. • Utilisation appropriée du vocabulaire courant. • Prononciation et intonation justes. • Débit moyen dans un dialogue en langage courant. • Cohérence dans l'expression du message. • Réponses pertinentes aux questions posées.
4 Rédiger un texte de complexité moyenne.	• Utilisation appropriée des éléments structuraux de la langue en fonction du texte à rédiger. • Justesse du vocabulaire. • Cohérence de l'ensemble du texte. • Respect des règles de présentation et de rédaction.
Activités d'apprentissage	
Nombre d'heures-contact :	45
Nombre d'unités :	2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Reconnaître le rôle des mathématiques ou de l'informatique dans la société contemporaine.

Contexte de réalisation

- Individuellement.
- À l'occasion de la rédaction d'un texte d'environ 750 mots.
- À partir de plusieurs exemples concrets choisis par la personne qui doit démontrer sa compétence.

Éléments**Critères de performance**

- | | |
|--|--|
| 1 Démontrer l'acquisition de connaissances générales de base en mathématiques ou en informatique. | <ul style="list-style-type: none"> • Distinction de notions et de concepts de base. • Identification des principales branches des mathématiques ou de l'informatique. • Utilisation adéquate de la terminologie. |
| 2 Décrire l'évolution des mathématiques ou de l'informatique. | <ul style="list-style-type: none"> • Résumé descriptif de quelques grandes étapes. |
| 3 Reconnaître la contribution des mathématiques ou de l'informatique au développement des autres domaines du savoir. | <ul style="list-style-type: none"> • Démonstration de l'existence de contributions importantes, à l'aide d'exemples. |
| 4 Illustrer la diversité des applications des mathématiques ou de l'informatique. | <ul style="list-style-type: none"> • Présentation d'un éventail d'usages dans diverses sphères de l'activité humaine, à l'aide d'exemples concrets. |
| 5 Évaluer l'influence des mathématiques ou de l'informatique sur les individus et sur les organisations. | <ul style="list-style-type: none"> • Identification de quelques grandes influences. • Explication de la façon dont les mathématiques ou l'informatique ont modifié certaines réalités humaines et organisationnelles. • Reconnaissance d'avantages et d'inconvénients à ces influences. |

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
 Nombre d'unités : 2

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Se servir d'une variété de notions et de procédés et utiliser des outils mathématiques ou informatiques à des fins d'usage courant.

Contexte de réalisation

- Individuellement.
- À l'occasion de l'exécution d'une tâche ou de la résolution d'un problème.
- À partir des besoins de la vie courante.
- À l'aide d'outils familiers et de documents de référence.

Éléments**Critères de performance**

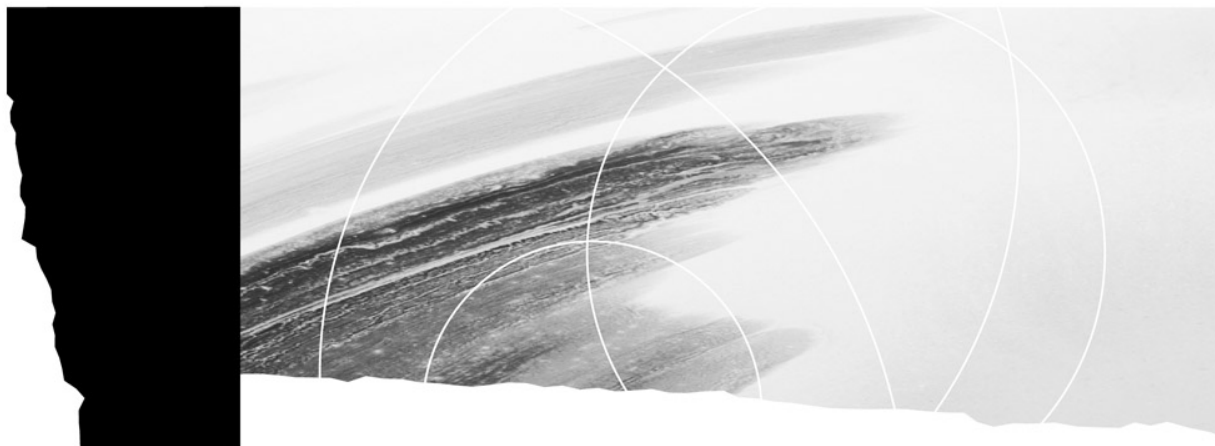
- | | |
|---|---|
| 1 Démontrer l'acquisition de connaissances utilitaires de base en mathématiques ou en informatique. | <ul style="list-style-type: none"> • Brève définition des notions. • Exécution correcte des opérations de base. • Utilisation adéquate de la terminologie. |
| 2 Choisir des outils et des procédés mathématiques ou informatiques en fonction de besoins précis. | <ul style="list-style-type: none"> • Énumération de multiples possibilités offertes par les outils et les procédés mathématiques ou informatiques. • Analyse de situations concrètes et reconnaissance de la pertinence du recours aux outils ou aux procédés mathématiques ou informatiques. • Choix approprié en fonction des besoins. |
| 3 Utiliser des outils et des procédés mathématiques ou informatiques pour exécuter des tâches et résoudre des problèmes. | <ul style="list-style-type: none"> • Démarche planifiée et méthodique. • Utilisation correcte des outils et des procédés. • Résultats satisfaisants par rapport au contexte. • Utilisation adéquate de la terminologie propre à un outil ou à un procédé. |
| 4 Interpréter des données quantitatives ou des résultats obtenus à l'aide de procédés ou d'outils mathématiques ou informatiques. | <ul style="list-style-type: none"> • Interprétation juste en tenant compte du contexte. • Formulation claire et précise de l'interprétation. |

Activités d'apprentissage

Nombre d'heures-contact : 45
 Nombre d'unités : 2

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence Apprécier diverses formes d'art issues de pratiques d'ordre esthétique.	Contexte de réalisation • Individuellement. • À partir d'une production artistique désignée. • À l'occasion d'un commentaire écrit d'environ 750 mots.
Éléments	Critères de performance
1 Percevoir la dynamique de l'imaginaire en art. 2 Caractériser des courants artistiques. 3 Commenter un produit artistique.	• Explication précise d'un procédé de création lié à la construction d'un univers imaginaire. • Énumération descriptive des principales caractéristiques de trois courants artistiques de différentes époques, incluant un courant actuel. • Organisation cohérente des observations, incluant l'identification de quatre éléments fondamentaux de forme et de structure du langage utilisé ainsi qu'une proposition justifiée de signification.
Activités d'apprentissage	
Nombre d'heures-contact : Nombre d'unités :	45 2

Objectif	Standard
Énoncé de la compétence Réaliser une production artistique.	Contexte de réalisation • Individuellement. • À l'occasion d'un exercice pratique. • Dans un contexte de création ou d'interprétation. • À partir des éléments de base du langage et des techniques propres au médium utilisé.
Précisions sur la compétence	Critères de performance
1 Reconnaître les principaux modes d'expression d'un médium artistique. 2 Utiliser le médium.	• Identification des particularités : originalité, qualités essentielles, moyens de communication, styles, genres. • Utilisation personnelle et cohérente des éléments du langage. • Application adéquate des techniques artistiques. • Respect des exigences du mode de production.
Activités d'apprentissage	
Nombre d'heures-contact : 45 Nombre d'unités : 2	



Deuxième partie

Buts de la formation spécifique

**Intentions éducatives de la formation
spécifique**

Matrice des compétences

Harmonisation

**Objectifs et standards de la formation
spécifique**

Buts de la formation spécifique

Le programme *Techniques de diététique* vise à former des techniciennes et techniciens en diététique aptes à travailler dans les domaines de la nutrition clinique et communautaire, de la gestion de services alimentaires, du contrôle de qualité des aliments et de la conception de produits alimentaires.

La profession s'exerce dans les secteurs public et privé : les établissements du réseau de la santé du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec, les établissements de soins de longue durée, les organismes communautaires, les cafétérias scolaires, les centres de la petite enfance et autres fournisseurs de services alimentaires, l'industrie alimentaire et les organismes gouvernementaux de santé publique.

Conformément aux buts généraux de la formation, la composante de formation spécifique du programme *Techniques de diététique* vise à :

- Rendre la personne efficace dans l'exercice d'une profession, soit :
 - lui permettre, dès l'entrée sur le marché du travail, de jouer les rôles, d'exercer les fonctions et d'exécuter les tâches et les activités associés à une profession;
 - lui permettre d'évoluer adéquatement dans un milieu de travail (ce qui implique des connaissances et des habiletés techniques et technologiques en matière de communication, de résolution de problèmes, de prise de décisions, d'éthique, de santé et de sécurité, etc.).
- Favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle, soit :
 - lui faire connaître le marché du travail en général ainsi que le contexte particulier de la profession choisie;
 - lui faire connaître ses droits et ses responsabilités comme travailleur ou travailleuse.
- Favoriser l'évolution de la personne et l'approfondissement de savoirs professionnels, soit :
 - lui permettre de développer son autonomie et sa capacité d'apprendre ainsi que d'acquérir des méthodes de travail;
 - lui permettre de comprendre les principes sous-jacents aux techniques et aux technologies utilisées;
 - lui permettre de développer sa faculté d'expression, sa créativité, son sens de l'initiative et son esprit d'entreprise;
 - lui permettre d'adopter des attitudes essentielles à son succès professionnel, de développer son sens des responsabilités et de viser l'excellence.
- Favoriser la mobilité professionnelle de la personne, soit :
 - lui permettre d'adopter une attitude positive à l'égard des changements;
 - lui permettre de se donner des moyens pour gérer sa carrière, notamment par la sensibilisation à l'entrepreneurship.

Intentions éducatives en formation spécifique

Les intentions éducatives en formation spécifique s'appuient sur des valeurs et préoccupations importantes et qui servent de guide aux interventions auprès de l'étudiante ou de l'étudiant. Elles touchent généralement des dimensions significatives du développement professionnel et personnel qui n'ont pas fait l'objet de formulations explicites au niveau des buts de la formation ou des objectifs et standards. Elles peuvent porter sur des attitudes importantes, des habitudes de travail, des habiletés intellectuelles, etc.

Pour le programme *Techniques de diététique* les intentions éducatives en formation spécifique sont les suivantes :

- Développer la maîtrise des habiletés liées à la communication, aux relations interpersonnelles et en groupe, au travail en équipe;
- Développer la dextérité ainsi que les habiletés de lecture, analyse et synthèse nécessaires à la réalisation de tests en laboratoire spécialisé;
- Développer le sens de l'organisation et de la coordination, la capacité de résoudre des problèmes et de prendre des décisions;
- Développer le souci de s'adapter aux changements organisationnels et technologiques propres aux milieux de la nutrition et de la saine alimentation;
- Développer la maîtrise du langage spécialisé du monde culinaire, des sciences de la santé, de la diététique et de la technologie alimentaire afin de communiquer adéquatement avec les membres de l'équipe de travail.

La fonction de travail des techniciennes et techniciens en diététique évolue au rythme des nouvelles découvertes tant au niveau de la nutrition, du génie alimentaire, de l'informatique, des équipements spécialisés que de l'organisation du travail. Parmi tous les facteurs de changement il faut notamment signaler l'effet des nouvelles réglementations gouvernementales, les exigences grandissantes du consommateur et les nombreuses découvertes en nutrition. Le programme *Techniques de diététique* vise à développer chez la technicienne et le technicien le souci de tenir à jour ses connaissances des nouveaux produits alimentaires, des lois et règlements en vigueur, des besoins changeants de la population jeune et vieillissante.

Enfin le programme vise à répondre à une exigence accrue de polyvalence pour travailler dans les établissements de petite taille, une exigence accrue d'optimisation de la gestion d'un service ou d'une cuisine centrale, dans des contextes marqués par une plus grande responsabilisation des employés à superviser et une place de plus en plus grande à la technologie et à l'informatisation des données.

Matrice des compétences

La matrice des compétences permet d'avoir un aperçu global du programme d'études techniques. Elle regroupe l'ensemble des composantes du programme, et situe chacune des compétences de la formation spécifique.

La matrice des compétences comprend :

- les compétences générales de la formation spécifique qui portent sur des activités de travail communes à différentes tâches ou situations;
- les compétences particulières, qui portent sur des tâches directement rattachées à l'exercice de la profession.

La matrice des compétences permet de voir les liens qui existent entre les compétences générales, placées à l'horizontale, et les compétences particulières, placées à la verticale. Le symbole (o) indique un lien, dans l'exercice de la profession, entre une compétence particulière et une compétence générale.

L'ordre de présentation des compétences de la formation spécifique reflète la conception du programme d'études, mais n'infère pas l'application qu'on en fera. La matrice des compétences est fournie à titre indicatif.

MATRICE DES COMPÉTENCES												
COMPÉTENCES PARTICULIÈRES	Numéro de la compétence	COMPÉTENCES GÉNÉRALES										
		Analyser la fonction de travail	Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire	Établir la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain	Déterminer les conseils à prodiguer à des personnes en santé	Relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels d'une personne malade	Établir le lien entre la nature physicochimique et microbiologique des aliments et leur transformation en produits alimentaires	Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire	Interagir en contexte de travail	Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation	Assurer l'approvisionnement en produits et services	Contrôler les revenus et dépenses d'exploitation
Numéro de la compétence		1	2	3	4	5	6	7	10	13	15	16
Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage	8	o	o	o			o	o	o			
Adapter un cycle de menus	9	o	o	o	o	o			o		o	o
Animer des activités de sensibilisation	11	o		o	o	o			o			
Soutenir l'application de la prescription diététique	12	o	o	o	o	o		o	o	o	o	o
Coordonner la distribution et le service des repas	14	o		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Coordonner la production des mets	17	o		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Mettre au point des produits alimentaires	18	o	o	o	o		o	o	o		o	o

Harmonisation

L'harmonisation des programmes d'études professionnelles et techniques est une orientation ministérielle. Elle consiste à établir des similitudes et une continuité entre les programmes d'études du secondaire et ceux du collégial, que ce soit dans un même secteur de formation ou dans des secteurs de formation différents en vue d'éviter la duplication des offres de formation, de reconnaître les compétences acquises et de faciliter les parcours de formation.

L'harmonisation contribue à établir une offre cohérente de formation, en particulier à faire en sorte que les fonctions de travail auxquelles préparent les programmes d'études soient bien identifiées et distinguées. S'il arrive que l'exercice de ces fonctions nécessite l'acquisition de compétences communes, les travaux d'harmonisation permettent de les repérer. Toutefois, même en l'absence de compétences communes, les programmes d'études n'en sont pas moins harmonisés.

L'harmonisation est dite interordres lorsqu'elle porte sur des programmes d'études d'ordres d'enseignement différents; elle est intra-ordre lorsqu'elle porte sur des programmes d'études d'un même ordre d'enseignement; enfin, elle est intersectorielle lorsqu'elle porte sur des programmes d'études de secteurs de formation différents.

Les travaux menés dans une perspective d'harmonisation des programmes d'études permettent, notamment, et le cas échéant, la mise au jour de leur communauté de compétences. Les compétences partagées par deux programmes d'études ou plus et dont l'acquisition de l'une permet la reconnaissance de l'autre sont dites communes. Des compétences communes ayant le même énoncé et dont toutes les composantes sont le calque l'une de l'autre sont dites identiques; lorsque des compétences communes ne sont pas identiques, mais présentent un niveau de similitude tel qu'elles sont de valeur égale, elles sont dites équivalentes.

Les travaux d'harmonisation réalisés pour le programme *Techniques de diététique* ont permis d'identifier des compétences communes avec d'autres programmes d'études. Les informations relatives aux travaux réalisés et à leurs résultats sont présentées dans le document *Tableaux d'harmonisation Techniques de diététique*.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Analyser la fonction de travail.

Contexte de réalisation

- À l'aide d'une information récente sur l'exercice de la fonction de travail; d'une information récente sur les établissements des secteurs d'activité dans lesquels évoluent les techniciennes et techniciens en diététique; des lois, des règlements, des normes en vigueur et de tout document de référence pertinent.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Caractériser la fonction de travail.

- Pertinence de l'information recueillie.
- Examen complet des caractéristiques générales de la fonction de travail et de ses conditions d'exercice.
- Distinction des caractéristiques générales des milieux de travail.
- Définition claire du rôle et des responsabilités de la technicienne et du technicien en diététique selon chacun des champs d'application.

2 Examiner les tâches et les opérations liées à la fonction de travail.

- Examen complet des opérations, des conditions d'exécution et des critères de performance associés à la fonction de travail.
- Détermination de l'importance relative des tâches.
- Distinction des particularités dans les tâches et les opérations de la fonction de travail dans chacun des champs d'application.

3 Examiner les habiletés et les comportements nécessaires à l'exercice de la fonction de travail.

- Pertinence des liens établis entre les habiletés et les comportements, et les différentes tâches de la fonction de travail.
- Examen complet des exigences en matière d'éthique, de déontologie ou ayant trait à la culture de l'entreprise.

- | | |
|--|---|
| <p>4 Examiner la réglementation et les standards relatifs à l'exercice de la profession.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Examen de l'ensemble des règles d'éthique, du code de déontologie, des lois et des règlements régissant le travail de la technicienne et du technicien en diététique.• Reconnaissance juste du champ d'exercice et des activités réservées aux diététistes.• Reconnaissance juste des conséquences de manquements aux lois, aux règlements et aux règles d'éthique. |
| <p>5 Définir le rôle des collaborateurs et collaboratrices de la technicienne et du technicien en diététique dans l'exercice de ses fonctions.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Identification juste des différents collaborateurs et collaboratrices internes et externes.• Définition claire des rôles de chacun et de chacune en fonction de la structure administrative.• Définition claire des rôles de chacun et de chacune en fonction du système des professions. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.

Contexte de réalisation

- À partir d'observations sur les aliments et leurs modes de préparation.
- À l'aide de la documentation appropriée : *Guide alimentaire canadien*; livres de recettes; fiches de recettes; plans de production d'un service alimentaire; cycles de menus; relevés alimentaires d'une personne; fiches techniques de produits alimentaires en industrie alimentaire.
- En utilisant la terminologie du domaine culinaire.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Caractériser les aliments.

- Association juste des aliments aux groupes du *Guide alimentaire canadien*.
- Distinction juste des ingrédients et de leurs rôles dans une recette.
- Appréciation juste du prix des aliments en fonction de leur provenance et de leur disponibilité.
- Appréciation des caractéristiques pratiques des aliments.

2 Apprécier la qualité organoleptique des aliments.

- Reconnaissance juste des critères de qualité d'un aliment.
- Reconnaissance juste des facteurs influant sur la qualité organoleptique d'un aliment.
- Établissement d'un lien entre les principes de conservation et la qualité d'un aliment.
- Perception juste des qualités organoleptiques d'un aliment.
- Utilisation du vocabulaire appropriée de l'analyse sensorielle.

- | | |
|---|---|
| <p>3 Caractériser les techniques culinaires les plus courantes.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance juste des techniques de mesure à appliquer. • Reconnaissance des règles à appliquer dans la manipulation des aliments. • Distinction claire des divers modes de cuisson. • Sélection appropriée des techniques de conservation selon le type d'aliment. • Association juste des étapes du travail à réaliser aux différentes techniques culinaires. • Sélection appropriée de l'équipement et des ustensiles à utiliser dans l'application d'une technique culinaire. |
| <p>4 Caractériser les pratiques associées à une cuisine santé.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Adhésion claire aux principes d'une cuisine santé. • Détermination juste des caractéristiques des aliments ayant un intérêt pour la santé. • Sélection appropriée des techniques de cuisson et de préparation. • Sélection appropriée des techniques de substitution d'ingrédients, d'allègement et de valorisation nutritionnelle des recettes. • Mise en évidence des possibilités gustatives de la cuisine santé. |
| <p>5 Calculer le coût des aliments d'une recette et d'un menu.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation juste des conventions poids-volume, du coefficient de rendement et des systèmes impérial et métrique. • Souci de précision dans les calculs. • Calcul exact du rendement d'une recette. • Utilisation appropriée d'un tableur électronique pour le calcul du coût et du rendement théorique d'une recette. • Reconnaissance juste des ingrédients les plus coûteux. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.

Contexte de réalisation

- En lien avec des problématiques reliées à la nutrition clinique.
- À partir de renseignements cliniques, médicaux et scientifiques.
- À l'aide d'ouvrages de référence.
- En utilisant la terminologie des sciences de la santé.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- 1 Établir le lien entre les nutriments et les activités physiologiques.
- 2 Caractériser des situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels.
- 3 Caractériser les situations pathologiques générant des besoins nutritionnels particuliers.

- Reconnaissance juste des différentes voies métaboliques cellulaires.
- Reconnaissance juste de la nature biochimique des principaux nutriments.
- Reconnaissance juste des mécanismes d'action des nutriments dans le métabolisme cellulaire.
- Reconnaissance juste de l'apport des nutriments au bon fonctionnement des systèmes de l'organisme.
- Prise en compte des mécanismes contribuant à l'homéostasie du corps humain.
- Distinction précise des facteurs nutritionnels perturbant l'homéostasie.
- Prise en compte adéquate des principales caractéristiques des pathologies en cause.
- Prise en compte adéquate des effets de la pathologie sur le fonctionnement de l'organisme.
- Utilisation adéquate des termes et abréviations associés aux pathologies les plus courantes.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé.

Contexte de réalisation

- Dans le respect du champ d'exercice et des activités réservées des diététistes.
- À partir d'information recueillie sur la personne, provenant de tous types de clientèle.
- À l'aide de la documentation appropriée : *Guide alimentaire canadien*; dossier diététique; apports nutritionnels de référence pour les Canadiens (ANREF).
- À l'aide d'un logiciel approprié.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- 1 Établir la valeur nutritive d'un aliment ou d'une combinaison d'aliments (mets, repas, menus).

- Utilisation judicieuse des tables de valeurs nutritives.
- Utilisation efficace de l'ensemble des fonctions d'un logiciel d'analyse nutritionnelle des recettes.
- Exactitude et rigueur dans le calcul de données.
- Appréciation juste de la validité des résultats.
- Comparaison juste de la valeur nutritive de l'aliment avec les apports nutritionnels de référence (ANREF).
- Analyse judicieuse d'une étiquette.
- Appréciation juste des qualités nutritionnelles d'un aliment.

- 2 Apprécier les choix alimentaires de différentes clientèles.

- Considération adéquate des besoins alimentaires d'une personne selon son âge.
- Considération adéquate des besoins alimentaires d'une femme enceinte ou allaitant.
- Considération adéquate des besoins alimentaires reliés à des conditions particulières comme l'entraînement sportif, le maintien du poids et le végétarisme.
- Prise en compte des dimensions socioculturelles de l'alimentation et des pratiques diététiques.

- 3 Consulter des ouvrages de référence et des bases de données du domaine de la nutrition.
 - Choix pertinent des ouvrages de référence et des bases de données.
 - Utilisation judicieuse de mots clés, d'index et de moteurs de recherche.
 - Repérage rapide de l'information pertinente.
 - Analyse critique de l'information recueillie.
 - Résumé et prise de notes appropriés.
- 4 Déterminer le contenu de l'information à transmettre.
 - Établissement des liens appropriés avec les objectifs de saine alimentation et les besoins particuliers de la personne.
 - Sélection appropriée de la documentation de soutien au message.
 - Constitution et mise à jour dynamique de fichiers et de dossiers thématiques.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels établis d'une personne malade.

Contexte de réalisation

- À l'aide du plan de traitement nutritionnel établi.
- À l'aide d'information sur la personne, provenant de tous types de clientèle.
- À l'aide de la documentation appropriée : fiches descriptives des régimes; carte de goût; dossiers diététiques; plan de soins.
- En milieu hospitalier.
- À l'aide d'un logiciel approprié.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- 1 Caractériser les régimes thérapeutiques particuliers à différentes pathologies et conditions médicales.

- Reconnaissance juste de la situation médicale de la patiente ou du patient.
- Reconnaissance juste des choix alimentaires à privilégier dans les principaux régimes alimentaires thérapeutiques.
- Calculs exacts des équivalences pour diabétiques.
- Calculs exacts de la teneur d'un menu en éléments nutritifs et en liquide.
- Prise en considération des conséquences du non-respect des recommandations du régime thérapeutique par la personne malade.

- 2 Adapter les menus aux régimes thérapeutiques les plus courants.

- Respect des principes d'une alimentation équilibrée.
- Rigueur dans l'application du plan de traitement nutritionnel.
- Prise en compte des goûts de la patiente ou du patient.
- Prise en compte des particularités de l'établissement.

- 3 Suggérer des outils pratiques facilitant l'alimentation de la patiente ou du patient.

- Reconnaissance des besoins organisationnels reliés à la prise alimentaire.
- Prise en compte des limites du milieu et de la patiente ou du patient.
- Consultation appropriée de personnes-ressources et de documents de référence.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.

Contexte de réalisation

- À partir des matières premières, des produits alimentaires en cours de production et des produits finis.
- À l'aide d'instruments de mesure; de solutions chimiques; de fiches techniques; de listes d'ingrédients; de procédures de travail; des rapports d'analyse.
- Dans un service alimentaire ou en industrie alimentaire.
- En utilisant la terminologie du domaine de la technologie alimentaire.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | | |
|---|---|
| 1 Établir le lien entre les propriétés fonctionnelles d'un ingrédient et son usage. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance juste des caractéristiques physico-chimiques des ingrédients utilisés. • Classification juste des ingrédients selon leur rôle. • Choix judicieux des ingrédients selon le résultat désiré. |
| 2 Interpréter les réactions physico-chimiques propres aux transformations alimentaires. | <ul style="list-style-type: none"> • Interprétation juste du résultat des interactions entre les ingrédients. • Interprétation juste du résultat des opérations appliquées aux ingrédients. • Interprétation juste des technologies appliquées à la transformation des aliments. |
| 3 Caractériser le rôle des microorganismes du domaine alimentaire. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance juste des microorganismes pathogènes et utiles. • Reconnaissance juste des conditions favorables à la croissance des microorganismes. • Reconnaissance juste des procédés de transformation utilisant les microorganismes. |
| 4 Apprécier le risque de contamination des aliments. | <ul style="list-style-type: none"> • Repérage rapide des conditions environnementales propices à la contamination des aliments. • Reconnaissance immédiate des manipulations à risque. • Détermination juste du niveau de risque pour la santé. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.

Contexte de réalisation

- En se référant à des organismes reconnus et à des personnes-ressources.
- En utilisant des sources de référence informatisées.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- 1 Prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière.

- Reconnaissance des compétences fédérales, provinciales, municipales et internationales.
- Repérage précis des articles de loi s'appliquant au contexte de travail.
- Reconnaissance juste de la signification et de la portée des dispositions légales applicables.
- Reconnaissance juste des conséquences du non-respect d'une obligation légale.

- 2 Prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement.

- Reconnaissance juste de l'importance des normes pour l'atteinte des objectifs organisationnels.
- Examen précis du cahier des normes.
- Établissement d'un lien entre les normes et les standards, et les programmes de qualité en place.

- 3 Collaborer à l'élaboration et à l'application des mécanismes et des outils de contrôle.

- Repérage documentaire précis des mécanismes et des outils de contrôle en place.
- Appréciation juste de la pertinence des mécanismes et des outils de contrôle en place.
- Reconnaissance juste des points de contrôle critiques en place.
- Identification juste des moyens à mettre en place pour assurer l'application des mécanismes de contrôle.

- 4 Collaborer à l'élaboration et à l'application des outils de prévention des risques.

- Identification juste des situations-problèmes courantes.
- Participation active au développement du guide de bonnes pratiques.
- Participation active à des campagnes de sensibilisation.
- Participation active à l'application de mesures de prévention.

- 5 Collaborer aux inspections internes et externes.
- Préparation de la documentation appropriée.
 - Démonstration de professionnalisme dans la relation avec tout inspecteur ou inspectrice.
 - Démonstration d'ouverture d'esprit et d'intégrité.
 - Reconnaissance juste des avantages de l'inspection.
 - Mise en place du suivi découlant de l'inspection.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.

Contexte de réalisation

- À partir des matières premières, des produits alimentaires en cours de production, des produits finis et des emballages; des règles de santé, de sécurité et d'hygiène ainsi que des normes environnementales.
- À l'aide d'équipement d'analyse physico-chimique; des fiches techniques, de protocoles; des normes et des spécifications établies par l'entreprise; d'outils informatiques.
- En industrie alimentaire.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Prendre connaissance du programme de tests à effectuer.

- Reconnaissance juste des principaux tests à effectuer selon les catégories d'aliments.
- Reconnaissance juste des tests à effectuer selon l'entreprise.

2 Prélever les échantillons.

- Respect de la procédure établie.
- Utilisation judicieuse et rigoureuse de la technique d'asepsie.
- Conservation de l'échantillon dans des conditions appropriées.

3 Effectuer les opérations préliminaires.

- Réalisation correcte des montages d'équipement.
- Utilisation appropriée des manuels techniques.
- Étalonnage précis des appareils de mesure.
- Préparation appropriée des milieux de culture.
- Préparation adéquate des échantillons.
- Préparation précise des solutions.

4 Effectuer des tests de contrôle.

- Application rigoureuse des protocoles d'analyse.
- Utilisation correcte des principales techniques d'analyse physico-chimique.
- Utilisation correcte des principales techniques d'analyse microbiologique.
- Vérification technique des emballages.
- Démonstration de dextérité et de célérité.
- Lecture juste des mesures.

5 Rendre la décision de conformité.

- Consignation adéquate des résultats dans les différents rapports et formulaires de l'entreprise.
- Analyse qualitative des données.
- Traitement adéquat des données quantitatives.
- Analyse rigoureuse des écarts avec les standards établis.
- Consignation fidèle de la décision.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Adapter un cycle de menus.

Contexte de réalisation

- À l'aide des menus existants; du fichier de recettes et des plans de production de l'établissement; d'un logiciel de gestion des menus; des documents de référence.
- Dans un service alimentaire en milieu institutionnel.
- En collaboration avec l'équipe du service alimentaire, du service de nutrition et du service des soins de l'établissement.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- 1 Prendre en considération les besoins particuliers de la clientèle.
- 2 Prendre en considération les contraintes du service alimentaire.
- 3 Analyser la structure du menu en cours dans l'établissement.

- Reconnaissance juste des besoins nutritionnels de la clientèle à desservir.
- Reconnaissance juste des principaux régimes thérapeutiques de la clientèle à desservir.
- Reconnaissance juste des habitudes culturelles de la clientèle.
- Examen du résultat des sondages sur la satisfaction de la clientèle.
- Reconnaissance juste du nombre et du type de repas à offrir.
- Appréciation des capacités de production, de distribution et d'approvisionnement.
- Analyse réaliste des limites budgétaires à respecter.
- Évaluation juste de l'équilibre nutritionnel du menu en cours.
- Évaluation juste de la faisabilité du menu en cours.
- Évaluation juste du menu en fonction des besoins et des préférences de la clientèle.
- Mise en évidence des améliorations à apporter au menu.

- 4 Agencer les mets dans une structure de menu.
 - Utilisation appropriée de répertoires de recettes.
 - Analyse culinaire juste des recettes susceptibles de composer un menu.
 - Analyse qualitative de la valeur nutritionnelle des recettes.
 - Sélection d'une liste de mets susceptibles de répondre aux besoins et aux préférences de la clientèle.
 - Prise en considération des événements spéciaux.
 - Application des principes d'équilibre, de variété, d'esthétique et de texture.
 - Estimation du coût des mets au menu.
- 5 Utiliser les fonctions et les applications pertinentes d'un logiciel de gestion des menus.
 - Saisie et modification efficaces de données concernant le menu d'une patiente ou d'un patient, d'une résidente ou d'un résident.
 - Application correcte des méthodes de construction et de modification d'un menu.
 - Utilisation efficace des commandes de l'interface entre les modules du logiciel.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Interagir en contexte de travail.

Contexte de réalisation

- En présence des personnes concernées (patiente ou patient, personnel soignant, diététistes et autres professionnelles ou professionnels de la santé, bénévoles, aidants naturels, gestionnaires et personnel d'un service).
- Au sein d'une équipe du quart de travail, d'une équipe multidisciplinaire et d'un comité de gestion.
- Par contact téléphonique et par courriel avec les personnes concernées.
- À partir des protocoles et des codes de procédure de l'organisation.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Établir et maintenir une relation d'aide avec une patiente ou un patient.

- Reconnaissance juste de la condition de la patiente ou du patient.
- Établissement d'une relation empathique.
- Adaptation appropriée des gestes et des actions.
- Respect des règles d'éthique.

2 Participer activement aux travaux d'équipe.

- Respect des rôles et des responsabilités de chaque membre de l'équipe.
- Communication pertinente et efficace au sein de l'équipe.
- Respect des décisions prises par les membres de l'équipe.
- Respect des méthodes de travail établies par l'équipe.
- Contribution équitable aux tâches.
- Contribution efficace à la résolution des problèmes vécus par l'équipe.

- | | |
|---|--|
| 3 Établir et entretenir une relation client-fournisseur. | <ul style="list-style-type: none"> • Perception et expression claires des besoins et des attentes. • Établissement d'une relation d'affaires respectueuse. • Vérification appropriée de la satisfaction mutuelle. • Réactions appropriées devant les problèmes. • Manifestation d'un souci constant d'améliorer la qualité des services et des produits. • Communication de base en langue anglaise. |
| 4 Établir des modes de collaboration avec des personnes ciblées. | <ul style="list-style-type: none"> • Établissement d'une relation de coopération avec les collaboratrices et collaborateurs. • Coordination optimale dans le partage des tâches. • Négociation optimale d'ententes de collaboration. • Soutien adéquat aux personnes en formation. |
| 5 Transiger dans des situations émotives difficiles. | <ul style="list-style-type: none"> • Appréciation juste des événements. • Contrôle de soi. • Appréciation juste de sa capacité d'intervention. |
| 6 Assumer un rôle de responsabilité dans un contexte d'urgence. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance juste des responsabilités et des rôles liés au plan d'urgence de l'établissement. • Respect des protocoles de l'établissement. • Application appropriée des techniques de premiers soins. |
| 7 Appliquer des processus administratifs de suivi et de contrôle. | <ul style="list-style-type: none"> • Collecte d'information méthodique sur le résultat des interventions. • Analyse appropriée des résultats et des moyens pris pour les atteindre. • Mise en place de mécanismes de suivi pertinents. • Production de comptes rendus clairs sur la situation et les solutions apportées. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Animer des activités de sensibilisation.

Contexte de réalisation

- À partir d'une demande précise; de la planification établie; d'un budget préétabli.
- auprès d'un groupe de personnes défini.
- Dans des lieux variés.
- Dans des situations représentatives du domaine alimentaire.
- À l'aide de ressources documentaires et informatiques à jour; de l'équipement et du matériel éducatif nécessaires.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Définir le public cible.

- Relevé exact des caractéristiques du public cible.
- Établissement du lien entre les caractéristiques du public cible et les objectifs de sensibilisation.
- Reconnaissance juste des types d'activités à organiser pour la clientèle ciblée.

2 Définir le message à transmettre.

- Reconnaissance juste du besoin d'information.
- Développement judicieux d'un thème approprié.
- Définition d'une stratégie de communication appropriée.

3 Élaborer le matériel didactique.

- Choix approprié des supports visuels et de l'approche didactique.
- Structuration dynamique des contenus d'apprentissage.
- Vulgarisation appropriée du message à transmettre.
- Utilisation efficace des logiciels de présentation graphique.
- Élaboration de matériel de rétroaction.

- 4 Organiser les activités.
 - Planification réaliste du déroulement des activités.
 - Planification rigoureuse des ressources nécessaires à la réalisation des activités.
 - Manifestation d'autonomie, de débrouillardise et d'efficacité.
 - Pertinence des moyens de financement retenus pour l'organisation des activités.
 - Production d'outils de suivi et de contrôle appropriés.
- 5 Tenir des activités.
 - Choix de stratégies et de techniques d'animation appropriées au contexte.
 - Utilisation efficace des techniques d'animation.
 - Évaluation continue des réactions des membres du groupe durant une activité.
 - Pertinence des modifications apportées à l'animation selon les réactions observées et les situations imprévues.
 - Manifestation de dynamisme et d'entrain.
 - Professionnalisme de l'intervention.
- 6 Établir le bilan des activités.
 - Pertinence des outils d'évaluation utilisés pour mesurer l'appréciation et la compréhension du message par le public cible.
 - Analyse juste des commentaires reçus.
 - Analyse juste de l'atteinte des objectifs fixés.
 - Détermination pertinente des modifications à apporter aux activités ou à leur animation.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Participer à la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel.

Contexte de réalisation

- À partir du plan de soins, du dossier diététique, du menu et des services disponibles dans l'établissement; des politiques de l'établissement, des lois, des règlements et du code de déontologie.
- À l'aide de livres de référence et de logiciels spécialisés sur la nutrition.
- En collaboration avec l'équipe (diététiste, personnel soignant, famille, ergothérapeute, personnel du service alimentaire, etc.).

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- 1 Effectuer les opérations administratives courantes de prise en charge d'un quart de travail.
- 2 Prendre connaissance du plan de traitement nutritionnel.
- 3 Intervenir auprès de la patiente ou du patient.

- Repérage de l'information pertinente dans les rapports journaliers du service.
- Rédaction claire et complète de l'information nécessaire pour la mise à jour des menus et des cardex.
- Souci de précision dans l'information consignée.
- Gestion efficace du temps et des priorités.
- Choix approprié des ajustements à faire au menu selon les besoins particuliers de la patiente ou du patient.
- Repérage des besoins particuliers de la personne soignée.
- Consultation appropriée des personnes-ressources.
- Respect intégral des conditions décrites dans le plan de traitement nutritionnel
- Utilisation appropriée des outils de collecte de données.
- Justesse de l'information divulguée.
- Respect de la personne.

- 4 Communiquer l'information requise.
 - Communication efficace avec les personnes pouvant collaborer au suivi de l'intervention.
 - Consignation claire et complète de l'information dans le dossier diététique et le menu de la patiente ou du patient.
 - Justesse de l'information transmise au service alimentaire pour la préparation des repas et des collations.

- 5 Évaluer les résultats de son intervention.
 - Relevé des objectifs atteints et non atteints.
 - Vérification de la pertinence de l'intervention planifiée et de sa mise en œuvre.
 - Proposition de moyens en vue d'améliorer l'intervention et le suivi.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.

Contexte de réalisation

- À partir des politiques et des normes de l'établissement ou de l'entreprise; des dossiers imprimés et informatisés concernant le personnel.
- À l'aide du Code du travail; des chartes des droits et libertés de la personne; de la Loi sur les normes du travail; de la Loi sur la santé et la sécurité du travail; de la Loi sur la formation de la main-d'œuvre; de la Loi sur l'équité salariale; de toutes autres lois pertinentes.
- Avec du personnel syndiqué ou non.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Appliquer les lois du travail.

- Repérage précis des articles de lois du travail s'appliquant au contexte de l'entreprise.
- Utilisation appropriée des dispositions légales applicables.

2 Appliquer les conventions collectives en vigueur.

- Interprétation juste des clauses selon la situation de travail.
- Respect des clauses de la convention collective.
- Application appropriée de la procédure de griefs.

3 Planifier les tâches.

- Examen sommaire des descriptions de tâches.
- Rédaction des plans de travail appropriés en relation avec les tâches journalières.
- Reconnaissance juste du besoin de personnel par quart de travail.
- Élaboration d'horaires de travail conformes et réalistes.

4 Participer à l'embauche et à l'intégration du personnel régulier et bénévole.

- Mise en évidence des caractéristiques recherchées du personnel à recruter.
- Application adéquate d'une procédure de recrutement.
- Utilisation de moyens pertinents visant l'intégration du nouveau personnel.

5 Superviser le personnel.

- Manifestation de disponibilité et de soutien.
- Observation régulière du travail du personnel.
- Communication constante des éléments d'information essentiels à la mise en œuvre des tâches.
- Rétroaction constructive auprès du personnel.
- Utilisation appropriée de techniques de motivation et de communication.
- Manifestation d'un leadership approprié.
- Évaluation équitable du niveau de rendement du personnel.

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Coordonner la distribution et le service des repas.

Contexte de réalisation

- À partir des demandes en provenance de la clientèle et des autres services; des contraintes du service alimentaire.
- À l'aide des normes et de la procédure du service; des normes et des lois relatives au domaine alimentaire; des contrats de service; de la documentation technique disponible; d'outils informatiques présents dans le milieu.
- Dans un service alimentaire en milieu institutionnel.
- Dans différents modes de distribution alimentaire : service de cafétéria; distribution à des unités satellites internes et externes; distributeur automatique.
- En collaboration avec l'équipe du service alimentaire, du service de nutrition et du service des soins de l'établissement.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Analyser et mettre à jour l'information diététique transmise par le dernier quart de travail. | <ul style="list-style-type: none"> • Mise en évidence rapide des changements survenus depuis le dernier quart de travail. • Transmission des consignes pour changements urgents aux personnes concernées. • Modifications appropriées aux différents formulaires. • Compilation exacte des repas à préparer. • Compilation exacte des repas spéciaux et des gavages à préparer. |
| <ol style="list-style-type: none"> 2 Contrôler les opérations de mise en place pour le service. | <ul style="list-style-type: none"> • Vérification adéquate de l'application des procédures de portionnement des aliments. • Utilisation efficace d'outils promotionnels à la ligne de service d'une cafétéria. • Vérification du respect des standards de qualité. • Supervision adéquate du réapprovisionnement. |

- | | |
|--|---|
| 3 Contrôler les opérations de distribution. | <ul style="list-style-type: none">• Supervision attentive de l'application des procédures de rethermalisation.• Supervision attentive de la cadence et du service.• Supervision consciencieuse de la préparation et de l'ordre de distribution des chariots.• Vérification minutieuse de la préparation et de la conformité des plateaux.• Intervention appropriée auprès du personnel. |
| 4 Contrôler les opérations de retour des plateaux et des chariots. | <ul style="list-style-type: none">• Analyse judicieuse des retours.• Supervision adéquate des opérations de débarras.• Supervision adéquate des opérations de lavage et d'entreposage de la vaisselle et des chariots.• Supervision adéquate de l'entretien de l'aire de travail.• Mise en place des correctifs et des suivis appropriés. |
| 5 Vérifier la satisfaction de la clientèle. | <ul style="list-style-type: none">• Collecte d'information verbale et non verbale.• Consultation de personnes ciblées.• Analyse appropriée des messages reçus.• Mise en place de moyens en vue d'améliorer la satisfaction de la clientèle. |
| 6 Résoudre les situations-problèmes. | <ul style="list-style-type: none">• Examen perspicace de la situation.• Rapidité de réaction.• Mise en place de solutions appropriées lors de problèmes d'approvisionnement.• Mise en place de solutions appropriées lors de bris d'équipement.• Mise en place de solutions appropriées lors de problèmes de non-conformité. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Assurer l'approvisionnement en produits et services.

Contexte de réalisation

- À partir des politiques et des règles de fonctionnement de l'établissement ainsi que du budget d'exploitation; des contrats d'achats regroupés et des ententes prises avec les fournisseurs; des demandes en provenance de différents services de l'établissement.
- À l'aide des catalogues de fournisseurs; des logiciels appropriés; des fiches techniques, de listes d'ingrédients, des bons de commande et de formulaires; de l'équipement et du matériel nécessaires à la gestion des stocks.
- En relation avec des fournisseurs francophones et anglophones.
- Dans un service alimentaire ou en industrie alimentaire; un environnement informatisé; un environnement non informatisé; un système d'achat centralisé; un système d'achat décentralisé.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Établir les besoins.

- Analyse complète du cycle de menus, des plans de production et des recettes.
- Analyse rigoureuse de l'inventaire.
- Établissement des produits et des services à commander.
- Mise à profit de la fonction inventaire du logiciel utilisé.

2 Définir les spécifications d'achat.

- Analyse judicieuse des produits et des services offerts sur le marché.
- Détermination juste du niveau de qualité nécessaire selon l'usage prévu et les contraintes budgétaires.
- Saisie exacte des données quantitatives et qualitatives à spécifier.

- | | |
|---|---|
| 3 Acheter les produits et les services. | <ul style="list-style-type: none"> • Détermination juste des commandes à transmettre à l'intérieur et à l'extérieur. • Transmission correcte des réquisitions achats. • Choix judicieux des fournisseurs. • Application correcte du processus d'appel d'offres. • Transmission correcte des bons de commande. • Négociation efficace des conditions d'achat avec les fournisseurs. • Mise à profit des options de commande par l'intranet et Internet. |
| 4 Recevoir et vérifier les marchandises. | <ul style="list-style-type: none"> • Examen attentif de la conformité des marchandises reçues. • Application correcte du processus de retour des marchandises non conformes. • Vérification minutieuse et transmission des factures au service approprié. |
| 5 Assurer l'entreposage adéquat des produits et en effectuer la rotation. | <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place correcte des marchandises dans les endroits appropriés. • Application correcte des techniques de soulèvement et de manutention des charges lourdes. • Prise de précautions dans la manutention de produits fragiles et dangereux. • Utilisation efficace et correcte des techniques d'entrée et de sortie des marchandises. • Respect des règles de rotation des marchandises. |
| 6 Assurer le contrôle des marchandises en stock. | <ul style="list-style-type: none"> • Vérification rigoureuse des conditions d'entreposage. • Appréciation juste de l'état de conservation des produits périssables. • Inventaire périodique des produits entreposés. • Prévention et repérage des pertes et des vols. • Vérification périodique des mesures de sécurité. |
| 7 Contrôler la qualité des services reçus. | <ul style="list-style-type: none"> • Suivi de l'évolution des travaux. • Vérification du respect de l'échéancier. • Examen de la conformité des biens livrables. • Communication correcte des attentes et du niveau de satisfaction. • Évaluation juste du fournisseur. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.

Contexte de réalisation

- À partir des politiques et des règles de fonctionnement de l'établissement; des demandes en provenance de la direction générale ou de différents services de l'établissement.
- À l'aide du budget d'exploitation; des divers rapports administratifs.
- Dans un service alimentaire ou en industrie alimentaire; un environnement informatisé; un environnement non informatisé.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier l'utilisation du budget d'exploitation.

- Analyse judicieuse des implications des décisions budgétaires de la direction.
- Définition réaliste des objectifs du service ou autre division administrative.
- Ventilation annuelle et périodique du budget alloué.
- Mise à profit des fonctions d'un tableur électronique pour la saisie et le suivi des données.

2 Traiter l'information quotidienne.

- Collecte des données pertinentes relatives aux revenus et aux dépenses.
- Inscription exacte des données dans les registres.
- Bilan mathématique exact des transactions.
- Application des mesures de sécurité nécessaires lors des dépôts d'argent.

3 Analyser les résultats.

- État des revenus et dépenses.
- Analyse des indices appropriés.
- Mise en évidence des écarts par rapport aux objectifs et aux besoins.
- Recherche des causes probables des écarts observés.

- | | |
|--|---|
| 4 Mettre en place les correctifs et les améliorations. | <ul style="list-style-type: none">• Sélection de la stratégie appropriée au regard de la structure des coûts.• Sélection de la stratégie appropriée au regard des exigences de fonctionnement du service ou autre division administrative.• Révision des objectifs à atteindre.• Révision des prix de vente. |
| 5 Défendre des besoins budgétaires. | <ul style="list-style-type: none">• Justification des manques constatés.• Mise en évidence des objectifs à atteindre.• Argumentation écrite et verbale suffisante. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Coordonner la production des mets.

Contexte de réalisation

- À partir des politiques et des règles de fonctionnement de l'établissement; des demandes en provenance de différents services de l'établissement.
- À l'aide de la documentation technique (fichier de recettes standardisées, cycle de menus, plan de production, fiches techniques, etc.); de l'équipement de cuisine; des logiciels appropriés.
- Dans un service alimentaire en milieu institutionnel; un environnement informatisé; un environnement non informatisé.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Appliquer le processus de standardisation des recettes culinaires.

- Détermination juste des critères de qualité du mets.
- Prise en compte des contraintes de coût, de production et de distribution.
- Calcul exact des quantités d'ingrédients et du rendement désiré.
- Souci de précision dans l'expérimentation de la recette.
- Évaluation juste des résultats après expérimentation.
- Rédaction et indexation adéquates de la recette standardisée.

2 Élaborer un plan de production.

- Identification juste des postes de travail et des secteurs de préparation des aliments du service.
- Attribution des mets à préparer à chacun des secteurs et des postes de travail.
- Respect des descriptions de tâche de chacun et chacune.
- Respect des besoins en matière de quantité et de qualité des mets à préparer.
- Mise en évidence des préparations à faire à l'avance.

- | | |
|---|---|
| 3 Contrôler les opérations de production. | <ul style="list-style-type: none"> • Tournée systématique sur les lieux de production. • Supervision périodique du travail du personnel de production. • Vérifications ponctuelles de la conformité au regard des recettes et du plan de production. • Résolution rapide de problèmes de logistique. • Vérification systématique de l'application des mesures d'hygiène et de salubrité. • Vérification systématique de l'application des mesures de santé et de sécurité au travail. |
| 4 Assurer l'utilisation et l'entretien adéquats du matériel et de l'équipement. | <ul style="list-style-type: none"> • Supervision systématique de l'application de la procédure d'utilisation de l'équipement couramment utilisé. • Supervision systématique de l'application des méthodes de nettoyage et de désinfection. • Suivi régulier des programmes d'entretien préventif. • Mise à jour des fiches techniques de l'équipement utilisé. • Estimation juste des besoins en matériel et en équipement. |
| 5 Assurer la préparation des gavages et des mets spéciaux. | <ul style="list-style-type: none"> • Examen rigoureux du niveau de restriction à respecter. • Ajustement du plan de production en fonction des demandes spéciales. • Transmission de l'information pertinente aux personnes concernées. • Vérification de la conformité et de l'identification des gavages et des mets spéciaux. |
| 6 Faire le bilan et donner le suivi. | <ul style="list-style-type: none"> • Évaluation juste de la quantité et de la qualité des mets produits. • Planification de l'utilisation des surplus de production. • Ajustements appropriés aux recettes et aux plans de production. |

Objectif**Standard****Énoncé de la compétence**

Mettre au point des produits alimentaires.

Contexte de réalisation

- À partir des matières premières, des produits alimentaires en cours de production et des produits finis; des règles de santé, de sécurité et d'hygiène ainsi que des normes environnementales; des lois et des règlements applicables aux domaines alimentaire et commercial; des normes et des spécifications établies par l'entreprise.
- À l'aide d'équipement de cuisine; d'équipement d'analyse physicochimique; de fiches techniques et de protocoles; d'outils informatiques.
- Dans un laboratoire.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- 1 Examiner le projet de développement de produit.
- 2 Participer à la collecte d'information technique préalable.
- 3 Définir la formule du produit à concevoir.

- Mise en évidence des objectifs du projet.
- Reconnaissance exacte des produits à livrer.
- Détermination des activités à réaliser.
- Détermination des étapes à prévoir.
- Mise en évidence des principales contraintes techniques, légales et commerciales.
- Consultation de la législation relative au projet.
- Recherche des matières premières et des types d'emballage disponibles sur le marché.
- Analyse comparative des produits semblables sur le marché.
- Reconnaissance juste des caractéristiques du marché cible.
- Reconnaissance juste des caractéristiques du procédé de transformation requis par le projet.
- Calcul juste des quantités.
- Respect des contraintes.
- Définition des critères de qualité du produit à concevoir.
- Évaluation juste de l'incidence des principaux ingrédients sur le coût et la qualité.
- Choix approprié des matières premières.
- Description précise du mode de préparation.
- Rédaction précise de la recette.

- 4 Produire le prototype.
- Approvisionnement adéquat en ingrédients.
 - Rigueur dans la réalisation des essais.
 - Évaluation sensorielle juste des résultats des essais.
 - Réalisation des analyses physicochimiques et microbiologiques appropriées.
 - Respect documenté des contraintes de rentabilité.
 - Consignation des résultats.
- 5 Présenter le prototype du produit.
- Préparation adéquate des échantillons.
 - Élaboration des spécifications du produit fini.
 - Élaboration de l'étiquette.
 - Collaboration appropriée aux rencontres de présentation du produit.

