

**Programme d'apprentissage
en milieu de travail**

Cuisinier et cuisinière

**Guide du compagnon
ou de la compagne**

EQ-5009-01 (03-2010)

Mars 2010

Le présent document a été réalisé par le Conseil québécois des ressources humaines en tourisme, en partenariat avec la Commission des partenaires du marché du travail et Emploi-Québec, à partir de la norme professionnelle du métier de cuisinier ou cuisinière, dans le but de préciser les compétences à maîtriser pour obtenir la qualification professionnelle dans ce métier.



NOUS TENONS À REMERCIER D'UNE FAÇON PARTICULIÈRE LES EXPERTS ET LES EXPERTES QUI ONT PARTICIPÉ À LA RÉALISATION DU CARNET D'APPRENTISSAGE.

Élaboration du carnet

Patrick Gérôme
Chef exécutif
Auberge Le Baluchon
Saint-Paulin

Denis Roy
Chef enseignant
Commission scolaire Marie-Victorin
CFP Jacques-Rousseau
Longueuil

Pierre Bergeron
Chef cuisinier
Restaurant Au Biniou
Saint-Eustache

Marc-André Bergeron
Délégué de la Fédération du commerce (CSN)
Chef de partie
Hilton Montréal Bonaventure
Montréal

Validation du carnet

Josée Morasse
Chef exécutive
Hôtel La Sapinière
Val-David

Chef enseignante
École hôtelière des Laurentides
Sainte-Adèle

Alain Rémillieux
Chef exécutif
La Distinction
Joliette
Enseignant
Académie d'hôtellerie et de tourisme de
Lanaudière
Joliette

Table des matières

Présentation	1
Le programme d'apprentissage en milieu de travail et le compagnon ou la compagne d'apprentissage.....	3
Le <i>carnet d'apprentissage</i>	5
Le rôle et les responsabilités du compagnon et de la compagne d'apprentissage.....	7
Cinq principes à retenir pour faciliter l'apprentissage	9
Quatre approches pour motiver l'apprenti ou l'apprentie	11
L'évaluation de l'apprentissage en milieu de travail.....	13
Recommandations sur l'apprentissage en milieu de travail.....	15
Recommandations concernant l'ensemble des modules.....	17
Recommandations particulières à chacun des modules.....	35
Module 1 Planification du travail	37
Module 2 Réalisation d'une recette	47
Module 3 Prestation du service	79
Module 4 Conservation des aliments	89
Module 5 Entretien du poste de travail et des outils	103
Module 6 Variantes au menu, aux recettes et à la présentation (module complémentaire)	113
Annexe 1 : Fiche de suivi.....	123

Présentation

Le présent document s'adresse aux compagnons et aux compagnes d'apprentissage qui, dans les entreprises, accueillent et supervisent des apprentis ou des apprenties dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail instauré par Emploi-Québec.

Le guide à l'intention du compagnon et de la compagne d'apprentissage donne des indications et des suggestions sur le déroulement de la formation en milieu de travail.

En tout temps, le compagnon ou la compagne d'apprentissage peut communiquer avec le répondant ou la répondante d'Emploi-Québec pour de l'information supplémentaire ou pour obtenir des réponses à ses questions.

La première partie rappelle au compagnon ou à la compagne d'apprentissage les grandes lignes du Programme d'apprentissage en milieu de travail, notamment le rôle qui lui incombe, ses responsabilités et les attitudes à adopter.

La seconde partie contient des recommandations et des suggestions concernant l'ensemble des modules du carnet d'apprentissage ainsi que l'évaluation des compétences.

Nous vous invitons à lire ce guide avant de commencer la supervision des apprentissages en milieu de travail. Votre volonté de prendre les moyens pour permettre l'accroissement des compétences est un gage d'excellence pour votre entreprise.

LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL ET LE COMPAGNON OU LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail auquel vous vous associez est un mode de formation en entreprise. D'une part, l'apprenti ou l'apprentie acquiert la maîtrise d'un métier au moyen d'une intégration organisée dans un milieu de travail sous la direction d'une personne, le compagnon ou la compagne d'apprentissage, exerçant déjà avec compétence ce métier. D'autre part, cet apprentissage en milieu de travail peut être complété, au besoin, par une formation hors production en établissement d'enseignement ou ailleurs, pour l'acquisition de compétences techniques et professionnelles pertinentes.

L'objectif du Programme d'apprentissage en milieu de travail est d'offrir à l'apprenti ou à l'apprentie un processus structuré et organisé de formation professionnelle propre à développer les compétences recherchées sur le marché du travail. L'ensemble des dispositions relatives à la structure et à l'organisation de l'apprentissage dans le cadre du programme permet :

- ◇ de déterminer les compétences à acquérir en fonction des exigences du métier;
- ◇ de préparer un plan individuel d'apprentissage qui tient compte des besoins professionnels de la personne qui est en situation d'apprentissage, tant en production que hors production;
- ◇ d'établir une entente relative aux compétences à acquérir en entreprise;
- ◇ d'offrir un suivi structuré des apprentissages, assuré à la fois par le compagnon ou la compagne d'apprentissage de l'entreprise et par le représentant ou la représentante d'Emploi-Québec;
- ◇ de reconnaître les compétences acquises en cours d'apprentissage.

Le compagnon et la compagne d'apprentissage

Réussir la démarche d'apprentissage en entreprise est un art. Le compagnon ou la compagne d'apprentissage est l'artisan ou l'artisane de cette réussite et possède les qualités permettant de mener à bien cette tâche.

Vous êtes non seulement une personne d'expérience, apte à communiquer, mais aussi quelqu'un de reconnu dans son milieu de travail pour son bon jugement et sa maturité.

En production, vous êtes un maître pour l'apprenti ou l'apprentie. C'est vous qui préparez le travail à exécuter, qui en suivez l'exécution, qui contrôlez la qualité du produit ou du service au fur et à mesure de la production, selon les particularités d'une clientèle à satisfaire.

Qui plus est, comme l'expérience le démontre, la personne qui accepte ce rôle en retire de nombreux avantages pour elle-même. Cette personne :

- ◇ développe son intérêt professionnel;
- ◇ a le désir de parfaire son métier;
- ◇ développe son sens des responsabilités;
- ◇ accroît sa confiance en elle.

LE CARNET D'APPRENTISSAGE

Le carnet d'apprentissage est l'outil indispensable du compagnon ou de la compagne d'apprentissage. Il rassemble les différents renseignements nécessaires à l'organisation des apprentissages et constitue l'unique document où sera consigné le détail des compétences professionnelles acquises en milieu de travail. Le carnet comprend les éléments ci-dessous.

Les compétences visées

Afin de préciser les compétences à maîtriser en milieu de travail, le carnet présente les éléments d'apprentissage, regroupés en modules. Chaque module correspond à une compétence ou à un regroupement de tâches à exécuter en milieu de travail.

Les modules sont présentés de façon identique. Dans chacun d'eux figurent :

- ◇ la compétence visée;
- ◇ les attitudes et comportements professionnels attendus;
- ◇ le contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé;
- ◇ les conditions d'évaluation;
- ◇ les critères qui permettent de juger de l'acquisition de la compétence.

Le tableau synthèse des éléments de la compétence

Le tableau synthèse renvoie aux modules et donne une vue d'ensemble des compétences qui ont fait l'objet d'analyses à des fins d'apprentissage.

À l'aide de ce tableau synthèse, vous pouvez déterminer concrètement les besoins qui feront l'objet d'une entente relative à l'apprentissage.

Le plan individuel d'apprentissage

Grâce aux renseignements contenus dans le carnet, soit les compétences visées et le tableau synthèse, l'apprenti ou l'apprentie peut se situer par rapport au métier, se donner un plan individuel d'apprentissage et suivre de façon systématique la progression de son apprentissage en milieu de travail.

La liste des entreprises et les renseignements sur l'employeur

La liste des entreprises est fort utile, car elle permet de suivre le cheminement de l'apprenti ou de l'apprentie dans le ou les lieux où s'effectuera son apprentissage.

LE RÔLE ET LES RESPONSABILITÉS DU COMPAGNON ET DE LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE

Le rôle du compagnon et de la compagne d'apprentissage

Le compagnon et la compagne d'apprentissage ont pour rôle d'assurer la formation et l'encadrement nécessaire aux apprentis inscrits au Programme d'apprentissage en milieu de travail ainsi que de collaborer avec le représentant ou la représentante d'Emploi-Québec au succès du programme.

Les responsabilités du compagnon et de la compagne d'apprentissage

Les responsabilités du compagnon et de la compagne d'apprentissage sont :

- ◇ d'accueillir l'apprenti ou l'apprentie dans le milieu du travail, s'il y a lieu, et de l'informer sur le fonctionnement de l'entreprise;
- ◇ de s'assurer qu'il ou qu'elle comprend bien les règles de santé et de sécurité en vigueur dans l'entreprise;
- ◇ de lui montrer les gestes professionnels et d'en superviser l'exécution;
- ◇ d'évaluer sa maîtrise des tâches;
- ◇ d'attester, par sa signature, les compétences acquises;
- ◇ d'informer le représentant ou la représentante d'Emploi-Québec des progrès accomplis.

Recommandations

Au début de l'apprentissage, il est important d'accorder une attention particulière à l'accueil, en établissant dès le départ une bonne relation avec l'apprenti ou l'apprentie. Aussi est-il recommandé de tenir une rencontre en vue d'une compréhension commune du programme d'apprentissage.

Ce premier contact, en présence du représentant ou de la représentante d'Emploi-Québec, pourrait servir à :

- ◇ définir les rôles et les responsabilités de chacun;
- ◇ s'assurer de la bonne compréhension des apprentissages prévus dans le plan individuel d'apprentissage;

- ◇ présenter le plan du suivi tout en signalant que l'acquisition de chaque compétence n'est pas soumise à une durée déterminée et que l'apprentissage de chaque tâche se fait dans l'ordre qui convient à l'entreprise;
- ◇ rassurer l'apprenti ou l'apprentie sur sa capacité d'apprendre et atténuer ses craintes éventuelles relativement à l'évaluation de ses apprentissages et à l'attestation de ses compétences;
- ◇ répondre à ses questions concernant la structure et le fonctionnement de l'entreprise ainsi que les exigences en matière de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité.

CINQ PRINCIPES À RETENIR POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE

Comment apprendre en travaillant?

Expliquons quelques principes pédagogiques pour faciliter votre tâche, qui consiste à montrer les gestes professionnels à l'apprenti ou à l'apprentie, ou à en superviser l'exécution.

1. L'apprenti ou l'apprentie n'apprend que par lui-même ou par elle-même

En plus d'expliquer, vous pouvez procéder à des démonstrations. Montrer son métier, c'est faire accomplir, étape par étape, les gestes du métier. L'apprenti ou l'apprentie démontre sa compréhension par la maîtrise de ces gestes.

2. Chaque apprenti ou apprentie apprend à son propre rythme

Le temps nécessaire pour comprendre une tâche et développer les habiletés propres à un métier varie d'une personne à l'autre. Si vous donnez à chacun et à chacune le temps nécessaire pour apprendre, tous et toutes peuvent acquérir la compétence recherchée dans l'exercice d'une tâche.

3. L'apprenti ou l'apprentie veut s'assurer de la pertinence d'un apprentissage avant de s'y engager

Afin de mieux motiver l'apprenti ou l'apprentie, vous vous servirez du carnet d'apprentissage pour :

- ◇ présenter ce qu'il sera possible d'exécuter comme travail après la formation;
- ◇ expliquer les étapes à franchir;
- ◇ dévoiler les moyens à prendre pour maîtriser la tâche.

L'apprenti ou l'apprentie désire connaître le but à atteindre. D'où l'importance d'un plan individuel d'apprentissage qui illustre globalement la démarche de formation professionnelle.

4. L'apprenti ou l'apprentie qui se sent responsable de sa formation apprend et retient mieux

En effet, c'est à lui ou à elle qu'il incombe :

- ◇ d'apprendre;
- ◇ de maîtriser les compétences nouvelles;
- ◇ d'exprimer ses besoins.

L'apprenti ou l'apprentie préfère une formation ajustée à ses besoins professionnels mis en adéquation avec ceux de l'entreprise.

Le répondant ou la répondante d'Emploi-Québec et le compagnon ou la compagne d'apprentissage lui fournissent des conseils pour l'apprentissage des compétences nouvelles.

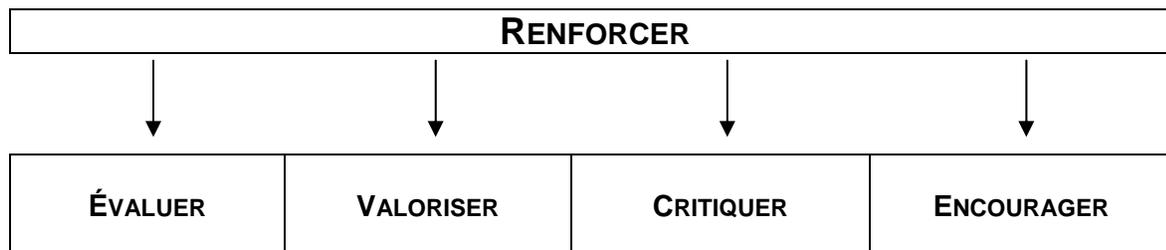
5. L'apprenti ou l'apprentie apprend en se référant à ses expériences

À notre avis, il n'y a pas lieu de penser que l'adulte apprend moins que l'enfant. Il apprend tout aussi bien, mais à sa façon. Ainsi, c'est en se référant à ses expériences passées que l'apprenti ou l'apprentie choisit, parmi les savoirs nouveaux, ce qui mérite d'être retenu.

Quand vous faites appel au connu et au passé de l'adulte pour y greffer un nouveau savoir, vous lui permettez de mieux intégrer l'apprentissage.

QUATRE APPROCHES POUR MOTIVER L'APPRENTI OU L'APPRENTIE

Quelles approches devez-vous choisir pour motiver l'apprenti ou l'apprentie ?



L'apprenti ou l'apprentie recherche chez vous :

- ◇ les attitudes positives;
- ◇ les gestes qui renforcent l'apprentissage.

Pour adopter une attitude positive et renforcer les connaissances nouvelles, vous devez suivre un processus en quatre étapes :

- ◇ évaluer les compétences acquises;
- ◇ valoriser l'apprenti ou l'apprentie;
- ◇ critiquer son travail en précisant les points à améliorer;
- ◇ encourager l'apprenti ou l'apprentie.

1. Évaluer les compétences acquises

Évaluer, c'est porter une appréciation sur l'apprentissage.

Cette appréciation s'effectue en contrôlant chez l'apprenti ou l'apprentie l'une ou l'autre des acquisitions suivantes :

- ◇ l'utilisation des nouvelles connaissances dans le travail;
- ◇ les comportements professionnels dans les divers aspects du métier;
- ◇ la maîtrise du geste professionnel nouvellement appris.

2. Valoriser l'apprenti ou l'apprentie

Valoriser une personne, c'est reconnaître ses efforts et les résultats qu'elle obtient.

En vue d'assurer l'efficacité et la progression de l'apprenti ou de l'apprentie, la valorisation doit être positive et structurée. Elle doit :

- ◇ s'appuyer sur des faits concrets;
- ◇ s'exprimer par des exemples;
- ◇ souligner les habiletés maîtrisées.

3. Critiquer en précisant les points à améliorer

Critiquer, c'est préciser les points faibles qu'il est possible d'améliorer.

La critique doit constituer une expérience enrichissante pour l'apprenti ou l'apprentie. Pour être constructive, elle doit être présentée peu après le geste qui a été fait.

Cette critique est constructive si elle sert de complément à l'apprentissage par :

- ◇ la détermination des points faibles;
- ◇ la présentation des bons exemples;
- ◇ la suggestion de moyens correctifs.

4. Encourager l'apprenti ou l'apprentie

Encourager quelqu'un, c'est le motiver à poursuivre sa formation.

Afin que l'encouragement repose sur des faits concrets, vous devez :

- ◇ énumérer les éléments de compétence maîtrisés;
- ◇ signaler à la personne les avantages que sa nouvelle formation procurera à l'entreprise;
- ◇ souligner l'efficacité obtenue au travail.

L'ÉVALUATION DE L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Évaluer l'apprentissage, c'est mesurer les changements apportés au travail par l'apprentissage, pour mieux les juger et prendre les décisions qui s'imposent. Deux aspects de l'évaluation sont considérés ici, soit l'évaluation en cours d'apprentissage et le suivi du programme d'apprentissage.

L'évaluation en cours d'apprentissage

En cours d'apprentissage, vous et l'apprenti ou l'apprentie évaluez :

- ◇ les gestes à faire pour améliorer la maîtrise des tâches;
- ◇ les correctifs à apporter selon les difficultés éprouvées;
- ◇ l'acquisition des compétences décrites dans le carnet d'apprentissage.

Comme l'indique le carnet, les conditions et les critères d'évaluation permettent à tous les compagnons et compagnes d'apprentissage de juger sur la même base l'acquisition de la compétence visée.

Lorsque l'apprenti ou l'apprentie maîtrise un des éléments d'apprentissage, il est temps de passer à une autre compétence, selon le plan établi. Si, par ailleurs, une difficulté survient, vous devez rechercher avec l'apprenti ou l'apprentie les correctifs appropriés, réorganiser la démarche d'apprentissage et prolonger l'expérience jusqu'à ce que la tâche soit maîtrisée.

Cette façon d'évaluer fait partie intégrante de l'apprentissage et elle vous permet des ajustements en cours de route. On peut donc croire qu'elle augmente l'efficacité de l'apprentissage en ne laissant rien au hasard.

En cours d'apprentissage, vous confirmez la réalisation satisfaisante de chacun des éléments d'apprentissage en y apposant vos initiales. Grâce à des exercices constants, l'apprenti ou l'apprentie progresse jusqu'à pouvoir démontrer l'intégration de tous les éléments d'apprentissage et ainsi maîtriser la compétence.

Pour confirmer l'acquisition de chacune des compétences, non seulement votre signature est nécessaire, mais aussi celle de l'apprenti ou de l'apprentie, et celle de l'employeur.

Le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail

Le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail relève de la responsabilité d'Emploi-Québec qui, pour en assurer l'efficacité, évalue l'ensemble de la démarche, soit :

- ◇ la progression de l'apprenti ou de l'apprentie;
- ◇ le respect par le compagnon ou la compagne d'apprentissage des exigences liées à son rôle;
- ◇ le rôle et les responsabilités du compagnon ou de la compagne d'apprentissage;
- ◇ la correspondance entre la formation initiale et l'apprentissage en milieu de travail;
- ◇ le déroulement général de l'entente;
- ◇ la pertinence du Programme d'apprentissage en milieu de travail au regard des besoins.

Cette évaluation est délicate, mais indispensable au développement harmonieux du programme. Délicate, puisqu'elle concerne des personnes responsables à divers titres. Indispensable, parce que la rétroaction augmentera l'expertise des uns et des autres et permettra de réajuster le programme.

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage contribue à cet exercice par ses commentaires quant au processus, à la qualité des instruments, voire à l'adéquation entre les apprentissages et les besoins exprimés au départ par les parties.

Recommandations sur l'apprentissage en milieu de travail

La présente partie contient de l'information complémentaire sur l'apprentissage en milieu de travail. Elle constitue un texte de référence à l'usage du compagnon et de la compagne d'apprentissage. Vous y trouverez différentes indications et suggestions qui peuvent, d'une part, vous aider à mieux saisir les compétences visées et, d'autre part, faciliter l'exercice des tâches liées à l'encadrement de l'apprenti ou de l'apprentie.

Une première section rassemble des considérations générales s'appliquant à l'ensemble des modules et couvrant des aspects tels que les règles de santé et de sécurité.

Par la suite, pour chacun des modules du carnet d'apprentissage, vous trouverez diverses explications et différentes suggestions quant à la progression des apprentissages.

On y présente également diverses façons d'aborder l'apprentissage en milieu de travail. Ainsi, des suggestions sont faites relativement à chacune des compétences quant aux stratégies et aux moyens à mettre en place pour atteindre le niveau de performance recherché. En outre, ces indications vous aideront à planifier le temps que vous devez consacrer à l'encadrement de l'apprenti ou de l'apprentie.

À la fin de chacun des modules, un espace vous est réservé pour consigner vos remarques quant à l'approche utilisée, aux activités d'apprentissage mises en place, ou encore aux difficultés particulières éprouvées par un apprenti ou une apprentie.

RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ENSEMBLE DES MODULES

Les paragraphes qui suivent contiennent les recommandations générales concernant l'ensemble des modules. Les recommandations propres aux différentes tâches figurent dans chacun des modules.

Santé et sécurité du travail

Au moment de commencer le programme d'apprentissage en milieu de travail, il est essentiel que vous révisiez avec l'apprenti ou l'apprentie les mesures générales de base qui lui permettront de protéger sa santé et sa sécurité, de même que celle de ses collègues de travail.

Une attention particulière devrait être accordée aux règles et mesures de sécurité de l'entreprise (ex. : sécurité incendie) de même qu'aux procédures à suivre en cas d'accident ou d'urgence (ex. : secouristes, sorties de secours, téléphone d'urgence).

Comportements généraux attendus en santé et sécurité du travail

Vous devez voir à ce que l'apprenti ou l'apprentie adopte de bons comportements et de bonnes habitudes en matière de santé et de sécurité du travail. À cet égard, vous êtes un modèle, un exemple : il est donc important que vous adoptiez vous-même de tels comportements et habitudes.

La santé et la sécurité doivent avant tout être une *valeur fondamentale de travail*, une préoccupation de tous les instants, un réflexe naturel, tant pour soi-même qu'envers les autres. Dites à l'apprenti ou à l'apprentie que vous vous attendez à voir les comportements suivants au quotidien :

- 1- Une attitude de vigilance constante axée sur la détection et sur la prévention (ou l'évitement) des différents pièges, incidents ou accidents pouvant affecter la santé et la sécurité.
- 2- Le respect de toutes les règles de santé et de sécurité.
- 3- L'application des procédures de travail visant à protéger la santé et la sécurité.
- 4- Le signalement à ses collègues et à son supérieur immédiat de toute situation pouvant affecter la santé ou la sécurité des gens.

Il est indispensable, pour lui permettre d'adopter de bons comportements en matière de santé et de sécurité du travail, de bien lui montrer, dès le début du programme, les dangers et les risques reliés à son travail. Cela lui permettra de mieux comprendre la pertinence d'appliquer les règles et procédures de sécurité recommandées.

Commencez en lui rappelant les principales causes d'accidents ou de maladies professionnelles dans la restauration :

- ◇ Les planchers encombrés ou glissants.
- ◇ Les mauvaises postures et les mouvements répétitifs (principes d'ergonomie).
- ◇ L'utilisation inappropriée des techniques de levage ou de manutention des contenants ou des équipements lourds.

- ◇ L'utilisation inadéquate des outils (les couteaux, par exemple), des machines et de l'équipement de protection individuelle.
- ◇ Les sources de chaleur (brûlures) et d'incendies, notamment l'utilisation non conforme du gaz.
- ◇ La communication inadéquate de procédures de sécurité aux collègues.
- ◇ L'utilisation d'équipement défectueux ou sans les gardes de sécurité.
- ◇ Le nettoyage d'équipement encore branché.

C'est donc surtout sur ces causes d'accidents que vous devriez concentrer vos efforts de conscientisation et de formation.

Nous suggérons de former l'apprenti ou l'apprentie sur la santé et la sécurité en l'initiant :

- ◇ Aux sources possibles de danger et aux risques.
- ◇ Aux procédures à suivre pour prévenir les accidents et les incidents fâcheux.
- ◇ À l'utilisation des équipements de protection individuelle recommandés pour les tâches ou opérations à exécuter.
- ◇ Aux résultats concrets attendus (ranger les outils après chaque utilisation, nettoyer tout plancher souillé, etc.).

Les suggestions qui suivent peuvent également vous aider dans votre démarche auprès de l'apprenti ou de l'apprentie en matière de santé et de sécurité.

L'état des lieux

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à maintenir en tout temps son aire de travail propre et libre d'accès, particulièrement les planchers et les escaliers.

Par ailleurs, l'apprenti ou l'apprentie, comme tous les autres membres du personnel, doit :

- ◇ Savoir où sont les trousseaux d'urgence et connaître les procédures qui s'y rattachent.
- ◇ Savoir où est rangé le registre des accidents.
- ◇ Savoir qui sont les secouristes désignés et comment les contacter en cas de besoin.
- ◇ Connaître le plan d'évacuation, ainsi que l'emplacement des téléphones et des sorties d'urgence.

La sécurité des outils et des équipements

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie :

- ◇ À utiliser l'équipement uniquement aux fins auxquelles il a été conçu (ex. : ne pas ouvrir une boîte de conserve avec un couteau).
- ◇ À respecter les normes du fabricant ainsi que les procédures de sécurité.
- ◇ À contribuer à garder l'équipement en bon état.
- ◇ À garder les dispositifs de sécurité en fonction (ex. : gardes de sécurité *opérationnels*).
- ◇ À utiliser l'équipement pour lequel une formation adéquate a été reçue.

Expliquez-lui particulièrement comment manipuler les couteaux en toute sécurité :

- ◇ Choix des couteaux en fonction du travail à effectuer.
- ◇ Surface de coupe appropriée.
- ◇ Planche à découper stabilisée.
- ◇ Importance de l'aiguisage des couteaux.
- ◇ Techniques de transport des couteaux.
- ◇ Techniques de découpage appropriées.
- ◇ Rangement adéquat des couteaux (ex. : ne pas les laisser traîner dans des endroits où ils sont peu visibles, comme dans un évier).

Les activités de manutention et les déplacements

Apprenez à l'apprenti ou à l'apprentie :

- ◇ L'utilisation des entrées et sorties désignées pour les déplacements.
- ◇ L'importance de marcher (et de ne pas courir).
- ◇ L'importance de signaler sa présence (ex. : dans les tournants, derrière un collègue, etc.).
- ◇ L'importance d'éliminer les obstacles dans les zones de passage.
- ◇ Les techniques de levage et de manutention des marchandises et des appareils lourds.
- ◇ Les postures de travail les plus confortables et les plus ergonomiques possible.
- ◇ Le port de vêtements appropriés pour effectuer des tâches dans les réfrigérateurs, ou pour manipuler des produits froids.

Rappelez-lui qu'il lui faut signaler à son supérieur immédiat tout inconfort lié à la posture, aux efforts ou aux mouvements répétitifs.

La sécurité et l'équipement de protection individuelle

Expliquez-lui l'importance de :

- ◇ Porter l'équipement de protection individuelle approprié (ex. : tablier et gants de caoutchouc, torchons pour le chaud, lunettes de sécurité, gant et tablier de mailles en acier inoxydable).
- ◇ Enlever les colliers, bracelets, montre, bagues.
- ◇ Retirer les bijoux de perçage corporel, (*piercing*) ou les recouvrir d'un diachylon.
- ◇ Attacher les cheveux et porter un bonnet avec résille pour bien les contenir.

Les produits chimiques

Montrez-lui :

- ◇ À utiliser les produits nettoyants appropriés et les bons combustibles pour la fondue ou pour les réchauds.
- ◇ À reconnaître les données SIMDUT sur les étiquettes des contenants et à se reporter aux fiches signalétiques.
- ◇ À respecter les mesures de prévention prescrites.
- ◇ À refermer les contenants après usage.
- ◇ À jeter les chiffons gras ou souillés dans les contenants prévus à cette fin.

La protection contre les incendies et les brûlures

Montrez-lui ou expliquez-lui :

- ◇ Les comportements et bonnes habitudes à adopter en ce qui concerne
 - Le signalement des surfaces ou des plats chauds (ex. : chaud devant!);
 - La manipulation des chaudrons et casseroles (ex. : positionnement des poignées, utilisation de linges, positionnement du visage au levé d'un couvercle);
 - Les dépôts graisseux sur les hottes et autres équipements proches d'une source de chaleur;
 - Les huiles chaudes et la friteuse;
 - Les cuiseurs à vapeur, avec ou sans pression;
 - La cuisson au gaz;
 - Les autres appareils de cuisson;
 - Le respect des interdictions de fumer.
- ◇ Les procédures à suivre en cas d'incendie ou de fuite de gaz.
- ◇ L'emplacement des valves de gaz et du panneau principal d'électricité.
- ◇ Les différents types d'incendies et les méthodes d'extinction appropriées.
- ◇ Le fonctionnement des extincteurs et la méthode TVAA :
 - **T**irer la goupille.
 - **V**iser la base du feu.
 - **A**ppuyer sur la détente.
 - **A**rroser d'un mouvement de va-et-vient latéral.
- ◇ L'emplacement, l'importance et le fonctionnement des autres équipements contre les incendies (ex. : avertisseurs, sorties de secours dégagées, portes coupe-feu).

Rappelez-lui l'importance de signaler tout incident au supérieur immédiat, notamment l'utilisation d'un extincteur, lequel devra être rempli même s'il n'a été que partiellement vidé.

Premiers soins

Décrivez à l'apprenti ou à l'apprentie les procédures et mesures à prendre lorsqu'un accident survient. N'attendez pas que cela se produise, car il sera trop tard et vous n'aurez de toute façon probablement pas le temps, à ce moment-là, de vous préoccuper de cette formation.

Prenez quelques minutes pour vérifier avec lui ou avec elle le contenu de la trousse d'urgence de l'établissement. Surtout, révisez ses connaissances des premiers soins, notamment celles concernant les accidents les plus courants en cuisine :

- ◇ Coupures légères et profondes.
- ◇ Brûlures légères et plus graves.
- ◇ Coups, ecchymoses, foulures et entorses.
- ◇ Coups de chaleur.
- ◇ Chocs anaphylactiques (allergie).

Sécurité et productivité

L'apprenti ou l'apprentie devra apprendre à concilier les exigences de sécurité et de productivité en tout temps. La qualité et la rapidité du service ont toujours été une exigence de base en restauration. Il faut lui rappeler **qu'une commande prend nécessairement plus de temps à exécuter s'il faut s'occuper d'un accident survenu parce qu'on a voulu aller trop vite.**

Documents de référence en santé et sécurité pour le milieu de la restauration

Invitez l'apprenti ou apprentie à visiter la **section « Santé et sécurité »** du site de l'**Association des restaurateurs du Québec (ARQ)**. On y trouve plusieurs outils très explicites et très utiles pour s'initier à la santé et à la sécurité, tels que des manuels de formation, des capsules vidéo, des programmes d'intégration « SST » selon le type de poste, ainsi que des jeux destinés à l'apprentissage. [<http://www.restaurateurs.ca>]

Un document très pertinent en santé et sécurité pour le milieu de la restauration est le **Guide santé-sécurité des services alimentaires**, publié par le Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail. Axé sur la pratique, il contient une foule de conseils très concrets et très utiles pour toute personne travaillant en cuisine. Petit, il tient dans la poche. Entrez le titre du document dans un moteur de recherche pour le commander par la poste. [<http://www.cchst.ca>]

Il est également suggéré de discuter avec l'apprenti ou l'apprentie du contenu des documents suivants, qu'on peut consulter en ligne, en entrant leur titre dans un moteur de recherche :

- ◇ *Dans les cuisines de restaurants, la prévention commence par des appareils sécuritaires!* Cette pochette contient une série de fiches visant à prévenir les accidents attribuables à l'utilisation des appareils électriques dans les cuisines des restaurants. Elle fournit également une brève description du type d'accidents du travail survenant dans le secteur de la restauration. [<http://www.csst.qc.ca>]
- ◇ *La coupe et la friture des pommes de terre.* Feuillet consistant en un jeu pour détecter les erreurs commises dans un contexte de travail et apprendre à les corriger. Dans cette mise en situation, les cuisiniers ont fort à faire pour éviter les risques de brûlures, de coupures et de glissades. [<http://www.csst.qc.ca>]
- ◇ *Pour un plancher 5 étoiles.* Ce dépliant illustre les moyens de prévenir les chutes attribuables aux planchers glissants dans les cuisines de restaurants. [<http://www.csst.qc.ca>]
- ◇ *SIMDUT - Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail - Un passeport pour la santé et la sécurité.* [<http://www.csst.qc.ca>]
- ◇ *Votre carnet d'information sur les allergies alimentaires.* [<http://www.mapaq.gouv.qc.ca>]

Pour toute question relative à la santé et à la sécurité du travail, vous pouvez aussi communiquer avec la CSST.

Conclusion sur les aspects de santé et de sécurité

N'hésitez pas à rappeler régulièrement à l'apprenti ou à l'apprentie que les accidents peuvent survenir :

- ◇ Lorsque la fatigue augmente, parce qu'alors la vigilance diminue.
- ◇ Lorsqu'on baisse la garde (ainsi que les gardes de protection des équipements!), parce que l'habitude et la routine s'installent.
- ◇ Quand on se sent invulnérable, plus malin que le destin et plus habile ou plus fort que les équipements. Selon un dicton populaire, « la machine se venge lorsqu'on n'en a plus peur ».

Hygiène personnelle

L'hygiène et la salubrité sont indispensables à la bonne marche d'un établissement de restauration. Cet aspect sera traité dans les modules 4 et 5 (conservation des aliments et entretien du poste de travail et des outils).

Cependant, il est important d'expliquer à l'apprenti ou à l'apprentie que l'hygiène et la salubrité appliquées à la restauration commencent d'abord et avant tout par de bonnes habitudes d'hygiène personnelle :

- ◇ Éviter la manipulation d'aliments en cas de maladie contagieuse ou d'infection transmissible.
- ◇ Éternuer ou tousser dans le creux du coude.
- ◇ Couvrir toute plaie de façon appropriée à l'aide de bandages propres, et porter des gants ou un doigtier de caoutchouc spécial.
- ◇ Prendre les moyens appropriés pour maintenir une hygiène corporelle adéquate.
- ◇ Se laver les mains fréquemment :
 - ◇ Après avoir mangé, fumé ou s'être mouché.
 - ◇ En revenant à son poste de travail, notamment après être allé aux toilettes.
 - ◇ Après avoir manipulé des déchets.
 - ◇ Entre toutes les activités de préparation des aliments.
- ◇ Garder ses ongles courts, propres et sans vernis.
- ◇ Éviter de se passer les mains dans les cheveux, sur les yeux, sur le visage ou sur d'autres endroits du corps pouvant sécréter des fluides ou des graisses.
- ◇ Entretenir et coiffer ses cheveux, et les couvrir d'une résille ou d'un chapeau.
- ◇ Porter un uniforme fraîchement lavé chaque jour et réservé uniquement au travail.
- ◇ Porter des chaussures sécuritaires, fermées et antidérapantes, ainsi que des chaussettes ou des bas.
- ◇ S'abstenir de toute consommation d'alcool ou de drogues.

Rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie qu'il ou qu'elle devra tôt ou tard entrer en contact avec un inspecteur du Ministère, voire avec les clients. Son apparence autant que son attitude doivent inspirer confiance, et ne laisser planer aucun doute sur son hygiène.

Hygiène et salubrité : méthode de la marche en avant

L'hygiène et la salubrité devraient constituer un souci constant chez le cuisinier et la cuisinière, au point d'inspirer chacun de ses gestes en cuisine. Au quotidien, cette préoccupation devrait se traduire par une méthode ou organisation du travail appelée la **marche en avant**.

La marche en avant consiste à appliquer le principe selon lequel les marchandises propres ne doivent pas emprunter le circuit que suivent les marchandises sales, ni revenir en arrière, depuis la livraison des marchandises jusqu'à la consommation par les clients. Le but consiste donc à toujours éviter le croisement des flux propres et des flux souillés. Les marchandises propres sont celles qui sont consommables immédiatement, ou après une préparation (épluchage, évidage d'une boîte de conserve, habillage, etc.). Les marchandises sales sont les restes provenant de la préparation des aliments propres (épluchures, emballages, etc.).

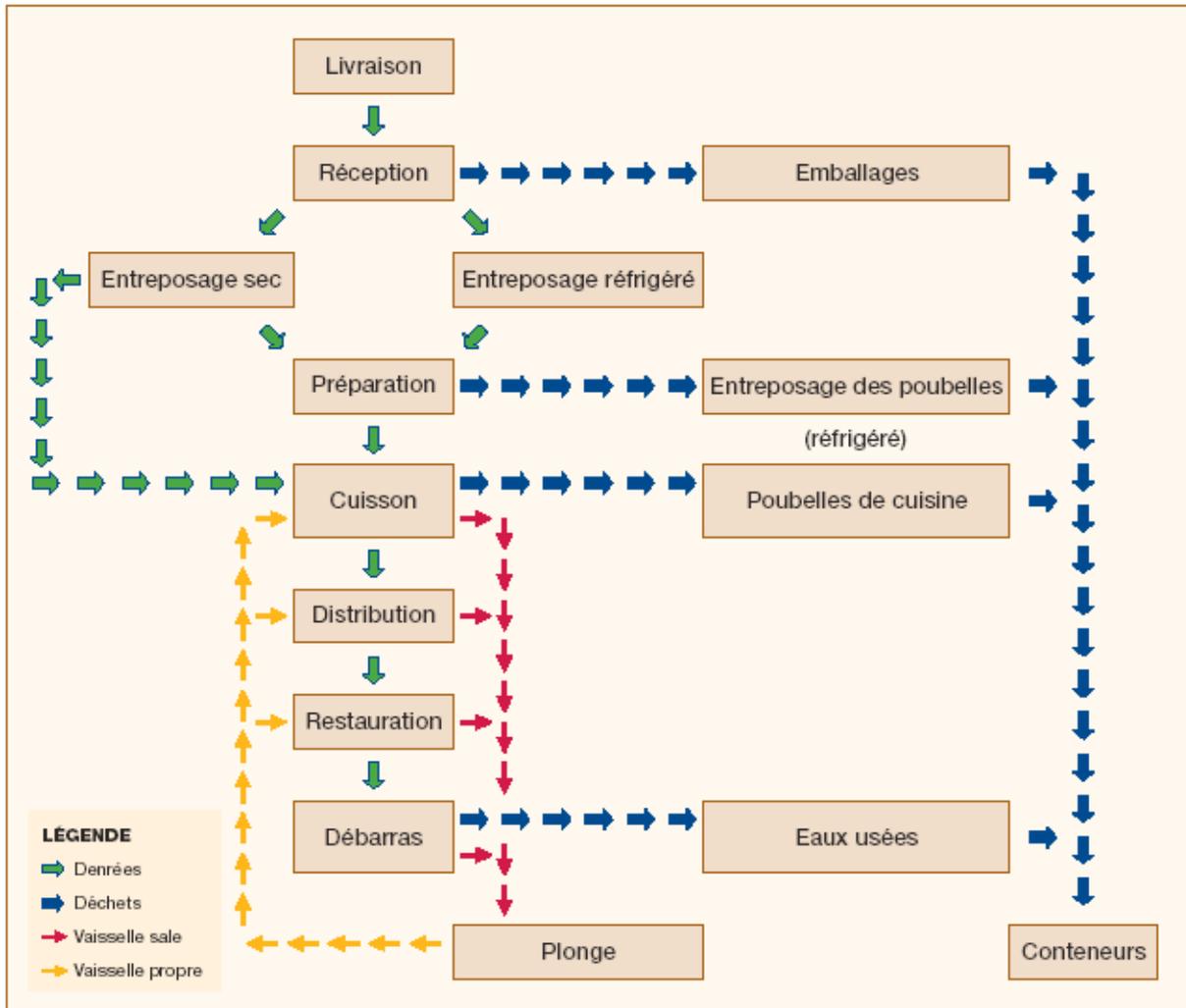
La marche en avant oblige la répartition des postes de travail de façon à ce qu'au fur et à mesure de l'avancement vers l'assiette du consommateur, les matières qui risquent de souiller l'aliment sain [contenants sales, aliments, déchets, vaisselle sale, etc.] soient éliminées les unes après les autres [...].

Laboratoire National de Santé du Luxembourg. *Hygiène/contaminations croisées*, Fiche informative sur la sécurité alimentaire [En ligne]

[\[http://www.lns.public.lu/publications/fiches-info/F-007-00.pdf\]](http://www.lns.public.lu/publications/fiches-info/F-007-00.pdf)

Servez-vous du schéma ci-dessous pour décrire le principe de la marche en avant.

Exemple de marche en avant



Source : MAPAQ. *Guide pour l'aménagement sanitaire des établissements alimentaires.*

Illustrez la marche en avant à l'aide d'exemples comme ceux-ci :

- ◇ Le plateau contenant de la viande crue ne sera pas réutilisé pour y déposer de la viande cuite : il sera remplacé par un plateau propre.
- ◇ On utilisera un code de couleurs pour reconnaître les outils (planches, etc.) en contact avec des aliments spécifiques (noix, poissons et autres allergènes potentiels).
- ◇ La vaisselle sale sera envoyée à la plonge plutôt que d'être réutilisée dans la production.
- ◇ Les emballages seront éliminés aussitôt leur contenu vidé.
- ◇ Les produits propres seront gardés à distance des produits sales.
- ◇ On ne travaillera jamais au-dessus de la poubelle (ce qui y tombe y reste).
- ◇ Les déchets seront entreposés dans des endroits hors production.
- ◇ La nourriture non consommée par les clients devra être éliminée, et non ramenée dans la chaîne de production.

Méthodes de travail

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que, pour réussir dans le métier, il faut **s'organiser et être organisé** en tenant compte des exigences de l'établissement. Il faut développer et cultiver au quotidien une façon de réduire l'imprévu, mais aussi être capable d'y faire face et de s'y adapter.

Dès le début du programme, expliquez-lui comment la **mise en place** constitue la clé de voûte d'un tel système. Donnez des exemples, ou mieux, après quelque temps, revenez sur des expériences vécues et décrivez comment votre propre mise en place vous a sauvé de situations fâcheuses. Tout au long du programme d'apprentissage, amenez l'apprenti ou l'apprentie à adopter des méthodes qui lui permettront de structurer et d'optimiser son travail. N'hésitez pas à discuter en toute complicité de vos solutions, de vos trucs et de vos « secrets » pour rester proactif et organisé.

Dans le même ordre d'idée, rappelez-lui de ne jamais prendre une journée à la légère. Expliquez-lui qu'en cuisine, il n'y a jamais de temps mort : il y a toujours quelque chose à faire pour **prendre de l'avance**, ne serait-ce que de faire le ménage ou de planifier les événements à venir.

Soulignez à quel point **travailler en équipe**, plutôt que de s'isoler et de « faire sa petite affaire », est essentiel à son succès et à celui de l'établissement. Donnez fréquemment des exemples de gestes pouvant favoriser la cohésion et l'efficacité de l'équipe. Mieux, reconnaissez concrètement et régulièrement ses efforts en ce sens, et discutez de ses gestes ayant pu nuire au travail d'équipe.

Expliquez-lui à quel point l'adrénaline est essentielle dans la vie du cuisinier et de la cuisinière, mais faites-lui comprendre qu'il faut aussi **gérer son stress**. Apprenez-lui des moyens pour y arriver et incitez-le ou incitez-la à les utiliser.

Tâches et gestes professionnels

D'une manière assez suivie, vous devez vous assurer que, tout au long de son apprentissage, l'apprenti ou l'apprentie porte une attention particulière à sa sécurité, au rangement et à la salubrité de son aire de travail et, bien sûr, à la qualité et à la productivité de son travail.

Il ou elle doit également adopter d'autres gestes professionnels qui lui permettront de mieux apprendre son métier et de l'exercer correctement. Les trois éléments suivants sont dignes de mention.

Communication et respect

Rappelez-lui qu'il faut dire les choses de façon à susciter la collaboration, et non à générer des tensions. Il est préférable de s'adresser à un travailleur ou à une travailleuse avec respect, et de lui faire des demandes polies plutôt que de lui donner des ordres sur un ton tranchant ou de lui exprimer ses insatisfactions avec des mots déplacés, particulièrement dans les situations stressantes d'un « coup de feu ».

Curiosité (poser des questions)

Invitez l'apprenti ou l'apprentie à faire preuve de curiosité, à poser des questions sur les divers aspects du métier ou sur les particularités d'une recette qui méritent d'être explorées ou approfondies. Plus on pose de questions, plus on apprend rapidement. N'oubliez pas d'adopter vous aussi la bonne attitude : répondez avec enthousiasme à ses questions pour éviter de saper sa curiosité.

Consignation d'information sur le métier

Incitez l'apprenti ou l'apprentie à inscrire dans un cahier ou dans un calepin personnel ses observations culinaires ou autres, ses trucs, les caprices de ses équipements et la façon de les régler, les solutions aux problèmes récurrents, etc. Les cuisiniers peuvent utiliser un tel aide-mémoire tout au long de leur carrière. Par conséquent, il est impératif que ce « livre » de notes ait une reliure assez solide pour résister au passage du temps.

Qualités personnelles

Votre rôle ne consiste pas seulement à montrer à l'apprenti ou à l'apprentie comment cuisiner, mais aussi à l'amener à adopter des attitudes et des comportements professionnels qui feront de lui *un bon cuisinier* ou d'elle *une bonne cuisinière*, que l'on respectera dans son milieu.

Dans le carnet, au début de chaque module, sont décrits les principaux comportements professionnels attendus d'un cuisinier ou d'une cuisinière en fonction de la compétence à acquérir. Lorsque vous abordez un nouveau module, prenez quelques minutes pour les passer en revue avec lui ou avec elle et pour lui en expliquer l'importance.

Tout au long de son apprentissage du métier, renforcez ses comportements appropriés et discutez sans tarder des comportements à améliorer.

Lorsque le programme débute, soulignez les qualités personnelles normalement requises pour devenir cuisinier. La liste suivante en énumère les principales. Discutez avec lui ou avec elle de celles que vous jugez les plus pertinentes.

- ◇ Autonomie, débrouillardise et capacité d'adaptation
- ◇ Dextérité
- ◇ Capacité à gérer son stress
- ◇ Sens de l'organisation
- ◇ Proactivité et initiative
- ◇ Entregent et politesse
- ◇ Ponctualité et assiduité
- ◇ Propreté
- ◇ Bonne condition physique
- ◇ Sensibilité olfactive
- ◇ Créativité

Accessibilité

L'employeur doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie a un équipement à sa taille et a accès, au besoin, à des installations adaptées. De plus, il est du devoir de l'employeur de lui assurer une intégration harmonieuse parmi ses collègues de travail. L'employeur doit veiller à ce que personne ne soit victime d'exclusion ni d'isolement.

Connaissances de base

Dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail, pour que la formation soit vraiment qualifiante, il est suggéré de donner à l'apprenti et à l'apprentie une formation théorique utile à une assimilation du métier sur le terrain.

Cette formation théorique, qui peut être donnée en dehors des heures de production, pourra être offerte aussi bien à l'interne qu'à l'externe si l'entreprise est en mesure de le faire.

Progression des apprentissages

Il est important de comprendre que le Programme d'apprentissage en milieu de travail est structuré selon une logique de compétences. Cela signifie que différentes compétences propres au métier de cuisinier sont mises en œuvre à différents moments du travail en cuisine.

Par exemple, durant une journée normale en cuisine, une personne affectée aux potages mettra en application l'élément de compétence 2.2 : « préparer les potages », mais également les compétences 1 : planifier son travail (de la journée), 3 : effectuer le service (du potage), 4 : conserver les aliments (les restes de potage et d'ingrédients) et 5 : entretenir son poste de travail et ses outils.

Vous devrez donc montrer les tâches de base (ex. : préparer le potage), mais aussi les autres compétences. La séquence d'apprentissage, c'est-à-dire l'ordre dans lequel les différentes compétences seront présentées, dépendra principalement de **quatre facteurs clés** :

1. *Les acquis antérieurs de l'apprenti ou de l'apprentie* : sa formation scolaire, son expérience de travail et, selon son carnet, les compétences déjà acquises dans le Programme d'apprentissage en milieu de travail. Vous devez donc, dès le début, effectuer avec l'apprenti ou l'apprentie un bilan de ses acquis, et planifier son apprentissage en fonction des compétences qu'il lui reste à acquérir.
2. *La logique des préalables*. À l'école, l'élève ne peut pas suivre le cours 201 sans avoir suivi au préalable le cours 101. Il en va de même en cuisine : certaines compétences devraient être maîtrisées avant de passer à l'étape suivante. Par exemple, l'apprentissage de la préparation des plats à base de légumes et de fruits (compétence 2.7) pourrait être un préalable à la préparation des potages (compétence 2.3). Chaque compagnon ou compagne doit organiser l'apprentissage en fonction de la séquence qui lui semble la plus logique.
3. *Le niveau de complexité de chacune des tâches ou compétences à maîtriser*. De façon générale, en début d'apprentissage, on confie des tâches simples à l'apprenti ou à l'apprentie. Le niveau de complexité et de difficulté augmente à mesure que la personne effectue son travail de façon satisfaisante.
4. *L'organisation du travail de l'établissement*. En principe, plus la brigade est importante, plus les tâches sont spécialisées et regroupées en équipes ou postes. L'apprenti ou l'apprentie pourra passer d'un poste à l'autre à mesure qu'il ou qu'elle maîtrisera les compétences nécessaires à l'exécution du travail dans chacun d'eux.

Par contre, plus la brigade est restreinte, plus les cuisiniers cumulent de tâches différentes qu'ils exécutent souvent de front. Vous devez alors structurer la séquence d'apprentissage non pas en fonction des tâches réservées aux équipes, mais en tenant compte à la fois du niveau de complexité des tâches (le facteur précédent) et des besoins de production du moment. Vous prendrez soin d'affecter l'apprenti ou l'apprentie à une tâche précise et simplifiée durant la période d'apprentissage d'une compétence particulière, et de ne permettre le cumul ou la simultanéité de tâches que lorsqu'un certain niveau de maîtrise est atteint.

Suggestions sur la progression des apprentissages en milieu de travail

A) Phase d'intégration – début du programme d'apprentissage

Objectifs de l'apprenti ou de l'apprentie

- Intégration générale à l'établissement
- Assimilation de la routine d'une cuisine
- Observation de ce qui se passe dans les autres postes de travail
- Acquisition des réflexes de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité

Notions générales à aborder

- Santé et sécurité
- Hygiène et salubrité
- Normes de qualité de l'établissement
- Exigences de productivité et de rentabilité de l'établissement
- Attitudes et habitudes de travail attendues

Postes d'entrée pour l'intégration

- Plonge (s'il y a lieu)
- Mise en place au garde-manger

Modules à traiter en priorité

- Module 5 : Entretien du poste de travail et des outils
- Module 4 : Conservation des aliments

B) Après l'acquisition d'une certaine expérience

- Module 2 : Réalisation d'une recette (de la plus simple à la plus complexe)
 1. Exécution (pratique)
 2. Révision de la théorie (compréhension : « le pourquoi du comment »)
 3. Réalisation de la recette par cœur, sans les livres de référence
 4. Développement de réflexes, d'automatismes
- Module 3 : Prestation du service
 1. Dressage des assiettes
 2. Service du chaud
 - Gestion des bons de commande
 - Synchronisation des cuissons et de la sortie des plats
 - Coupe des viandes
 - Cuissons finales, incluant les sauces et les accompagnements
 - Lien entre le service aux tables et la cuisine, exigences particulières du client (ex. : type de cuisson)
- Module 1 : Planification du travail (note : l'apprentissage de cette compétence peut débiter dès la phase d'intégration en ce qui concerne les tâches simples du garde-manger).

C) Une fois que l'apprenti ou l'apprentie a beaucoup plus d'expérience

- Module 6 : Variantes au menu, aux recettes et à la présentation

Démarche d'évaluation

Le carnet contient des critères concrets proposés par des experts du métier pour vérifier l'apprentissage de chacun des éléments de la compétence. Ces critères doivent servir à reconnaître *la progression de l'apprentissage* au quotidien, non pas à faire *une évaluation de rendement*.

L'apprentissage comporte trois niveaux d'évaluation : le suivi de l'apprentissage au quotidien, attesté par les initiales apposées dans le carnet d'apprentissage, la confirmation de la maîtrise de chaque élément de compétence et, finalement, la confirmation de la maîtrise de l'ensemble d'une compétence.

1- L'inscription des initiales au carnet pour attester la maîtrise d'un sous-élément de compétence

- ◇ Les initiales sont apposées à côté des sous-éléments de compétence.
- ◇ Elles attestent que l'apprenti ou l'apprentie a acquis la maîtrise de ces sous-éléments de compétence.
- ◇ La date à laquelle les initiales sont apposées doit être inscrite.

Voici un exemple :

Compétence : être capable de planifier son travail

Élément de la compétence	Date	Initiales apprenti/compagne apprentie/compagnon
1.1 Analyser le travail à faire <ul style="list-style-type: none"> ◇ Prendre connaissance du travail à faire à partir de la feuille de production, lorsqu'une telle feuille est fournie ◇ Consulter les recettes ◇ Calculer les quantités d'ingrédients nécessaires à la préparation des recettes et adapter celles-ci au besoin 	<u>2009-10-10</u> <u>2010-10-13</u> _____	<u>J.P.C.</u> <u>A .Z.</u> <u>J.P.C.</u> <u>A .Z.</u> _____

2- Les signatures confirmant la maîtrise d'un élément de compétence

- ◇ L'apprenti ou l'apprentie et le compagnon ou la compagne d'apprentissage apposent leur signature lorsque tous les sous-éléments de compétence sont acquis.
- ◇ Les signatures attestent que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de compétence et chacune de ses composantes.
- ◇ La date à laquelle les signatures sont apposées doit être inscrite.

Voici un exemple (partie non grisée) :

Élément de la compétence	Date	Initiales apprenti/compagne apprentie/compagnon
1.1 Analyser le travail à faire ◇ Prendre connaissance du travail à faire à partir de la feuille de production, lorsqu'une telle feuille est fournie ◇ Consulter les recettes ◇ Calculer les quantités d'ingrédients nécessaires à la préparation des recettes et adapter celles-ci au besoin	<u>2009-10-10</u> <u>2010-10-13</u> <u>2010-05-27</u>	<u>J.P.C. A .Z.</u> <u>J.P.C. A .Z.</u> <u>J.P.C. A .Z.</u>
<p>Critères d'évaluation de l'apprentissage</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Justesse de l'analyse du travail à réaliser ou de la feuille de production ▪ Compréhension juste des étapes de réalisation ▪ Estimation adéquate des quantités d'ingrédients requises ▪ Respect du temps d'exécution alloué pour réaliser la planification <p>Nous, soussignés, confirmons que l'élément de compétence « Analyser le travail à faire » est maîtrisé.</p> <p>2010-05-27 Jean-Philippe Charbonneau Arthur</p> <hr/> <p>Date Signature du compagnon ou de la compagne Signature de l'apprenti ou de l'apprentie</p>		

3- Les signatures confirmant la maîtrise de l'ensemble de la compétence

- ◇ À la fin d'un module, l'apprenti ou l'apprentie et le compagnon ou la compagne d'apprentissage apposent leur signature dans le carnet lorsque tous les éléments de la compétence sont acquis.
- ◇ L'employeur doit également signer pour attester que l'acquisition de la compétence s'est terminée dans son établissement.
- ◇ Ces signatures attestent que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise complètement la compétence acquise dans ce module, et est en mesure d'assumer l'ensemble des tâches associées à cette compétence.
- ◇ La date à laquelle les signatures sont apposées doit être inscrite.

Voici un exemple :

Nous, soussignés, confirmons que l'apprenti ou l'apprentie a acquis l'ensemble des éléments de compétence du module 1 et, par conséquent, nous confirmons sa maîtrise de la compétence :

« Être capable de planifier son travail »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

Arthur

Signature du compagnon ou de la compagne d'apprentissage

**Jean-Philippe
Charbonneau**

Signature de l'employeur

Hélène Cantin

Date 2010-06-27

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES À CHACUN DES MODULES

Les recommandations particulières ont pour but de vous aider à organiser l'encadrement de l'apprenti ou de l'apprentie. Elles précisent et enrichissent la description que donne le carnet des compétences à acquérir. Elles ont valeur de conseil et se présentent sous trois rubriques :

- ◇ **Les remarques préliminaires** indiquent ce sur quoi doit porter votre attention en début d'apprentissage, afin d'en garantir le succès.

- ◇ **Les précisions sur les éléments de la compétence** servent à éclairer et à compléter l'information inscrite au carnet.

- ◇ **La confirmation de l'acquisition de la compétence** vous fournit des indications pour vous aider à évaluer s'il y a maîtrise de la compétence par l'apprenti ou l'apprentie. À l'aide de ces indications, vous pouvez déterminer si l'apprentissage est terminé.

Module 1

Planification du travail

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de planifier son travail.

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

Afin de pouvoir planifier son travail, le cuisinier ou la cuisinière doit être en mesure de se projeter dans le temps et dans l'espace pour décider l'ordre des opérations, les quantités à produire, les achats à effectuer, etc., et ce, en tenant compte de la complexité de ses tâches, du personnel en place et d'une foule de contraintes du métier.

La compétence en matière de planification du travail est donc probablement l'une des plus complexes, puisqu'elle englobe l'ensemble des connaissances et des habiletés nécessaires pour accomplir le travail de cuisinier.

La maîtrise complète de ce module sera éventuellement atteinte vers la fin de l'apprentissage seulement. Par conséquent, tout en lui confiant des tâches en rapport avec ce module, vous devrez vous assurer que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise les éléments suivants :

- ◇ Connaissance des termes de cuisine et de leur signification, notamment les noms des recettes et des préparations de base (potage Crécy, duxelles, ganache, etc.). À cet égard, l'apprenti ou l'apprentie peut se procurer le livre de Théodore Gringoire et Louis Saulnier, *Répertoire de la cuisine* (Paris, Flammarion, 2009).
- ◇ Capacité de reconnaître les produits et aliments, et de savoir où les trouver dans les stocks (voir module 4 : conservation des aliments).
- ◇ Connaissance des recettes de base (voir module 2 : « réaliser une recette »).
- ◇ Utilisation des mesures impériales et métriques.
- ◇ Prévision de l'achalandage de l'établissement en fonction de diverses variables.

Compétence 1 : être capable de planifier son travail			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
1.1 Analyser le travail à faire			
◇ Prendre connaissance du travail à faire à partir de la feuille de production, lorsqu'une telle feuille est fournie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Consulter les recettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Calculer les quantités de mets à préparer et adapter les recettes au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Visualiser le travail à faire</p> <p>Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à lire et à décoder l'information pertinente d'une feuille de production, ou à reconnaître les éléments importants d'une instruction verbale. Si les instructions sont verbales, exigez qu'il ou qu'elle les transcrive sur papier, au début du moins, pour être en mesure d'établir sa planification sans rien oublier.</p> <p>Faites-lui comprendre comment interpréter cette information de façon à visualiser tout le travail à faire, et montrez-lui à lire entre les lignes. Par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Le menu commandé est-il froid ou chaud? La mise en place et le service qui en découlent ne seront évidemment pas les mêmes. ◇ L'équipement nécessaire est-il disponible? Y a-t-il des conflits possibles avec les besoins d'une autre équipe ou par rapport à l'urgence d'une autre commande? <p>Expliquez-lui comment consulter les recettes qui devront être préparées, de manière à planifier le travail. Évidemment, plus la compétence « réaliser une recette » sera acquise (module 2), moins l'apprenti ou l'apprentie aura besoin de consulter ces recettes, et plus il lui sera facile d'anticiper le travail à faire dans toute sa complexité.</p> <p>Apprenez-lui à utiliser son jugement pour estimer, au premier coup d'œil, la faisabilité globale du travail à effectuer selon le temps imparti et l'équipe disponible. Expliquez-lui que le chef préférera entendre au début de la journée ses doutes sur la capacité d'être à la hauteur, alors qu'il est encore temps de penser à des solutions, plutôt que d'être mis devant le fait accompli au moment où les convives crient famine.</p>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Estimation des quantités d'ingrédients nécessaires

L'apprenti ou l'apprentie doit être en mesure de calculer, à partir de cette information, les ingrédients qu'il lui faudra.

Montrez-lui à **estimer le nombre de repas et les quantités** d'aliments à produire à partir de l'information disponible, par exemple :

- ◇ Le nombre de convives prévisibles. Apprenez-lui à tenir compte de variables importantes non écrites sur la feuille de production : les prévisions météorologiques, les statistiques d'achalandage selon l'heure et le jour de la semaine, etc.
- ◇ Les besoins, c'est-à-dire ceux indiqués dans la commande et ceux qui sont prévisibles à partir des caractéristiques de la clientèle, à savoir
 - Les convives sont-ils principalement de sexe masculin ou féminin? Expliquez-lui que les habitudes alimentaires varient selon les caractéristiques des clients, comme le sexe, l'âge, le métier, l'origine ethnique, etc. Avec le temps et l'expérience, il lui sera possible de dégager des tendances, de façon à adapter le menu et les quantités en fonction de ces caractéristiques.
 - Les convives font-ils des activités physiques ou sont-ils en réunion juste avant le repas? Une clientèle sédentaire ne mange pas autant qu'une clientèle physiquement active.
- ◇ Les portions indiquées sur les bons de commande (ex. : un morceau de 6 onces ou de 8 onces?). Si cette information n'est pas disponible, montrez-lui comment, ou auprès de qui, l'obtenir.
- ◇ La quantité finale à produire. Il faut l'estimer en y ajoutant une marge d'erreur, par exemple de 10 %, sur le nombre de convives ou de repas.

Montrez-lui comment **convertir les quantités des recettes** en fonction du nombre de convives. La capacité d'effectuer ce calcul s'acquiert avec le temps et l'expérience. Encore une fois, mieux le module 2 : « réaliser une recette » sera intégré, plus il lui sera facile d'effectuer ces conversions.

- ◇ Apprenez-lui l'art de convertir (doubler, quadrupler, etc.) les recettes en fonction des quantités à produire, et d'adapter celles-ci en fonction des ingrédients disponibles.
- ◇ Expliquez-lui comment mesurer ou estimer les quantités à l'aide de points de référence comme le poids par portion (ex. : si on veut servir 100 grammes de carotte par personne on a besoin de 120 kg de carottes pour un banquet de 1 200 personnes), ou de grands contenants (ex. : un panier de carottes préparées équivaut à 400 portions, ou une poche de carottes non préparées, à 200 portions. Par conséquent, un banquet de 1 200 personnes exigera 4 paniers de carottes préparées ou 6 poches de carottes non préparées).

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Unités de mesure

Expliquez-lui comment **convertir** rapidement et avec aisance les **unités de mesure** impériales en métriques, ou l'inverse. Proposez-lui des outils, suggérez-lui des trucs. Montrez-lui à effectuer ces conversions avec jugement et décrivez-lui les conséquences d'une erreur en les illustrant d'exemples. L'apprenti ou l'apprentie doit également apprendre à *valider ou contrevérifier le résultat de cette conversion* en se posant des questions appropriées du genre : est-ce normal, plausible, vraisemblable, pertinent, etc.? Par exemple, est-ce normal de se retrouver avec deux mesure de riz pour une mesure d'eau dans la casserole?

Compétence 1 : être capable de planifier son travail			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
1.2 Vérifier les stocks			
◇ S'assurer de la disponibilité et de la qualité des ingrédients requis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Recommander des achats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que la vérification des stocks constitue une étape importante de la planification du travail.</p> <p>Veillez à responsabiliser l'apprenti ou l'apprentie. Il lui faut comprendre qu'on ne doit pas attendre que le chef prenne toutes les décisions, les petites comme les grandes. La vérification des stocks en est un bon exemple. Chaque membre du personnel, y compris l'apprenti ou l'apprentie, doit être en mesure d'évaluer les quantités d'aliments nécessaires pour faire son travail, puis prendre les moyens ou l'initiative pour que les quantités manquantes soient inscrites sur les listes d'achat.</p> <p>Rappelez-lui comment évaluer la qualité des aliments en stock (voir module 4 : conservation des aliments) et éliminer ceux qui ne sont plus comestibles. Expliquez-lui qu'il convient d'indiquer au chef les priorités en ce qui concerne les aliments à écouler lorsque ceux-ci commencent à être avancés.</p> <p>Montrez-lui à estimer les quantités d'aliments nécessaires à l'exécution de son travail, et à comptabiliser les écarts entre ce qu'il lui faut et les aliments en stock.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ En plus d'évaluer les quantités et la qualité des aliments, l'apprenti ou l'apprentie doit être en mesure de bien reconnaître les aliments ou les pièces appropriés. Par exemple, du bœuf en cube n'est pas du bœuf à brochette; le filet mignon ne servira pas à un braisage ni un morceau d'épaule à un poêlage. Attention : l'utilisation qui est faite des pièces et des aliments peut varier d'un établissement à l'autre. Si le produit n'est pas utilisé selon sa fonction traditionnelle, il est important d'en informer l'apprenti ou l'apprentie. ◇ Montrez-lui comment et à qui signaler les quantités d'aliments à commander. ◇ S'il y a lieu, montrez-lui à remplir les bons de commande. <p>Expliquez-lui (ou réexpliquez-lui au besoin) le principe de « quantité minimale » à maintenir dans les stocks. Faites-lui bien comprendre que les stocks ne sont jamais renouvelés par magie et qu'il faut signaler sans tarder tout besoin d'achat.</p>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Montrez-lui comment évaluer les quantités d'aliments en stock en tenant compte des besoins de ses collègues ou des autres équipes. Par exemple, le réfrigérateur peut contenir deux poches de pommes de terre, mais si un collègue a besoin d'une de ces poches, il n'en reste finalement qu'une seule.

Rappelez-lui que certains produits, par exemple les produits fins, ne se trouvent pas facilement et doivent être commandés à l'avance. La *planification* du travail et des achats prend alors tout son sens, car il faut prévoir ou anticiper pour ne pas être pris au dépourvu.

Compétence 1 : être capable de planifier son travail			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
1.3 Organiser le travail			
◇ Décomposer le travail en tâches et en sous-tâches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Déterminer les étapes critiques et les séquences à suivre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Regrouper les préparations d'ingrédients communs et/ou les manipulations communes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Évaluer le temps requis pour exécuter chaque tâche et sous-tâche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Ordonnancer les tâches de façon optimale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Une course pour la synchronisation</p> <p>Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que travailler en cuisine, c'est comme participer à une course bien spéciale où les coureurs avancent à des vitesses différentes, mais où tous doivent atteindre <u>en même temps</u> le fil d'arrivée. En restauration, ce fil d'arrivée est le service simultané des plats aux clients d'une même table ou d'un banquet.</p> <p>De tels petits miracles, à répéter plusieurs fois par jour, ne s'improvisent pas : l'apprenti ou l'apprentie doit agencer dans le temps et dans l'espace les différentes étapes ou tâches à accomplir, et ce, pour s'assurer que la mise en place et les plats soient prêts au moment opportun sans être surcuits, desséchés ou refroidis.</p> <p>Organisation du travail</p> <p>La capacité à réaliser ces exploits de logistique s'acquiert avec le temps et l'expérience. Cependant, le rôle du compagnon ou de la compagne est important dans cet apprentissage.</p> <p>Au début du programme, planifiez et organisez vous-même le travail. Profitez de chaque occasion pour expliquer vos choix et vos décisions :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Décrivez clairement l'objectif à atteindre (une recette, un service, un banquet, etc.). C'est très important pour que l'apprenti ou l'apprentie visualise le « fil d'arrivée », et développe le réflexe d'avoir une vue d'ensemble. Rappelez-lui que l'objectif ultime est « d'enlever » tous les plats au moment opportun pour la satisfaction des clients.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

- ◇ Montrez-lui à **décomposer** l'objectif à atteindre en **étapes** ayant chacune un début et une fin. Par exemple, l'épluchage de pommes de terre commencerait par l'ouverture de la poche et se terminerait par l'obtention d'un bac de pommes de terre lavées et l'élimination des pelures.
- ◇ Précisez quelles sont les **étapes critiques** ou déterminantes. Expliquez-lui pourquoi elles le sont. Par exemple :
 - Parce que telle étape requiert une attention particulière.
 - Parce qu'à telle autre étape, une erreur est difficilement récupérable et retarde la production.
 - Parce que telle autre étape doit être franchie au moment où sont effectuées d'autres opérations, ce qui demande plus de vigilance et de synchronisme.
- ◇ Indiquez-lui dans quelle **séquence** ces étapes doivent être franchies. Expliquez-lui pourquoi telle étape vient avant telle autre, et non l'inverse.
- ◇ Montrez-lui comment **regrouper des tâches** et des préparations pour optimiser le temps et l'efficacité, et pour réduire les coûts en énergie, en matières premières, etc. Évidemment, il s'agit là d'une des aptitudes les plus complexes à acquérir. Vous devrez attendre que l'apprenti ou l'apprentie ait suffisamment d'expérience pour l'amener à ce niveau.
- ◇ Montrez-lui comment estimer le **temps nécessaire** pour franchir chacune des étapes. Par exemple, expliquez-lui qu'une poche de pommes de terre prend 30 minutes en moyenne à éplucher, donc que les trois poches nécessaires pour préparer le gratin dauphinois du jour prendront environ une heure et demie à éplucher. Au début, faites le calcul avec lui ou avec elle, et rapidement, mettez ses capacités à l'épreuve en lui demandant d'estimer le temps de chaque étape et le total de la journée.
- ◇ Si nécessaire, montrez-lui comment **ordonner les tâches** et les opérations pour optimiser son efficacité. Incitez l'apprenti ou l'apprentie à se référer aux recettes, qui donnent d'excellents points de repère sur l'ordre des opérations. Par ailleurs, il peut s'avérer tout aussi approprié de laisser l'apprenti ou l'apprentie prendre l'initiative des gestes et de la méthode de travail correspondant à une étape, tout en lui laissant faire ses propres essais et erreurs. Rien ne vous empêche d'intervenir en cours de processus et au besoin pour corriger le tir.

Par la suite, l'expérience aidant, laissez l'apprenti ou l'apprentie vous proposer son organisation du travail pour atteindre des objectifs allant du plus simple au plus complexe. Avec le temps, il lui faut arriver à planifier adéquatement les étapes et le temps de préparation, de cuisson et de dressage.

Plus vous prendrez de temps pour amener l'apprenti ou l'apprentie à comprendre les raisons justifiant votre organisation du travail, plus rapidement il ou elle pourra devenir autonome. Parmi ces raisons, n'hésitez pas à parler de l'efficacité et du besoin d'optimiser la productivité pour permettre à l'établissement de rester rentable.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Coordination avec le reste de l'équipe

Dans la planification concrète du travail, montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à tenir compte d'une variable incontournable : les besoins de ses collègues. Par exemple, les deux fours d'un établissement peuvent devenir des goulots d'étranglement dans la chaîne de production si quatre préparations doivent être cuites à la même heure. Il ou elle doit donc prendre le temps de coordonner son travail avec celui du reste de l'équipe, en demandant notamment qui a besoin :

- ◇ Des outils et des équipements partagés, par exemple les fours.
- ◇ Des espaces de travail communs.
- ◇ Des aliments en stock.

CONFIRMATION DE L'ACQUISITION DE LA COMPÉTENCE

Pour confirmer la maîtrise de la compétence de ce module par l'apprenti ou l'apprentie, vous pouvez vérifier sa capacité à planifier son travail en fonction des **critères d'évaluation** indiqués dans le carnet d'apprentissage, à la suite de chaque élément de compétence.

Vous disposez également, dans le présent guide, d'une foule de **précisions** sur chaque élément de compétence. Celles-ci constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer que chacun des aspects importants de l'élément de compétence est maîtrisé.

L'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de planifier son travail conformément à chacune des sections de ce module :

- ◇ Avec succès et assurance.
- ◇ À plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire ce succès afin de démontrer que ce n'est pas le fait du hasard.
- ◇ En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi, c'est-à-dire en pouvant expliquer le « pourquoi du comment » de ses gestes.
- ◇ Sans avoir besoin de supervision pour démontrer la maîtrise de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier sans crainte la responsabilité complète de la planification du travail de la cuisine.

L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module.

Module 2

Réalisation d'une recette

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de réaliser une recette.

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

Ce module constitue le cœur du programme d'apprentissage en cuisine. L'apprenti ou l'apprentie aura l'occasion, dès les premiers jours, de préparer des recettes ou de mettre à l'épreuve ses compétences de cuisinier en herbe, ne serait-ce qu'en accomplissant des tâches simples au garde-manger.

Très tôt dans le programme, il ou elle devra :

- ◇ Avoir reçu une bonne initiation en ce qui concerne
 - L'attitude et les moyens à mettre en œuvre pour garantir sa **santé** et sa **sécurité**, celles des autres travailleurs et celles des clients.
 - Les notions de base et les bonnes pratiques **d'hygiène** et de **salubrité** alimentaires.
 - Les règles de base de la **nutrition** (ex. : guide alimentaire canadien).
- ◇ Apprendre la **terminologie** culinaire, à savoir
 - Les **lieux** de la cuisine (garde-manger, etc.).
 - Les **postes** de la brigade. Prenez le temps de lui expliquer l'organigramme et le flot de la chaîne de production, d'une part pour lui faire connaître les tâches de ses équipiers et, d'autre part, pour lui permettre de se situer dans cette chaîne de production.
 - Les **instruments** (friteuse, four, salamandre, mélangeur, hachoir, trancheuse, etc.) et les **outils** (batterie de cuisine, couteaux, ustensiles de préparation, etc.), et leur emplacement.
- ◇ Savoir où trouver les **documents de référence** : livres de recettes, tableau de cuisson, etc.

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

- ◇ **Savoir lire une recette.**
- ◇ **Savoir mesurer et peser** des ingrédients.
- ◇ Connaître les aromates, épices, herbes, assaisonnements et condiments de base, ainsi que leur utilisation.
 - Assaisonnement et condiment sont souvent employés indistinctement pour désigner tout produit qui relève le goût des aliments (ex. : sel, poivre, vinaigre, moutarde, gingembre, piment, cannelle, vanille, etc.) ou qui peut en modifier la couleur (ex. : paprika, curcuma, safran). Ils ont souvent peu de valeur nutritionnelle.
 - Épices : produits aromatiques dépourvus de chlorophylle et dont la majorité provient de pays tropicaux; leur saveur est plus ou moins parfumée, chaude et piquante.
 - Herbes : des plantes herbacées à feuilles vertes des régions tempérées, cultivées couramment dans les potagers.
 - Il est préférable d'acheter épices et fines herbes entières ou émiettées, car en poudre elles s'éventent plus rapidement.
 - Il est préférable de couper les herbes fraîches finement pour mieux en extraire la saveur et la transmettre aux aliments. Pour la plupart des fines herbes, une cuisson prolongée est à déconseiller, surtout à forte ébullition et à découvert. Ajouter plutôt les fines herbes en fin de cuisson. Toutefois, le mijotage convient très bien au romarin, au thym, à la sauge, au laurier et à la sarriette.
 - Ce sujet est traité abondamment dans de nombreux sites Internet. Il suffit d'entrer les mots clés appropriés dans un moteur de recherche.

Compétence 2 : Être capable de réaliser une recette			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
2.1 Organiser son poste de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Invitez l'apprenti ou l'apprentie à s'installer à l'endroit approprié pour la tâche à accomplir, et à organiser son espace de travail le plus simplement possible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Il lui faut apprendre à ne sortir qu'au fur et à mesure ce dont il ou elle a besoin, de ranger au fur et à mesure, et de nettoyer son poste au fur et à mesure. Ici, la consigne clé est donc : « au fur et à mesure »! Cette façon de travailler permet : <ul style="list-style-type: none"> ○ De mieux conserver la fraîcheur des produits parce qu'ils ne traînent pas sur les tables. ○ D'être plus efficace parce que personne ne risque de s'empêtrer dans un fouillis. ○ De préserver l'aspect professionnel de l'environnement de travail au cas où des clients viendraient visiter la cuisine. ◇ L'apprenti ou l'apprentie doit éviter de s'éparpiller, tant par souci d'efficacité que par respect pour ses collègues, qui ne tiennent pas à être envahis. Il lui faut donc apprendre à « se ramasser », à travailler dans un espace restreint. Pour bien faire saisir l'idée d'un « espace restreint », indiquez-lui ce qui constitue, selon vous, les limites imaginaires d'un espace de travail « normal ». ◇ Expliquez-lui qu'il faut, au début de la journée, prendre le temps de coordonner son travail avec celui du reste de l'équipe et s'informer de la disponibilité des équipements et des aires de travail nécessaires à ses activités. Une telle planification permet d'éviter bien du stress, voire des conflits.

Compétence 2 : Être capable de réaliser une recette			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
2.2 Préparer les fonds et les sauces			
◇ Choisir les ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Réunir les ingrédients nécessaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Suivre le mode de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôler la qualité et rectifier le fond ou la sauce au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Fonds et liaisons</p> <p>Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie la différence entre un fond et une sauce, notamment pourquoi « les fonds sont à la cuisine ce que les fondations sont à un édifice » (Gringoire et Saulnier).</p> <p>Montrez-lui quels sont les ingrédients, le type de coupe, le mode de préparation et l'utilisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ D'un bouquet garni. ◇ D'une mirepoix. <p>Montrez-lui comment préparer les principaux types de fonds et de liaisons au fur et à mesure des besoins de l'établissement. Associez chacun d'eux à une ou plusieurs préparations concrètes pour que l'apprenti ou l'apprentie sache à quoi ils peuvent servir.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Fond blanc. Expliquez-lui que le choix et le dosage des ingrédients sont importants pour obtenir la couleur appropriée. ◇ Fond brun. Montrez-lui notamment : <ul style="list-style-type: none"> ○ Comment pincer les os (les colorer au four). Expliquez-lui l'importance de les cuire à point : trop cuits, ils seront amers; pas assez, ils seront fades et sans couleur. ○ Comment déglacer les sucs de cuisson. ◇ Fumets. Expliquez-lui notamment la méthode appropriée pour faire suer les ingrédients. ◇ Si des produits commerciaux déshydratés sont utilisés pour les fonds, montrez-lui comment les préparer et, s'il y a lieu, comment les rehausser de parures en fonction de la recette à préparer.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Conseils divers sur les **fonds**

- ◇ Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie comment utiliser la marmite à vapeur pour préparer les fonds. Si elle est de type basculant, expliquez-lui-en les dangers et apprenez-lui les techniques sécuritaires de manipulation.
- ◇ Dites-lui pourquoi un fond doit mijoter quatre heures ou plus, *et non bouillir*.
- ◇ Expliquez-lui pourquoi il est préférable de préparer les fonds en fin de journée et de les cuire durant la nuit, si l'établissement possède les équipements sécuritaires appropriés (il faut éviter tout danger d'incendie), ou le matin en arrivant :
 - On a ainsi un fond prêt à utiliser pendant la journée.
 - On libère les équipements pour les préparations du jour.
- ◇ Dites-lui d'éviter de trop mouiller les fonds, ce qui oblige à les cuire plus longtemps.
- ◇ Montrez-lui à bien doser les ingrédients servant à donner de la couleur, comme la tomate, et ce, pour éviter d'altérer le goût.
- ◇ Rappelez-lui qu'il faut toujours vérifier la fraîcheur des aliments. Tout particulièrement, des os non frais risquent fort de gâcher la préparation.

Expliquez-lui ce que sont les **liaisons** et quel est leur rôle, et montrez-lui comment les exécuter.

- ◇ Roux brun : plus long à préparer, il doit être fait à l'avance.
- ◇ Roux blanc : il est généralement préparé au moment de son emploi.
- ◇ Beurre manié.
- ◇ Autres liaisons, incluant les commerciales.

Expliquez-lui que les **roux** semblent, à première vue, simples à préparer, mais qu'ils doivent l'être avec beaucoup de soin et d'attention.

- ◇ Il est préférable de cuire les roux plus lentement que rapidement. La chaleur doit être modérée au début, puis augmenter de façon progressive.
- ◇ Le roux blanc ne doit cuire que quelques minutes, c'est-à-dire le temps nécessaire pour faire disparaître le goût de farine crue.
- ◇ L'emploi du beurre clarifié est préférable pour préparer un roux, notamment parce qu'il peut supporter des températures plus élevées. Si ce n'est déjà fait, montrez-lui comment préparer un beurre clarifié.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Sauces

Expliquez-lui que les sauces sont des accompagnements : elles ne doivent pas se substituer aux mets, encore moins les masquer. Lorsqu'elles sont préparées à partir des sucs et autres sécrétions de la cuisson, elles en sont l'aboutissement.

Valorisez l'importance des sauces : expliquez-lui que leur préparation constitue un art où se manifeste le talent véritable du cuisinier ou de la cuisinière.

Montrez-lui à distinguer les différents **types de sauce** et expliquez-lui leurs utilisations, à l'aide de cas concrets. Par exemple, il y a les sucrées et les salées et, parmi ces deux grandes classes, les froides et les chaudes. On distingue également les sauces dérivées (qui découlent d'une sauce de base), et les non dérivées. Chacune de ces catégories contient des sous-catégories et une grande variété de sauces.

Ce qu'il importe surtout de montrer à l'apprenti ou à l'apprentie, ce sont **les bases**. Apprenez-les-lui au fur et à mesure que se manifestent les besoins de l'établissement. Lorsque les sauces de base seront maîtrisées, il lui sera toujours possible de se référer à un livre de recettes pour apprêter des sauces particulières.

À tout le moins, l'apprenti ou apprentie doit apprendre à exécuter les préparations ci-dessous.

- ◇ Sauces de base :
 - Tomate.
 - Béchamel.
 - Veloutée.
 - Sauce brune ou espagnole.
 - Demi-glace.
- ◇ Beurres composés.
- ◇ Réductions.
- ◇ Coulis.
- ◇ Émulsions chaudes :
 - Béarnaise.
 - Hollandaise.
- ◇ Émulsions froides :
 - Vinaigrettes (émulsion instable : l'huile et le vinaigre ont tendance à se séparer).
 - Aillolis (émulsion instable).
 - Mayonnaises (émulsion stable).
- ◇ Autres (marinades, panades, etc.).

En ce qui concerne les **sauces liées**, montrez-lui, si possible à l'aide d'exemples, les erreurs les plus courantes, et ce qu'il convient de faire pour les éviter :

- ◇ Sauce trop épaisse.
- ◇ Sauce trop claire.
- ◇ Sauce pas assez cuite.

En ce qui concerne les **émulsions** :

- ◇ Expliquez-lui, en le vulgarisant, le « principe chimique » qui permet de préparer ce type de sauce, et expliquez-lui pourquoi certaines sont stables et d'autres non.
- ◇ Expliquez-lui bien les techniques de préparation.
- ◇ Montrez-lui les pièges et écueils possibles en les provoquant (ex. : trop chaud ou trop froid) et montrez comment « récupérer » les préparations en les ré-émulsionnant.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Qu'il s'agisse d'un fond, d'une liaison ou d'une sauce, apprenez-lui à évaluer le résultat obtenu à partir des caractéristiques gastronomiques recherchées.

Compétence 2 : Être capable de réaliser une recette			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
2.3 Préparer les potages			
◇ Choisir les ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Réunir les ingrédients nécessaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Suivre le mode de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôler la qualité et rectifier le potage au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à reconnaître et à décrire les caractéristiques des différents **types de potage** :

- ◇ Potages clairs
 - Fond blanc.
 - Consommé (bouillon clarifié enrichi).
 - Taillé (à base de légumes taillés).
- ◇ Potages liés
 - Bisque (à base de crustacés).
 - Chaudrée (à base de poisson, de mollusques ou de crustacées).
 - Crème (épaissi et terminé avec du lait ou de la crème).
 - Velouté (épaissi avec une liaison).
 - Purée (naturellement épais).
 - Soupe froide.

Vous devez mettre l'accent sur les **recettes de bases**. Montrez-les-lui au fur et à mesure que se manifestent les besoins de l'établissement. Lorsque les différents potages de base seront maîtrisés, il lui sera toujours possible de se référer à un livre de recettes pour préparer des variantes de potages particuliers.

Portez une attention particulière à la préparation du consommé : l'apprenti ou l'apprentie doit être en mesure de le produire clair et limpide... comme un « cognac VSOP ».

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Demandez à l'apprenti ou à l'apprentie de décrire les caractéristiques principales des **variantes classiques** de potages :

- | | | | |
|-------------------|---------------|--------------|-----------------|
| ◇ À la parisienne | ◇ Crécy | ◇ Gaspacho | ◇ Parmentier |
| ◇ Argenteuil | ◇ Cultivateur | ◇ Madrilène | ◇ Saint-Germain |
| ◇ Choisy | ◇ Du Barry | ◇ Minestrone | ◇ Vichyssoise |

Montrez-lui à utiliser les techniques reconnues de préparation des potages.

- ◇ Respect du choix des **ingrédients** et assaisonnements de la recette :
 - Montrez-lui à bien respecter l'équilibre entre les ingrédients de base (oignons, céleri, poireaux) et les autres légumes.
 - Expliquez-lui comment reconnaître un potage mal équilibré (ex. : trop ou pas assez de céleri dans un Du Barry).
- ◇ Utilisation du **fond** approprié à la recette (ex. : fond blanc de bœuf pour un consommé de bœuf).
- ◇ Utilisation de la **liaison** appropriée à la recette :
 - Jaunes d'œufs.
 - Fécule et amidon (pomme de terre, purée de légume frais et sec, farine sous forme de roux, semoule, tapioca, maïzena).
 - Céréales et crèmes de céréales (riz, orge, maïs).
 - Crème fraîche et beurre.
- ◇ Méthodes de **cuisson** :
 - Technique appropriée de précuisson en suant les légumes. Différence entre des légumes sués et des légumes colorés (lorsqu'ils sont colorés, ils risquent de modifier la couleur du potage).
 - Mouillement à eau froide.
 - Cuisson mi-couverte.
 - Cuisson lente.
 - Respect du temps de cuisson en fonction des légumes utilisés et de leur taille.

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie qu'il est important de **respecter la coupe** des légumes (paysanne, julienne, émincée ou autres) et celle des autres aliments recommandés dans la recette.

- ◇ Il faut éviter de dénaturer l'« identité » du mets. Par exemple, qui songerait à servir une soupe à l'oignon gratinée avec des oignons hachés grossièrement?
- ◇ La taille de la coupe doit faciliter l'aisance du client à se servir (ex. : pas plus grand qu'une cuillère à soupe).

Compétence 2 : Être capable de réaliser une recette			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
2.4 Préparer les plats à base de viande ou de volaille			
◇ Choisir les ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Réunir les ingrédients nécessaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Suivre le mode de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôler la qualité et rectifier le plat au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Caractéristiques des viandes

Avant 'on lui parle de préparation ou de cuisson, l'apprenti ou l'apprentie doit se familiariser avec les différentes viandes et leurs caractéristiques de base. Au besoin, il ou elle pourra se référer au *Guide des viandes et volailles vendues au Québec* [<http://www.csmoca.org>].

Par exemple, montrez-lui à reconnaître au premier coup d'œil les principales **coupes de service** :

- | | | | |
|--------------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| ◇ Bœuf | ◇ Agneau | ◇ Veau | ◇ Porc |
| ○ Entrecôte | ○ Côtelette | ○ Médaillon | ○ Médaillon |
| ○ Côte | ○ Gigot | ○ Côtelette | ○ Côtes levées |
| ○ Bifteck d'ailoyau | ○ Carré | ○ Filet | ○ Côtes de dos |
| ○ Surlonge | ○ Jarret, etc. | ○ Escalope | ○ Longe |
| ○ Filet | | ○ Jarret, etc. | ○ Côtelette |
| ○ Faux-filet | | | ○ Filet |
| ○ Contre-filet | | | ○ Fesse, etc. |
| ○ Cubes (à fondue et à ragoût), etc. | | | |

Idéalement, il ou elle doit être en mesure d'associer chacune de ces coupes de service :

- ◇ À l'animal (bœuf, porc, veau, agneau ou autre).
- ◇ À la **coupe primaire**, c'est-à-dire à la coupe d'origine sur la carcasse. Par exemple, pour l'agneau : poitrine, épaule, flanc, longe complète et gigot.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

- ◇ Aux **parties tendres** et moins tendres. Expliquez-lui que, pour obtenir une viande tendre, une carcasse doit avoir reposé un certain temps, de manière à laisser agir des phénomènes naturels (l'action d'enzymes catalytiques) qui induisent un relâchement des muscles. Par exemple, il faut compter au minimum une semaine de repos pour la viande de bœuf. Cependant, ce traitement n'est pas nécessaire pour les morceaux qui demandent une cuisson longue : les fibres musculaires seront alors amollies par la cuisson.
- ◇ À leurs **modes de préparation** les plus appropriés. Expliquez-lui notamment les conséquences des erreurs. Par exemple, le haut de surlonge convient moins pour des brochettes : la viande risque de durcir. Il ne convient pas non plus d'utiliser des cubes à fondue pour préparer un ragoût : ce n'est pas économique. Montrez-lui que, de façon générale :
 - Les viandes à griller ou à rôtir correspondent aux parties arrière et dorsale de l'animal.
 - Les pièces à sauter et à braiser correspondent aux épaules et aux flancs.
 - Les pièces à cuisiner en ragoût ou à bouillir proviennent d'une viande de catégorie B ou inférieure.

Décrivez les différentes **catégories** de viande et montrez-lui à les distinguer, soit par le sceau (le moyen le plus fiable lorsqu'il est visible), soit par l'aspect.

- ◇ Le classement d'une viande dans la catégorie « Canada primé », « triple A », « double A » ou « A » est fonction du persillage, c'est-à-dire du dépôt de gras à l'intérieur du muscle. Comme c'est le gras qui permet, au moment de la cuisson, d'obtenir une viande beaucoup plus goûteuse et juteuse, les viandes de la catégorie « primé » sont plus persillées de gras que celles de la catégorie suivante, la triple A, et ainsi de suite. De nos jours, les viandes de catégorie « A », moins grasses, sont souvent plus recherchées que celles des catégories supérieures.
- ◇ La catégorie « B » est attribuée aux viandes déclassées en raison de leur forme musculaire non conforme ou de la couleur de leur gras. Toutefois, la qualité de ces viandes reste excellente malgré leur aspect. C'est pourquoi elles sont vendues sous forme de cubes, de viande hachée ou de saucisses.
- ◇ Les catégories « D » et « E » sont réservées aux viandes de transformation et aux charcuteries.
- ◇ Pour plus d'information, consultez les sites suivants : <http://www.csmoca.org> ou <http://www.canadianbeef.info>.

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que les **abats** présentent une grande diversité de textures, de saveurs et d'intérêts culinaires et nutritionnels. Décrivez les deux catégories :

- ◇ Abats blancs (ris de veau ou d'agneau, estomac, intestin, pied – utilisé pour les plats gélatineux).
- ◇ Abats rouges (foie, cœur, langue, rognons, joue, cervelle).

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Préparation des viandes

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie comment **préparer** la viande avant la cuisson. Montrez-lui, entre autres :

- ◇ À bien la **parer**, c'est-à-dire à enlever les éléments indésirables comme le gras excédentaire, les os, le cartilage et les élastines.
- ◇ À **découper** les morceaux en coupe de service, à l'aide des outils appropriés.
 - L'un des défis du cuisinier consiste à maximiser la rentabilité des pièces de viande. Par exemple, à partir de la coupe primaire, la découpe doit permettre de maximiser les filets ou les médaillons désirés, plus chers au kilo, et ce, afin de transformer le moins de viande possible en « viande hachée ».
 - Il faut se servir des techniques appropriées pour couper les viandes : utiliser le bon couteau, découper perpendiculairement à la fibre et user de prudence près des os.
 - Les viandes doivent être découpées en respectant les exigences précises de la recette, notamment pour le tartare, l'aiguillette, l'émincé.
- ◇ À préparer des **portions** en tenant compte du poids et de la taille des morceaux de viande.
- ◇ À **mettre en forme** (farcir, ficeler, trusser, attendrir, paner, assaisonner, faire mariner, mettre en saumure, etc.). En ce qui concerne la farce :
 - Il faut prévoir son expansion durant la cuisson, donc éviter de trop bourrer l'espace.
 - Il faut ajuster le temps de cuisson en raison de la masse supplémentaire ajoutée.
- ◇ À désosser et à découper la **volaille**.
- ◇ À préparer les **abats** :
 - Retirer les membranes (généralement avec les doigts).
 - Enlever les veines ou artères principales.
 - Nettoyer les rognons pour supprimer le goût d'urine.
 - Dégorger la cervelle et le ris pour en retirer le sang et les impuretés.

Cuisson des viandes

Apprenez à l'apprenti ou à l'apprentie à suivre les recettes de base. Tout particulièrement, décrivez les modes de cuisson des viandes au fur et à mesure que les besoins de l'établissement se manifesteront :

- | | | |
|-----------|---------------------|----------------|
| ◇ Braiser | ◇ Cuire à la vapeur | ◇ Pocher |
| ◇ Rôtir | ◇ Griller | ◇ Fumer |
| ◇ Frire | ◇ Poêler | ◇ Sauter mixte |

Expliquez-lui comment évaluer le **degré de cuisson** (bleu, saignant, à point, bien cuit), à partir des critères suivants, et en tenant compte du type de viande :

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

- ◇ Couleur
- ◇ Température interne (variable selon le type de viande; mettre à la disposition de l'apprenti ou de l'apprentie un tableau des cuissons).
- ◇ Toucher : plus la surface est ferme, plus elle est cuite.
- ◇ Suintement de perles de sang lorsque la viande est « à point ».

Par exemple, pour le bœuf :

Degré de cuisson	Température interne	Caractéristiques
Bleu	55 °C (131°F)	Résistance à la pression du doigt : aucune Couleur : complètement rouge
Saignant	63 °C (145 °F)	Résistance à la pression du doigt : légère Couleur : rouge au centre et rose en périphérie
À point	71 °C (160 °F)	Résistance à la pression du doigt : moyenne Couleur : rose au centre et grise en périphérie Suintement : gouttelettes de sang à la surface
Bien cuit	77 °C (170 °F)	Résistance à la pression du doigt : ferme Couleur : grise

En ce qui concerne les **grillades**, expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que les défis consistent :

- ◇ À tenir compte des particularités de chacune des commandes sans les confondre ni rien oublier. Montrez-lui à utiliser une méthode pour se souvenir des commandes (par exemple, organiser la surface de cuisson en fonction du flot des commandes).
- ◇ À structurer les temps de cuisson de façon à servir en même temps une même tablee. Ainsi, il faudra commencer la cuisson des « bien cuits » avant celle des « à point », et ainsi de suite.
- ◇ À utiliser une méthode pour rendre esthétiques les marques de grillade : quadrillées, en losange, ou autre (technique du - 10 et + 10 sur le cadran d'une horloge).

Autres détails à rappeler à l'apprenti ou à l'apprentie au sujet des grillades :

- Démarrer avec une grille bien chaude.
- Ne jamais retourner les morceaux plus d'une fois.

En ce qui concerne le **pochage**, montrez-lui à commencer la cuisson dans un liquide froid et à laisser mijoter doucement (comme de petites éruptions volcaniques à la surface du liquide), donc sans bouillir (gros bouillons).

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Divers

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie comment :

- ◇ Égoutter de façon sécuritaire l'**excédent de gras** d'une cuisson.
- ◇ **Déglacer** une poêle ou une casserole.
- ◇ Vérifier l'**assaisonnement**.
- ◇ Préparer des terrines et des pâtées (ex. : de foie, de campagne, en croûte, rillettes, etc.).
- ◇ Préparer les farces, terrines, galantines, pâtés, saucisses, etc. en maintenant les produits et l'équipement à une température froide durant la transformation, et ce, pour des raisons de salubrité.

Compétence 2 : Être capable de réaliser une recette			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
2.5 Préparer les plats à base de pâtes, de farinages et d'œufs			
◇ Choisir les ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Réunir les ingrédients nécessaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Suivre le mode de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôler la qualité et rectifier le plat au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Cette section traite de plusieurs types de préparations, de nature essentiellement salée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Elle exclut les préparations de type desserts, présentées plus loin, même si, dans certains cas, la préparation de base est la même (ex. : pâte à choux, pâte à crêpe, etc.). ◇ Elle exclut la pâtisserie et la boulangerie, des spécialités que l'apprenti ou l'apprentie n'a pas à maîtriser pour devenir cuisiner ou cuisinière. Cependant, pour réussir à maîtriser le présent sous-élément de compétence, il ou elle devra comprendre certains principes de base propres à ces spécialités et apprendre à réaliser des recettes simples. ◇ Les pâtes correspondent essentiellement aux préparations de base suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ○ Pâtes brisées. ○ Pâtes à choux. ○ Pâtes à crêpes ou à gaufres (non fermentées – sans levure). ○ Pâtes alimentaires. ○ Pâtes feuilletées, s'il y a lieu.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

La base des préparations de pâtes

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie la **différence** fondamentale entre une **pâte à pâtisserie**, comme une génoise, et une **pâte à boulangerie**, comme une pâte à pizza :

- ◇ La pâte à boulangerie s'obtient à partir d'un grain de blé dur, riche en gluten. Plus la pâte est travaillée, plus le gluten devient élastique. Cette propriété caoutchouteuse est ce qui différencie la boulangerie de la pâtisserie : le gluten forme une enveloppe « hermétique » emprisonnant les gaz produits par la levure, ce qui fait lever la pâte. De plus, à la chaleur, le gaz prend de l'expansion et fait gonfler davantage la pâte.
- ◇ La pâte à pâtisserie s'obtient à partir d'un grain de blé mou, moins riche en gluten, mais qui en contient tout de même une bonne quantité. Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance de ne pas trop travailler une pâte de type « pâtisserie », pour éviter de favoriser l'élasticité du gluten, et rendre ainsi la pâte trop ferme, voire caoutchouteuse.
- ◇ Montrez-lui les différentes techniques servant à travailler une pâte :
 - Tamiser
 - Sabler
 - Pétrir
 - Fraiser
 - Abaisser
 - Détailler
 - Foncer
 - Dorer
 - Dessécher (pâte à choux)
 - Tourer (pâte feuilletée), etc.

Expliquez-lui qu'une **pâte à choux** est une pâte qui est précuite avant d'être dressée sur plaque. Montrez-lui à la préparer :

- ◇ En respectant scrupuleusement les quantités indiquées dans la recette.
- ◇ Apprenez-lui à vérifier la qualité de la pâte : elle doit être homogène et, surtout, une « pointe » doit se former au bout de la spatule lorsque celle-ci est retirée de la pâte.
 - Si la pointe est trop sèche et cassante, il manque d'œuf.
 - Si la pointe est coulante ou s'affaisse, la pâte est trop liquide (trop d'œuf). Elle peut tout de même être récupérée pour des décors.
 - L'incorporation du dernier œuf est parfois difficile parce que la pâte est trop humide (les variables en cause : la taille des œufs, l'évaporation de l'eau, la quantité de farine, etc.). Montrez-lui à battre le quatrième œuf et à l'incorporer petit à petit.
- ◇ Montrez-lui à dresser la pâte sur la plaque à l'aide d'une poche. Profitez-en pour lui apprendre les techniques d'utilisation de cet outil.
- ◇ Expliquez-lui que la pâte lève uniquement parce que la chaleur dilate les bulles d'air emprisonnées dans la pâte. Il est donc important de bien la travailler au moment où l'on incorpore les œufs.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Expliquez-lui que la **pâte brisée** a une texture lisse et craquante, obtenue grâce à l'élasticité du gluten qui piège l'amidon et durcit à la cuisson.

- ◇ Dans un premier temps, montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à préparer la pâte brisée à la main. Une fois la technique maîtrisée, montrez-lui à utiliser un robot.
- ◇ Expliquez-lui que le gras végétal (ou beurre, s'il y a lieu) ne doit jamais fondre : il doit rester mou. Ainsi, il ne se mélangera pas complètement à la farine. Cela permettra à l'eau d'humecter le grain et de former le gluten. Si le beurre a fondu avant qu'on ajoute l'eau, la pâte sera sablée.
- ◇ Par comparaison, expliquez-lui que la texture de la **pâte sablée** vient de l'ajout du sucre : le gras, qui entoure chaque grain de farine et de sucre, fait en sorte qu'ils ne deviennent pas complètement solidaires. La pâte reste donc plus friable.
- ◇ Expliquez-lui qu'il est préférable d'utiliser des œufs ou des jaunes d'œufs plutôt que de l'eau pour éviter le rétrécissement de la pâte pour la cuisson à blanc.
- ◇ Montrez-lui à bien fraiser pour s'assurer que le beurre soit bien mélangé et que la pâte soit homogène. Cependant, il convient de ne pas trop travailler la pâte, ce qui peut former trop de gluten et la rendre trop cassante.
- ◇ Montrez-lui à laisser reposer la pâte au froid au moins une heure afin que le gluten se relâche.
- ◇ Pour le reste, décrivez les techniques à utiliser pour abaisser la pâte, la foncer, la cuire à blanc, etc.

Pâtes alimentaires

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à différencier les pâtes fraîches des pâtes sèches et à reconnaître les formes de base des pâtes alimentaires :

- | | | |
|----------------------------|------------|-----------------|
| ◇ Spaghetti et spaghettini | ◇ Lasagne | ◇ Tagliatelle |
| ◇ Linguine | ◇ Macaroni | ◇ Pâtes farcies |
| ◇ Fettucini | ◇ Penne | ○ Ravioli |
| ◇ Fusilli | ◇ Rigatoni | ○ Cannelloni |

S'il y a lieu, montrez-lui à fabriquer des pâtes fraîches à partir d'une farine à base de blé durum, très riche en gluten.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Apprenez-lui comment cuire les pâtes en utilisant les techniques appropriées :

- ◇ Mesurer 4 litres d'eau pour 500 grammes de pâtes
- ◇ Ajouter du sel : de deux à trois cuillerées à thé par litre d'eau.
- ◇ Cuire les pâtes à l'eau bouillante sans couvercle et en remuant pour les décoller.
- ◇ Vérifier la cuisson : elles doivent être *al dente*, c'est-à-dire légèrement fermes, mais souples.
- ◇ Il est possible de transférer à mi-cuisson les pâtes dans une poêle ou un plat allant au four (ex. : lasagne) et de finir leur cuisson dans la préparation d'accompagnement.
- ◇ Égoutter.
- ◇ Les opinions divergent en ce qui concerne l'importance de rincer les pâtes à l'eau froide pour arrêter la cuisson et éliminer l'amidon collant, ou d'ajouter de l'huile pour éviter que les pâtes ne collent.

Les céréales

L'apprenti ou l'apprentie doit être en mesure de reconnaître les différentes céréales utilisées en cuisine et de préparer les recettes de base propres à chacune d'elles :

- ◇ Le couscous.
- ◇ Le quinoa.
- ◇ L'orge.
- ◇ Le millet.
- ◇ La semoule (de maïs pour la polenta, ou autre).
- ◇ Le **riz**. Celui-ci comprend 8 000 variétés propres à la consommation. L'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir utiliser les critères suivants pour distinguer les différents types de riz :
 - Blanc ou entier.
 - Grain court ou grain long.
 - Degré d'amidon (plus il est élevé, plus le riz est collant).
 - Aromatiques (basmati, thaï, jasmin, etc.).
 - Étuvé (précuit).
 - Sauvage (ce riz, aussi appelé « folle avoine », ne serait pas exactement une variété de riz, mais plutôt la graine d'une plante graminée aquatique).

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Montrez-lui les modes de **cuisson du riz** selon le type de riz utilisé, la recette, la quantité à cuire et la disponibilité des équipements (rappelez-lui de toujours laver le riz avant de le cuire).

- ◇ À la casserole, démarrage à froid
- ◇ À la casserole, démarrage à l'eau bouillante, comme les pâtes, égoutté et séché au four
- ◇ À la vapeur
- ◇ Au four
- ◇ Pilaf
- ◇ Risotto

Les œufs

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie comment vérifier la fraîcheur de l'œuf : placé dans l'eau, il doit rester au fond. Plus il remonte à la surface, moins il est frais. Cela vient du fait que le volume de la chambre à air augmente au fur et à mesure que l'œuf vieillit. Par ailleurs, plus un œuf est vieux, plus il tend à s'étendre une fois cassé.

Montrez-lui les recettes de base de la cuisson des œufs. Précisez-lui qu'il ne faut jamais saler la préparation avant la cuisson, sauf si les œufs sont battus.

- ◇ Pochés : utiliser du vinaigre blanc pour favoriser la coagulation et empêcher ainsi l'œuf de s'étendre.
- ◇ Poêlés (miroir et ses variantes).
- ◇ Au plat.
- ◇ Brouillés (au bain-marie ou à feu très doux).
- ◇ À la coque, mollets ou durs.
 - Le temps de cuisson doit être scrupuleusement respecté à partir de l'ébullition.
 - Les œufs doivent cuire dans l'eau salée pour faciliter l'épluchage.
 - Du vinaigre doit être ajouté pour favoriser la coagulation si la coquille craque sous l'effet du choc thermique et laisse échapper un filet de blanc.
 - Les œufs doivent être refroidis à l'eau froide pour stopper la cuisson et faciliter l'épluchage.
- ◇ En omelette (roulée ou non).
 - Il ne faut pas battre les œufs au fouet, mais à la fourchette pour éviter de déchirer les réseaux macromoléculaires (les « fils ») du blanc.
 - La poêle doit être très chaude et uniformément huilée.
 - La cuisson doit rester rapide (quelques minutes). L'omelette ne doit jamais trop cuire : elle doit rester baveuse sur le dessus et très légèrement dorée dessous.
 - Pendant la cuisson, expliquez-lui comment soulever les bords pour faire couler le liquide du dessus vers la poêle chaude.
 - Montrez-lui votre tour de main pour rouler l'omelette, s'il y a lieu.

Compétence 2 : Être capable de réaliser une recette			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
2.6 Préparer les plats à base de crustacés et de poissons			
◇ Choisir les crustacés, les poissons et les autres ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Réunir les ingrédients nécessaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Suivre le mode de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôler la qualité et rectifier le plat au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Caractéristiques des crustacés, des mollusques et des poissons</p> <p>Avant qu'on lui parle de préparation ou de cuisson, l'apprenti ou l'apprentie doit se familiariser avec les différents crustacés, mollusques et poissons et avec leurs caractéristiques de base. Au besoin, il ou elle pourra se référer au guide <i>Poissons, Poissonniers, Poissonnières - Le Guide de la poissonnerie au Québec</i> [http://www.csmoca.org].</p> <p>Poissons</p> <p>Expliquez-lui que le classement le plus courant et le plus utilisé des poissons est le suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Les poissons de fond de mer, à chair blanche et délicate, généralement maigres ou semi-gras : <ul style="list-style-type: none"> ○ Les poissons ronds : aiglefin, bar, goberge, sébaste, etc. ○ Les poissons plats : sole, flétan, plie, turbot, etc. ◇ Les poissons pélagiques (de haute mer, donc éloignés des côtes et du fond marin), généralement gras : requin, espadon, hareng, thon, saumon, anguille, etc. ◇ Les poissons de mers tropicales, maigres ou semi-gras et parfois moins savoureux : mahi-mahi, mérrou, tilapia, vivaneau, etc. ◇ Les poissons d'eau douce, généralement maigres ou semi-gras et bien garnis d'arêtes, mais souvent recherchés pour leur chair délicate et savoureuse : brochet, carpe, esturgeon, truite, anguille, etc. ◇ À cela s'ajoutent les poissons d'élevage, dont les qualités gastronomiques sont parfois critiquées pour leur goût de moulée.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Expliquez-lui également qu'en gastronomie, les poissons sont parfois classés selon :

- ◇ Leur taux de matière grasse :
 - Les maigres ont moins de 5 % de matière grasse.
 - Les semi-maigres ont de 5 à 10 % de matière grasse.
 - Les gras ont plus de 10 % de matière grasse.
- ◇ Leur quantité d'arêtes :
 - Les osseux ayant beaucoup d'arêtes : brochet, hareng, sardine, truite, etc.
 - Les osseux ayant peu d'arêtes : flétan, tilapia, anguille, bar, etc.
 - Les cartilagineux, donc sans arêtes : aiguillat (requin), lotte de mer, raie.

Apprenez-lui à **préparer les poissons** :

- ◇ **Nettoyer** et écailler les poissons.
- ◇ **Fileter** les poissons, c'est-à-dire lever les filets, selon les caractéristiques morphologiques des poissons, et ce, à l'aide d'un couteau plat et souple (le « filet de sole »).
 - Le défi consiste à avoir le moins de pertes possible. Il faut jouer avec la souplesse du couteau, sentir celui-ci glisser sur les arêtes.
 - Il ne faut pas essayer de lever le filet d'un seul coup de couteau.
 - Il ne doit pas rester de chair sur la carcasse : on doit gratter ce qui reste sur les arêtes pour, entre autres, faire le tartare.
- ◇ Obtenir les **autres coupes** de poissons :

○ Darne.	○ Paupiette.
○ Bâtonnets (minces lanières).	○ Haché.
○ Escalope.	○ Mousse.
○ Pavé.	
- ◇ **Désarêter** un poisson à l'aide d'une pince : aucun poisson ne devrait sortir de la cuisine sans avoir été désarêté.

Mollusques

Les mollusques sont des invertébrés généralement munis de coquilles. À l'exception des cultivés, comestibles à l'année, les mollusques frais sont comestibles uniquement en automne et en hiver. Ils se déclinent en **trois catégories** :

- ◇ Les bivalves (coquille à deux valves) : huîtres, palourdes, pétoncles et moules.
- ◇ Les gastéropodes (coquille unique) : escargots, bigorneaux, buccins et ormeaux.
- ◇ Les céphalopodes (sans carapace, mais avec tentacules et ventouses) : calmars, poulpes et seiches.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie comment **préparer des mollusques à coquille** :

- ◇ Rappelez-lui qu'un mollusque doit rester bien **au frais** jusqu'à sa cuisson ou à sa consommation.
- ◇ Dites-lui de vérifier si le mollusque est **vivant**, car, s'il ne l'est plus, il est fort probablement impropre à la consommation :
 - Le coquillage doit se refermer lorsqu'il est frappé.
 - Fermé, il doit être lourd, signe qu'il a gardé son eau, et doit « résister » à son ouverture.
 - Il ne doit pas être cassé.
 - La moule ne doit pas remonter à la surface lorsqu'elle est plongée dans l'eau.
- ◇ Montrez-lui à **laver et à brosser** la coquille des mollusques à l'eau froide, et à retirer avec un couteau les éléments indésirables (ex. : le byssus qui sert de fixation à la moule, les algues, les parasites calcaires, etc.).
- ◇ Apprenez-lui à éliminer le **sable** des palourdes :
 - En les lavant à grande eau.
 - En les mettant à tremper une demi-heure dans de l'eau salée et en répétant l'opération jusqu'à la disparition complète du sable.
- ◇ Montrez-lui à **ouvrir** les mollusques de façon sécuritaire :
 - À l'aide d'un couteau à mollusque et en se protégeant la main d'un chiffon ou d'un gant de sécurité.
 - En les chauffant quelques secondes à la vapeur, dans un chaudron sans eau ou dans un four moyennement chaud.

Montrez-lui à vider, laver, éplucher et attendrir au besoin les **céphalopodes** à l'aide des techniques appropriées.

Crustacés

Montrez-lui à peler, déveiner ou **préparer** les crustacés en fonction de leurs caractéristiques respectives.

- ◇ Homards.
- ◇ Crabes.
- ◇ Langoustes et langoustines.
- ◇ Crevettes.
- ◇ Écrevisses.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Cuisson des poissons, des mollusques et des crustacés

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à suivre les recettes de base appropriées pour la cuisson des poissons, des mollusques et des crustacés. Tout particulièrement, apprenez-lui les modes de cuisson des poissons, au fur et à mesure que les besoins de l'établissement se manifesteront :

- ◇ Braiser
- ◇ Au four (à découvert, à *broil* ou en papillote)
- ◇ Frire
- ◇ Sauter mixte
- ◇ Griller
- ◇ Poêler
- ◇ Pocher
- ◇ Vapeur
- ◇ Fumer

En ce qui concerne le **pochage**, montrez-lui à démarrer la cuisson dans un liquide froid et à laisser mijoter doucement (comme de petites éruptions volcaniques à la surface du liquide), donc sans bouillir (gros bouillons).

Quels que soient les poissons ou fruits de mer, l'**erreur** la plus fréquente consiste à les **cuire trop longtemps**, ce qui les assèche ou durcit leur chair. Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie :

- ◇ À respecter le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- ◇ À tenir compte du type de poisson ou de fruit de mer, ainsi que de l'épaisseur de la pièce.
- ◇ À faire preuve de vigilance et à vérifier régulièrement l'évolution de la cuisson.
- ◇ Dans le cas de plats mixtes (ex. : paëlla), à introduire les différents produits à tour de rôle de façon à respecter le temps de cuisson recommandé pour chacun d'eux.

Compétence 2 : Être capable de réaliser une recette			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
2.7 Préparer les plats à base de légumes et de fruits			
◇ Choisir les ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Réunir les ingrédients nécessaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Suivre le mode de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôler la qualité et rectifier le plat au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Caractéristiques des fruits et des légumes

Généralement, les principaux fruits et légumes sont connus de la plupart des gens. Il est probable que l'apprenti ou l'apprentie saura reconnaître la majorité de ceux utilisés par l'établissement.

Cependant, il ou elle devra faire ses classes et distinguer, par exemple, les différents types de laitues, de champignons, de melons; différencier une rabiole d'un rutabaga, une poire Bosc d'une poire Bartlett; reconnaître les principaux fruits exotiques.

Au besoin, il ou elle pourra se référer au *Guide des fruits et des légumes au Québec*.

[<http://www.csmoca.org>]. Ce document indique, pour chacun des fruits et légumes, leur mode de conservation, leurs principales caractéristiques et leur utilisation les plus courantes (cru, cuit, en compote, séché, pelé).

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Préparer les fruits et les légumes

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie comment :

- ◇ Laver, brosser, gratter, etc. les fruits et les légumes selon leur nature et leur condition.
- ◇ Les baigner dans l'eau salée pour éliminer les insectes, au besoin.
- ◇ Les essorer au besoin.
- ◇ Les tremper dans une solution acide pour éviter qu'ils s'oxydent une fois qu'ils sont coupés.

Découpe de fruits et de légumes

Montrez-lui à couper, parer, vider, etc. les fruits et les légumes selon leur nature et leur condition.

- ◇ Apprenez-lui les techniques sécuritaires d'épluchage et de découpe (par exemple, la position des doigts sur le légume). Montrez-lui tout particulièrement votre tour de main pour l'aider à acquérir de la dextérité et de la vitesse.
- ◇ Au début, il ou elle pourra utiliser un couteau à tourner, une mandoline, etc., mais viendra un moment où il lui faudra utiliser le couteau d'office.
- ◇ L'un des défis consiste à optimiser la matière première : il lui faut apprendre à visualiser le volume du végétal et à effectuer la découpe de façon à « limiter » les pertes. Il ou elle doit par ailleurs apprendre à conserver les parures pour la purée, la soupe, etc.
- ◇ L'autre défi consiste à obtenir des légumes *uniformes* sans perte de temps. Le mot clé à retenir ici est : « **entraînement, entraînement, entraînement** »! Expliquez-lui l'importance de l'uniformité des formes et des dimensions : cela est non seulement plus esthétique, mais assure la cuisson uniforme des légumes.
- ◇ Décrivez les différentes **coupes** et leurs **dimensions** (des plus grandes aux plus petites). Si nécessaire, téléchargez, à partir d'un moteur de recherche, le guide *Coupe des légumes*, de Jimmy O'Brien. Associez chacune des coupes à leur utilisation ou aux recettes les plus courantes :
 - ◇ Bâtonnets
 - Pont-neuf
 - Mignonnette
 - Allumette
 - Jardinière
 - Julienne
 - ◇ En cubes
 - Mirepoix
 - Parmentier¹
 - Macédoine
 - Brunoise
 - Salpicon¹
 - ◇ Parisienne
 - Traditionnelle
 - Olivette¹
 - Noisette¹
 - Perle
 - Ovale¹
 - Ovale ondulée¹
 - ◇ Spécifiques
 - Rondelles
 - Rondelles cannelées
 - Biseau¹
 - Plume¹
 - Chip
 - Gaufrette
 - ◇ Tournés
 - Savonnette ou fondante
 - Château
 - Cocotte
 - ◇ Paysanne
 - Traditionnelle¹
 - Carré
 - Losange¹
 - ◇ Oignons et échalotes
 - Hacher
 - Ciseler
 - Émincer
 - ◇ Tomates
 - Mondées
 - Épépinées
 - Concassées (dés ou lanières)

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Ces coupes sont, de nos jours, moins utilisées en cuisine.

Mode de cuisson des fruits et légumes

L'apprenti ou l'apprentie devra apprendre les modes de cuisson de base appropriés à chaque type de fruits et de légumes :

- ◇ Rôtir
- ◇ Braiser
- ◇ Griller
- ◇ Au four
- ◇ Vapeur
- ◇ Sauter
- ◇ Poêler
- ◇ Blanchir
- ◇ À l'étouffée
- ◇ Pocher
- ◇ Frire
- ◇ Confire
- ◇ Glacer

- ◇ **Vapeur** (marguerite) : recommandé pour conserver les vitamines et pour le goût. Malgré tout, les pertes en vitamine C avoisinent 30 à 35 %, en raison de l'oxydation. Pour limiter cette perte :
 - Effectuez une cuisson rapide, en gardant les légumes « al dente ».
 - Évitez d'émincer les fruits et les légumes avant la cuisson : coupez-les plutôt en morceaux moyens et laissez la peau, qui protège de l'oxygène, lorsque c'est possible (pomme de terre, aubergine, ...).
 - Arrosez de jus de citron frais en début de cuisson pour conserver la couleur et limiter l'oxydation.
 - S'il faut cuire plusieurs fruits ou légumes différents en même temps, insistez sur le respect du temps de cuisson de chacun (par exemple, la courgette cuit en 5 à 10 minutes et le brocoli en 15 à 20 minutes).
- ◇ **Blanchir** : blanchir les fruits et les légumes sert à les attendrir, à en faciliter l'épluchage, à fixer leur couleur et leur saveur en vue de leur conservation (ex. : congélation), à réduire leur amertume ou leur âcreté, et, dans certains cas, à les cuire totalement. De plus, le blanchiment facilite la digestion en éliminant les gaz de certains légumes, notamment les choux.
 - Utiliser des fruits et légumes frais! Lorsqu'ils sont avancés, ils devraient plutôt être cuits et consommés sur-le-champ.
 - Utiliser une grande masse d'eau bouillante pour éviter de baisser la température sous le point d'ébullition lorsque les légumes froids y sont plongés.
 - L'eau doit être très salée pour éviter que le légume n'absorbe trop de liquide.
 - Le temps de cuisson varie selon le légume, mais il doit être très court, jamais plus de 6 à 7 minutes. Il faut consulter les tableaux de cuisson.
 - Une fois retirés de l'eau bouillante, les légumes doivent immédiatement être plongés dans l'eau froide pour stopper la cuisson et fixer la chlorophylle.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Décrivez les **résultats attendus de la cuisson** :

- ◇ La couleur doit être naturelle.
- ◇ Les morceaux doivent rester nets et uniformes, même après la cuisson.
- ◇ Dans le cas de certains légumes, la matière doit rester croquante, et non ressembler à une bouillie (ex. : brocolis, haricots). Il faut éviter de trop les cuire.
- ◇ Dans d'autres cas (pommes de terre, compote, etc.), la matière doit être moelleuse : il faut donc bien cuire le fruit ou le légume.
- ◇ Le goût doit être naturel et riche. Une trop longue cuisson appauvrit le goût.

Pommes de terre

Le Canada produit plus de 150 variétés de pommes de terre, et 35 d'entre elles sont vendues couramment dans le commerce. Montrez à l'apprenti et à l'apprentie à choisir la variété appropriée au type de recette.

- ◇ Les cireuses, à chair ferme et à haute teneur en humidité, conviennent à la cuisson à la vapeur et à l'eau (pommes de terre nouvelles, grelots, Yukon Gold, Chieftain rouges).
- ◇ Les farineuses, plus sèches ou floconneuses, sont utilisées pour la cuisson au four, les frites, les purées (Russet, Burbank, Idaho, etc.). Elles absorbent mieux le beurre ou la crème lorsqu'elles sont cuites.
- ◇ Les pommes de terre « tout usage » sont à mi-chemin entre les fermes et les farineuses. Au Québec, les épiceries les distinguent non pas selon leur variété, mais leur couleur. Elles sont vendues généralement sous l'appellation « variété blanche, rouge ou jaune ». Comme leur teneur en amidon est moyenne, elles peuvent être utilisées à diverses fins.

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie les préparations de base des pommes de terre :

- | | | |
|------------|----------------|--------------------|
| ◇ En purée | ◇ Dauphine | ◇ Duchesse |
| ◇ Rôties | ◇ Dauphinoises | ◇ Frites |
| ◇ Au four | ◇ Au gratin | ◇ Darphin ou rösti |

Compétence 2 : Être capable de réaliser une recette			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
2.8 Préparer les desserts de base			
◇ Choisir les ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Réunir les ingrédients nécessaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Suivre le mode de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôler la qualité et rectifier le dessert au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>◇ Cette section traite des desserts de base, c'est-à-dire les préparations :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ De nature essentiellement sucrées. ○ Simples et rapides à préparer. ○ Généralement associés aux « desserts du jour » dans le menu. <p>◇ Elle exclut les préparations de type « pâte de base salée », présentées précédemment, même si, dans certains cas, la préparation de base est la même (pâte à choux, pâte à crêpe, etc.). Cependant, l'apprenti ou l'apprentie doit être en mesure <u>d'utiliser ces préparations</u> pour assembler un dessert (crêpe au chocolat, éclair au chocolat, etc.).</p> <p>◇ Elle exclut la pâtisserie (par exemple, la génoise) et la boulangerie, qui sont des spécialités que l'apprenti ou l'apprentie n'a pas à maîtriser pour devenir cuisiner ou cuisinière. Cependant, pour réussir à maîtriser le présent sous-élément de compétence, il ou elle devra comprendre certains principes de base propres à ces spécialités (présentés précédemment), et apprendre à réaliser des recettes simples.</p> <p>◇ Elle exclut les salades de fruits, qui sont traitées dans la section « fruits et légumes ».</p> <p>Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à préparer les ingrédients de base.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Blanc monté en neige <ul style="list-style-type: none"> ○ Comme la préparation ne reste pas stable longtemps, elle doit, de préférence, être montée à la dernière minute. ○ On utilise une pincée de sel ou un filet de citron pour l'aider à monter. ○ S'il y a lieu, on peut « serrer » (raffermir) avec un peu de sucre.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

- ◇ Crème fouettée et chantilly.
- ◇ Coulis (de fruits, de chocolat, etc.).
- ◇ Ganache.
- ◇ Caramel.
- ◇ Glaçage au beurre et autres glaçages, etc.

Les **desserts de base** sont les suivants :

- ◇ Le gâteau « quatre-quarts » (n'oubliez pas d'expliquer pourquoi il s'appelle ainsi!).
Montrez la méthode traditionnelle :
 - Clarifier un œuf.
 - Blanchir (au fouet ou au robot) les jaunes et le sucre.
 - Incorporer le beurre fondu refroidi.
 - Monter les blancs en neige et incorporer délicatement.
 - Incorporer la farine et cuire comme une génoise.
- ◇ Les autres gâteaux ou pâtisseries de base (sablés, éclairs, charlotte, etc.)
- ◇ Les tartes de base (ouverte, couverte, renversée, Tatin, etc.).
- ◇ La crème brûlée et la crème caramel.
- ◇ Les mousses (au chocolat, aux fruits, vanille, etc.)
- ◇ Le clafoutis et le pouding-chômeur.
- ◇ Les crèmes : pâtissière, mousseline, anglaise, bavaroise et, s'il y a lieu, sabayon.
- ◇ Autres...

Expliquez-lui que les desserts demandent de la précision et de la minutie. Contrairement à d'autres types de plats, dans la préparation d'un dessert, une erreur est souvent irréparable. Apprenez-lui notamment :

- ◇ À respecter les recettes, surtout lorsqu'il s'agit d'une préparation, et non d'un simple assemblage :
 - Poids et quantités.
 - Étapes de préparation.
 - Techniques de travail.
- ◇ À utiliser les bonnes techniques de cuisson :
 - Respecter les températures recommandées et le temps de cuisson, en tenant compte de la masse à cuire.
 - Bien connaître son four : montrez-lui à analyser les résultats obtenus et à s'ajuster pour les cuissons suivantes.
 - Utiliser l'étage approprié du four.
 - Ne pas ouvrir la porte du four, pour éviter les coups de froid quand une pâte lève.
 - Ne pas faire cuire dans le même four des préparations différentes (par exemple, un gâteau avec un poisson).

CONFIRMATION DE L'ACQUISITION DE LA COMPÉTENCE

Pour confirmer sa maîtrise de la compétence de ce module, vous pouvez vérifier la capacité de l'apprenti ou de l'apprentie à réaliser les recettes en fonction des **critères d'évaluation** indiqués dans le carnet d'apprentissage, à la suite de chaque élément de compétence.

Vous disposez également, dans le présent guide, d'une foule de **précisions** sur chaque élément de compétence. Celles-ci constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer de la maîtrise de chacun des aspects importants de l'élément de compétence.

L'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de préparer les recettes de base de chacune des sections de ce module :

- ◇ Avec succès et assurance.
- ◇ À plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire ce succès afin de démontrer que ce n'est pas le fait du hasard.
- ◇ En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi, c'est-à-dire en pouvant expliquer le « pourquoi du comment » de ses gestes.
- ◇ Sans avoir besoin de supervision pour démontrer la maîtrise de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier sans crainte la responsabilité complète de la cuisine en matière de préparation des recettes.

L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module.

Module 3 Prestation du service

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable d'effectuer le service.

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

Traditionnellement, dans le monde de la restauration, l'affectation au « service » se fait après l'acquisition d'une bonne expérience en cuisine. Le module « prestation du service » constitue donc une forme de synthèse de l'ensemble des compétences acquises dans le module 2 (réalisation d'une recette), dans le module 5 (entretien du poste de travail et des outils), et dans le module 4 (conservation des aliments).

L'apprenti ou l'apprentie doit aussi avoir acquis certaines capacités à planifier son travail (module 1 : planification du travail).

Son expérience doit également lui avoir permis de maîtriser le jargon du menu et de l'aboyeur.

Compétence 3 : Être capable d'effectuer le service			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
3.1 Organiser son aire de travail			
◇ Planifier le service	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Assurer la logistique du service	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Installer les outils et les équipements de service propres aux banquets, au service traiteur ou au service institutionnel (réchauds ou autre matériel)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Prévoir la chaîne d'approvisionnement des aires de buffet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Le service est le lieu de convergence et d'aboutissement des efforts d'une partie ou de l'ensemble de la brigade. Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que le secret du service tient dans la qualité et l'efficacité de la mise en place.</p> <p>La clé pour une telle mise en place est l'anticipation : il faut « tout » prévoir... ou presque. Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à préparer sa feuille de mise en place en fonction du type de clientèle, du nombre de convives, du contrat (s'il s'agit d'un banquet), du type de menu, ainsi que du plan visuel, et ce, afin de ne rien oublier.</p> <p>Expliquez-lui que la pire erreur n'est pas tant d'<i>être désorganisé</i> (ce qui est déjà grave en soi), mais d'<i>avoir l'air désorganisé</i> aux yeux de la clientèle.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ La nourriture doit être en quantité suffisante pour tous les convives attendus. ◇ Il ne doit pas manquer d'éléments. Par exemple, ce n'est pas au moment du service qu'il convient de constater l'oubli d'un accompagnement, comme les pommes de terre ou un coulis. ◇ La nourriture doit respecter les normes de qualité de l'établissement (goût, présentation, etc.). ◇ Pendant la prestation du service, la chaîne d'approvisionnement en aliments ne doit pas être interrompue : le service doit rester continu. Par exemple, on ne commence pas à servir s'il faut attendre des haricots qui sont encore sur le feu. ◇ La chaîne de chaud et la chaîne de froid doivent en tout temps être respectées. Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à vérifier les températures des équipements et de la nourriture au moment opportun.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

- ◇ La mise en place doit être organisée de telle façon que le dressage des plats se fasse efficacement, en un tour de main.
- ◇ Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à organiser l'**espace de travail** en « système », ou bien à respecter le système déjà établi si plus d'une personne doit utiliser le même espace. Par exemple, telle sauce doit toujours être à la même place. Un espace de travail structuré de façon systématique évite de perdre du temps à chercher ses ingrédients, permet des gestes plus efficaces et diminue les risques d'erreur. « Une place pour chaque chose, et chaque chose à sa place » : le service devrait pouvoir être effectué par réflexe, presque les yeux fermés.
- ◇ Apprenez-lui à respecter la procédure d'utilisation des **tables chaudes**. Par exemple, elles doivent être allumées longtemps à l'avance pour qu'il n'y ait pas de variation de température au moment d'y mettre la nourriture. Expliquez-lui les risques de brûlures auxquels on s'expose s'il faut verser de l'eau bouillante dans une table chaude qui n'a pas été allumée à temps.
- ◇ Dans l'organisation du service, expliquez-lui l'importance de la **coordination** entre les diverses équipes. Le piège à éviter consiste à tenir pour acquis ce qui semble évident. Par exemple, il vaut mieux être proactif et vérifier, auprès de ses collègues, si les pommes de terre sont en route que de constater, à l'heure du service, qu'elles ont été oubliées.

Compétence 3 : Être capable d'effectuer le service			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
3.2 Contrôler la qualité des plats préparés			
◇ Vérifier la température ou la fraîcheur selon le cas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérifier les portions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérifier le degré de cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérifier l'apparence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérifier le goût et l'odeur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rectifier au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que le contrôle des plats préparés est une étape clé qui peut faire la différence entre un client satisfait, qui reviendra et moussera la réputation de l'établissement, et un client moins satisfait. Par conséquent, il convient de respecter rigoureusement les normes de qualité et d'hygiène de l'établissement.</p> <p>Montrez-lui à vérifier chacun des critères de qualité des plats préparés, particulièrement à :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérifier la fraîcheur à l'aide, principalement, des indices visuels, de la texture et de l'odorat. Vous pouvez également lui expliquer comment s'y prend un inspecteur pour vérifier la fraîcheur. ◇ Vérifier le degré de cuisson. Rappelez-lui que cette aptitude ne s'acquiert pas du jour au lendemain : cela demande de la pratique et de la patience. ◇ Mesurer les portions à l'aide de la méthode du décompte, du poids et du volume. Expliquez-lui que, même en recourant à la méthode du décompte, il faut s'assurer de respecter un certain poids ou un certain volume. Par exemple, servir quatre petites carottes et servir quatre grosses carottes ne correspond pas à la même portion. Deux tranches minces de concombre ne correspondent pas à deux tranches épaisses.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Expliquez-lui l'importance de bien contrôler les portions :

- ◇ Pour que le client voit qu'il en a pour son argent.
- ◇ Pour que le client ne soit pas porté à comparer l'équité des portions entre les assiettes.
- ◇ Pour s'assurer d'avoir de la nourriture pour tous les convives lorsqu'arrive la fin du service.
- ◇ Pour contrôler les coûts. Expliquez-lui la notion de « prix de revient » et l'importance que représente le respect des portions dans ce prix. Démontrez-lui, à l'aide d'un exemple chiffré, les répercussions d'une erreur de portion sur plusieurs centaines d'assiettes.

Compétence 3 : Être capable d'effectuer le service			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
3.3 Dresser les mets			
◇ Interpréter les commandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Coordonner ses activités avec celles du personnel participant à la préparation et au montage des plats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Assurer le montage final	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Préparer et dresser les buffets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Avant de dresser les plats, l'apprenti ou l'apprentie doit déjà posséder le jargon des commandes et du menu. Il ou elle peut l'apprendre sur le tas durant les moments moins achalandés. Par exemple, il lui faut savoir ce qu'est un n°2 ou un n°3, et connaître tous les codes de l'aboyeur. Avant de mettre l'apprenti ou l'apprentie en poste pour le dressage des plats, demandez-lui de vous décrire des exemples de commandes allant de la plus simple à la plus compliquée.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit par ailleurs développer une grande attention auditive, pour ne pas « échapper » une commande. Expliquez-lui l'importance de garder le silence et de rester à l'écoute de l'aboyeur pendant le service.</p> <p>Surtout, montrez-lui comment exercer sa mémoire. Transmettez-lui vos techniques et vos trucs pour retenir tous les détails des différentes commandes, et pour n'en oublier aucune. Encore une fois, il est préférable de l'affecter à ce poste d'abord dans des situations plus simples tout en l'assistant lorsque la situation se complexifie.</p> <p>Montrez-lui comment placer les différentes commandes dans un ordre permettant d'optimiser la logistique et l'efficacité.</p> <p>Il lui faut aussi apprendre à subir la pression et à gérer son stress. Rappelez-lui l'importance de bien organiser son aire de travail et d'avoir une mise en place à toute épreuve. Donnez-lui des indications sur les moyens à prendre lorsque la pression devient insupportable pour ne pas perdre le contrôle. Par exemple, indiquez-lui à qui demander de l'aide dans un moment de surcharge. Décrivez-lui vos trucs du métier pour décompresser et gérer le stress, et discutez des moyens qu'il lui est possible d'envisager à cet effet.</p>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

En ce qui a trait au **montage final**, exposez-lui les normes et les attentes de l'établissement. Expliquez-lui que celui ou celle qui effectue le montage final doit fondamentalement avoir trois grandes préoccupations, à défaut de quoi vous pourriez l'obliger à refaire le travail :

- ◇ La **présentation esthétique** du plat. Pour faciliter l'apprentissage, n'hésitez pas à utiliser des photos ou des croquis : l'apprenti ou l'apprentie devra reproduire fidèlement le résultat attendu. Faites évidemment quelques démonstrations. Prenez le temps de lui montrer votre « tour de main » pour la précision et la rapidité. Au début, accordez-lui le droit de commettre des erreurs... mais laissez-lui également le soin de les corriger ou de reprendre le travail au besoin.
- ◇ La **propreté** de l'assiette ou du plat de service : l'hygiène reste une exigence fondamentale. Expliquez-lui par ailleurs que la plus jolie présentation perd de son charme si l'assiette est encore sale ou tachée malgré son passage à la plonge.
- ◇ La **température** de service. Montrez-lui comment vérifier la température des aliments et la rectifier au besoin. Expliquez-lui l'importance du choix de l'assiette et de sa température pour le service. Une assiette sortant de la plonge ne convient pas pour servir des aliments froids. Par ailleurs, les aliments chauds devraient préférablement être servis dans une assiette chaude. Finalement, il n'est pas recommandé de servir du chaud et du froid dans la même assiette.

Lorsque le service est en mode **buffet**, deux principes devraient être mis en œuvre pour un service de qualité :

- ◇ Principe d'abondance : pour que le client n'ait pas l'impression de finir les restes, les bacs de service (ou bacs gastronomes) doivent avoir l'air pleins. Montrez-lui à renouveler régulièrement les bacs, ou à utiliser des demi-bacs lorsque les quantités commencent à manquer.
- ◇ Principe de fraîcheur : regarnir la table chaude régulièrement pour que la nourriture soit fraîche et visuellement attrayante.

CONFIRMATION DE L'ACQUISITION DE LA COMPÉTENCE

Pour confirmer la maîtrise de la compétence de ce module par l'apprenti ou l'apprentie, vous pouvez vérifier sa capacité à effectuer le service en fonction des **critères d'évaluation** indiqués dans le carnet d'apprentissage, à la suite de chaque élément de compétence.

Vous disposez également, dans le présent guide, d'une foule de **précisions** sur chaque élément de compétence. Celles-ci constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer que chacun des aspects importants de l'élément de compétence est maîtrisé.

CONFIRMATION DE L'ACQUISITION DE LA COMPÉTENCE

L'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure d'effectuer le service conformément à chacune des sections de ce module :

- ◇ Avec succès et assurance.
- ◇ À plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire ce succès afin de démontrer que ce n'est pas le fait du hasard.
- ◇ En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi, c'est-à-dire en pouvant expliquer le « pourquoi du comment » de ses gestes.
- ◇ Sans avoir besoin de supervision pour démontrer la maîtrise de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier sans crainte la responsabilité complète du service.

L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module.

Module 4

Conservation des aliments

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de conserver les aliments.

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

En raison des risques potentiels pour la santé des clients, ou pour la santé économique de l'établissement lorsque les pertes sont élevées, la compétence relative à la conservation des aliments devrait être acquise dès le début du programme d'apprentissage.

Par conséquent, avant de confier à l'apprenti ou à l'apprentie une tâche quelconque reliée à ce module, vous devrez prendre le temps :

- ◇ De lui expliquer ce que sont une toxi-infection alimentaire, un agent pathogène, une toxine, un empoisonnement chimique et des allergies alimentaires.
- ◇ De lui décrire les répercussions que de tels « événements » peuvent avoir sur les clients et sur l'entreprise.
- ◇ De lui faire consulter la liste des contrevenants et la description des condamnations sur le site du MAPAQ.
[\[http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Consommation/Qualitedesaliments/condamnations\]](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Consommation/Qualitedesaliments/condamnations).
- ◇ De lui apprendre les grands principes et les règles à suivre en matière d'hygiène et de salubrité.

À ce sujet, l'apprenti ou l'apprentie doit acquérir une connaissance approfondie des documents ci-dessous par une lecture active, suivie de questions de révision que vous lui poserez. Ces documents peuvent être consultés sur le site du MAPAQ [\[http://www.mapaq.gouv.qc.ca\]](http://www.mapaq.gouv.qc.ca) ou en inscrivant leur titre dans un moteur de recherche.

- ◇ *Guide du manipulateur d'aliments.*
- ◇ *Les bonnes pratiques d'entreposage* (page Web).

Il est obligatoire qu'au moins une partie du personnel d'un établissement ait reçu la formation *Hygiène et salubrité alimentaires*. Il peut donc s'avérer utile, voire nécessaire, d'envoyer l'apprenti ou l'apprentie suivre cette formation de six heures, ou de l'inciter à suivre celle-ci en ligne. Pour plus d'information, consultez le site du MAPAQ [\[http://www.mapaq.gouv.qc.ca\]](http://www.mapaq.gouv.qc.ca).

Compétence 4 : être capable de conserver les aliments			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
4.1 Déterminer quels sont les aliments à conserver	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Choix des matières premières à conserver</p> <p>Il est impératif que l'apprenti ou l'apprentie apprenne très rapidement à reconnaître et à distinguer les différents aliments pour être en mesure de contrôler leur conservation selon leurs caractéristiques respectives.</p> <p>Il lui faut donc faire un incontournable effort de mémorisation. Une façon dynamique de l'aider en ce sens consiste à l'envoyer chercher les aliments dans les réfrigérateurs, dans la chambre froide et à l'économat, à partir d'une liste. Vous pouvez aussi lui suggérer, pendant ses jours de congé, de faire ses achats dans un marché spécialisé pour explorer les aliments méconnus.</p> <p>Une autre façon de l'aider consiste à lui recommander des guides ou des tableaux. Par exemple, le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation a produit d'excellents guides de référence sur différentes familles d'aliments vendus au Québec. Ceux-ci contiennent beaucoup d'information explicite sur ces aliments, ce qui permet notamment d'apprendre à les nommer et à les différencier. Ils indiquent également les modes de conservation appropriés pour chacun de ces aliments. Pour plus d'information, consultez le site [http://www.csmoca.org].</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Guide des viandes et volailles vendues au Québec ◇ Guide des fromages et des charcuteries au Québec ◇ Guide des fruits et des légumes au Québec ◇ Poissons, Poissonniers, Poissonnières - Le Guide de la poissonnerie au Québec <p>N'hésitez pas à tester de temps en temps les connaissances de l'apprenti ou de l'apprentie en lui demandant de nommer les produits utilisés et de décrire leur mode de conservation.</p> <p>Choix des restes et matières transformées à conserver</p> <p>Décrivez au jour le jour les restes qu'il convient de conserver et ceux qu'il est préférable de jeter. Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que chaque établissement de restauration applique ses propres normes et exigences en cette matière.</p> <p>Apprenez-lui notamment les règles relatives à la conservation des aliments laissés à la température ambiante, et toute autre règle permettant de faire un choix éclairé sur les restes à conserver.</p>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Expliquez-lui le principe de la **chaîne de refroidissement**, les conséquences possibles d'une rupture de cette chaîne et ce qu'il convient alors de faire avec les aliments.

Montrez-lui les techniques :

- ◇ De **prise de température** avec le thermomètre et, lorsque nécessaire, d'inscription des températures dans les registres.
- ◇ De vérification de la **fiabilité des thermomètres**. Insistez sur l'importance de la vérifier régulièrement (technique de l'eau avec glace et technique de l'eau bouillante).

Apprenez-lui à reconnaître les **signes de détérioration** des aliments :

- ◇ Date de péremption dépassée ou en voie de l'être.
- ◇ Aspect flétri ou ramollissement.
- ◇ Modification des couleurs.
- ◇ Présence de liquide gluant.
- ◇ Odeur rance, moisie, pourrie, surie, fermentée, etc.
- ◇ Absence d'odeur (ex. : herbe éventée).
- ◇ Présence de taches, de poils, etc.
- ◇ Emballage défectueux (emballage sous vide qui n'est plus sous vide, boîte de conserve bombée ou bosselée sur les joints).
- ◇ Autres...

Décrivez les aliments présentant les **risques de toxi-infection** les plus élevés (aliments vecteurs) :

- ◇ Œufs et produits à base d'œuf.
- ◇ Pâtisserie à base de crème.
- ◇ Poissons et fruits de mer, et sauce au jus de poisson.
- ◇ Salades contenant de la mayonnaise, des œufs, du poisson.
- ◇ Viandes et sauces au jus de viande.
- ◇ Volaille et produits à base de volaille.

Compétence 4 : être capable de conserver les aliments			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
4.2 Déterminer la méthode de conservation			
◇ Vérifier les possibilités de conservation : outils, équipements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choisir le contenant approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choisir le mode de refroidissement approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>L'objectif de la conservation consiste à préserver les propriétés gustatives et nutritives des aliments, de même que leur aspect et leur comestibilité.</p> <p>Les principaux facteurs d'altération ou de contamination des aliments sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Les organismes vivants (moisissures, bactéries, vermines, etc.). ◇ L'humidité (absorption par les produits secs, puis oxydation ou moisissure). ◇ L'air (oxydation, noircissement ou dessèchement). ◇ Le froid (brûlure et dessèchement). ◇ Les enzymes naturelles (ex. : mûrissement ou brunissement des végétaux). ◇ La lumière (accélération du mûrissement des végétaux, développement de toxines dans les pommes de terre, altération de la viande et des autres aliments). ◇ Le temps (dégradation naturelle, perte des vitamines ou des nutriments). <p>Décrivez à l'apprenti ou à l'apprentie les principales méthodes de conservation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Chambre froide ◇ Stérilisation ◇ Fumage ◇ Réfrigération ◇ Emballage sous vide ◇ Salage ◇ Congélation ◇ Séchage ◇ Acidification ◇ Surgélation ◇ Déshydratation ◇ Confisage (action de confire)

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Le choix approprié d'un mode de conservation est motivé par le besoin de minimiser l'altération du produit et les risques de contamination. Il convient donc de décrire à l'apprenti ou à l'apprentie ce qui arrive aux différents aliments selon l'emballage et le mode de conservation utilisé. Il lui faut comprendre que le choix de la méthode de conservation se fait en fonction :

- ◇ Des propriétés de conservation recherchées.
- ◇ Du type de contenant utilisé.
- ◇ De l'objectif visé. Par exemple, est-ce que l'aliment doit être consommé dans les jours qui suivent, dans une semaine ou deux, ou à une date indéterminée?
- ◇ De la nature de l'aliment. Par exemple, qui songerait à emballer une mousse sous vide?
- ◇ Du cycle de vie ou du degré de fraîcheur de l'aliment. Par exemple, il est préférable de congeler une viande lorsqu'elle est déjà avancée ou que la date de péremption est proche.

Expliquez-lui que certains modes de conservation conviennent mieux que d'autres à certains aliments. À cet effet, l'apprenti ou l'apprentie peut se référer à des guides ou à des tableaux comme ceux du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation, mentionnés précédemment [<http://www.csmoca.org>].

Rappelez-lui que tout aliment périssable ne va pas nécessairement au réfrigérateur. Donnez l'exemple de fruits et de légumes tels que les cucurbitacées (courges), les légumes racines, les tomates, les bananes, etc.

Congélation

- ◇ Quelques **températures clés**
 - Moins de 6 °C : arrêt de la multiplication du staphylocoque doré.
 - Moins de 5 °C : arrêt de la multiplication de la salmonelle.
 - Moins de 3 °C : arrêt de la toxicité des bactéries pathogènes.
 - Moins de - 10 °C : arrêt de toute multiplication bactérienne.
 - Moins de - 18 °C : arrêt de la multiplication des moisissures.

- ◇ La **surgélation** est un procédé de refroidissement rapide et n'est possible qu'avec de gros équipements industriels sophistiqués. Elle vise des températures de - 18 °C à cœur. Plus le temps de refroidissement est rapide, moins il se forme de cristaux de glace dans les cellules des aliments, et plus ces cristaux sont petits. Le résultat est que ces cellules ont moins tendance à éclater. Les produits surgelés :
 - Se conservent dans les congélateurs ordinaires sans problèmes.
 - Ont plus de chances de reprendre leur aspect initial et leurs valeurs nutritives à la décongélation.

- ◇ La **congélation** est un procédé de refroidissement lent, effectué à l'aide d'un équipement ordinaire du commerce. Elle vise des températures de - 12 °C à cœur.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

- ◇ La congélation doit se faire par petites quantités (par exemple, 1 kg à la fois par heure) pour qu'elle soit la plus rapide possible. Il ne faut jamais bourrer d'un coup un congélateur, parce que la congélation ne sera pas uniforme, et parce que cela risque d'endommager le compresseur.
- ◇ Un aliment décongelé ne doit jamais être recongelé, à moins bien sûr qu'il n'ait été transformé entre-temps. Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie ce qui arrive à un aliment lorsqu'il est congelé, et surtout l'altération qu'il subit lorsqu'il est décongelé. Apprenez-lui à distinguer les aliments décongelés des aliments frais, notamment les viandes.
- ◇ Profitez-en pour décrire les modes les plus appropriés de **décongélation**, et expliquez-lui pourquoi décongeler un aliment à la température ambiante peut provoquer la prolifération de bactéries.
- ◇ N'oubliez surtout pas de lui expliquer l'importance de ne jamais remplir complètement un contenant qui doit aller au congélateur, en raison du principe d'expansion de la matière congelée.

Choix du contenant

Rappelez-lui qu'il est important :

- ◇ D'utiliser des contenants conçus spécifiquement pour l'entreposage ou la conservation. Par exemple, les fines herbes séchées et les épices se conservent dans des contenants de verre opaque hermétiques placés dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur.
- ◇ D'utiliser des contenants toujours propres pour éviter les allergies ou les contaminations croisées.
- ◇ De ne pas utiliser des sacs recyclés (par exemple, les sacs à pain), et ce, pour les mêmes raisons.
- ◇ D'éviter de recycler les contenants d'allergènes puissants comme les beurres de noix ou les fruits de mer.
- ◇ De ne jamais utiliser de contenants en métal au réfrigérateur : les aliments acides, par exemple la sauce tomate, peuvent interagir avec le métal.
- ◇ De transvider dans des contenants appropriés les aliments secs arrivant dans des sacs ou poches (par exemple, la farine). S'ils sont laissés dans les sacs, il faut s'assurer de très bien fermer ceux-ci et de ne jamais les laisser directement sur le sol.
- ◇ De couvrir tout aliment et de recouvrir de son couvercle tout contenant allant au réfrigérateur.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Rappelez-lui qu'il n'est pas approprié d'utiliser, pour l'entreposage, les contenants ayant servi à la cuisson :

- ◇ Ils ne sont alors pas disponibles pour d'autres cuissons.
- ◇ Ils ne sont pas suffisamment hermétiques.
- ◇ Ils allongent le temps de refroidissement, parce qu'ils conservent la chaleur de la cuisson, ou simplement en raison de leur masse plus difficile à refroidir.

Refroidissement

Rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie le principe de la chaîne de refroidissement, vu précédemment, et son importance.

Revoyez la section « refroidissement » du *Guide du manipulateur des aliments* (p. 8).

- ◇ Expliquez-lui l'importance du refroidissement et les conséquences possibles d'un refroidissement trop long.
- ◇ Expliquez-lui notamment les principes sous-jacents à chacune des méthodes de refroidissement, ainsi que leurs avantages et leurs inconvénients.
- ◇ Montrez-lui à utiliser ces différentes méthodes.

Rappelez-lui que le réfrigérateur et le congélateur ne servent qu'à entreposer des aliments déjà froids. Expliquez-lui pourquoi ils ne doivent jamais servir à les refroidir :

- ◇ Risque d'augmenter la température du réfrigérateur et d'affecter ainsi les autres aliments.
- ◇ Risque d'accroître le taux d'humidité.
- ◇ Risque de surchauffe et de bris du compresseur.
- ◇ Risque d'éclatement du contenant si l'aliment chaud est mis au congélateur avec un couvercle.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Lieu de conservation

Il est important de montrer à l'apprenti ou à l'apprentie, dès le premier jour de travail, l'endroit exact où doivent être entreposés les aliments selon leur nature. Apprenez-lui à classer et à ranger les aliments toujours à la même place (voir la section « vérification des stocks », ci-après).

Il faut également lui montrer les différentes zones thermiques d'un réfrigérateur (le haut, le bas, près de la porte, près du compresseur, etc.), et l'endroit où se prend la température. Il ou elle doit apprendre à placer les aliments dans les endroits appropriés et selon les températures de conservation recommandées.

Autres notions importantes à transmettre :

- ◇ Toujours placer les viandes et autres aliments crus sous les aliments prêts à manger.
- ◇ Ne jamais entreposer les contenants d'aliments directement sur le sol. Ils doivent être placés au minimum à 10 cm du sol.
- ◇ Les aliments secs doivent être rangés dans l'économat ou dans la chambre froide, donc loin des sources de chaleur.
- ◇ Les noix doivent de préférence être conservées dans un bocal hermétique, à l'abri de la lumière, dans la chambre froide, dans le réfrigérateur ou dans le congélateur.
- ◇ Les produits de nettoyage et d'assainissement ainsi que les pesticides doivent être entreposés dans des lieux distincts des aliments, sous clé.

Compétence 4 : être capable de conserver les aliments			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
4.3 Emballer les aliments en vue de leur conservation			
◇ Identifier et dater les contenants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Classer et disposer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance d'un étiquetage précis des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Pour une gestion des stocks efficiente (inventaire et rotation de la marchandise). ◇ Pour repérer facilement les aliments au moment opportun. ◇ Pour éviter de confondre des aliments entre eux au moment de préparer une recette. ◇ Pour réduire les pertes. <p>Faites-lui prendre conscience que l'étiquetage s'adresse non seulement à celui qui rédige l'étiquette, mais à tous les membres du personnel. Montrez-lui :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ À former des chiffres et des lettres lisibles pour tous. Au besoin, indiquez-lui comment vous souhaitez que soient calligraphiés les chiffres de 0 à 9. ◇ À utiliser les jeux d'étiquettes appropriées ou du ruban-cache (<i>masking tape</i>) ◇ À utiliser un marqueur indélébile. <p>Indiquez-lui quelle information doivent contenir les étiquettes. Expliquez (et ré-expliquez au besoin) l'importance d'être extrêmement rigoureux à cet égard :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ La nature <u>exacte</u> de l'aliment. ◇ La date d'emballage. ◇ Au besoin, la date de péremption. ◇ Toute autre information propre au système de l'établissement. <p>Expliquez-lui l'importance de très bien placer les contenants sur les tablettes appropriées afin d'éviter qu'ils ne tombent et ne blessent des gens.</p>

Compétence 4 : être capable de conserver les aliments			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
4.4 Contrôler la conservation			
◇ Vérifier les stocks	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Assurer la rotation des stocks	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Réception de la marchandise</p> <p>Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie pourquoi la vérification de la qualité des matières premières se fait dès la réception de la marchandise.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Précisez-lui pourquoi une inspection rigoureuse de la livraison est nécessaire avant de l'approuver en signant le bon de commande : il sera difficile, voire impossible, de retourner la marchandise si un défaut est détecté après la signature. ◇ Décrivez les répercussions de l'acceptation d'une marchandise non conforme : <ul style="list-style-type: none"> ○ Conséquences sur la rentabilité. ○ Insatisfaction du chef et, ultimement, des clients. ◇ Montrez-lui ensuite comment vérifier la correspondance entre la marchandise livrée et le bon de commande (nature exacte du produit, catégorie, grade ou grosseur des aliments, quantité reçue, poids, etc.). Expliquez-lui clairement les gestes concrets que vous attendez de sa part en cas de non-conformité. ◇ Afin de vérifier la nature exacte du produit livré, l'apprenti ou l'apprentie doit être en mesure de reconnaître sans aide les produits (voir les suggestions pour développer cette capacité, présentées à l'élément de compétence 4.1 : déterminer quels sont les aliments à conserver). ◇ Montrez-lui à exercer une extrême vigilance et à ne jamais se fier entièrement à l'emballage : il faut toujours s'assurer que le contenu correspond bien à ce qui est écrit. Réceptionnez plusieurs livraisons avec lui ou avec elle et montrez-lui comment reconnaître les non-conformités les plus courantes. Apprenez-lui à faire preuve d'une plus grande vigilance en ce qui concerne les aliments pour lesquels de telles non-conformités sont les plus fréquentes (par exemple, les poissons).

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

- ◇ Au moment de la réception, l'apprenti ou l'apprentie doit être en mesure de vérifier la qualité ou la **fraîcheur** des aliments reçus, en tenant compte de leur nature :
 - Date de péremption
 - Aspect visuel et tactile
 - Odeur
 - Température et état de congélation-décongélation
 - Aliment décongelé vendu comme du frais
- ◇ Montrez-lui comment mesurer la **température** des aliments à l'aide du thermomètre et expliquez-lui pourquoi il est important de le faire.

Vérification des stocks

Montrez-lui à **vérifier les stocks** à l'aide des formulaires d'inventaire (un par réfrigérateur et par garde-manger).

- ◇ Expliquez-lui les différentes rubriques d'un formulaire d'inventaire, par exemple :
 - Produits.
 - Prix du produit à l'unité.
 - Quantité en stock.
 - Quantité minimale requise.
 - Quantité à commander.
 - Fournisseur.
- ◇ Exigez que l'apprenti ou l'apprentie rapporte tout écart important entre les stocks réels et ce qui est répertorié. Définissez au préalable ce qui constitue un écart important en donnant des exemples.
- ◇ Afin de responsabiliser l'apprenti ou l'apprentie par rapport aux pertes, prenez le temps de lui expliquer **l'importance de vérifier les stocks** :
 - Pour prévenir les pertes et les vols.
 - Pour contrôler les coûts.
 - Pour s'assurer d'avoir les aliments nécessaires aux moments opportuns.
 - Pour commander à temps les aliments et éviter de se retrouver en rupture de stock.

La vérification des stocks permet à l'apprenti ou à l'apprentie de se familiariser rapidement avec les produits, mais aussi de mémoriser leur emplacement :

- ◇ Il est important de lui montrer à **classer** les aliments et à les **ranger** toujours à la même place (les outils et instruments également). Répétez au besoin le dicton : « une place pour chaque chose, et chaque chose à sa place! »
- ◇ Au besoin, mettez sur chacune des tablettes une **photo** des aliments qu'elle contient.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

- ◇ Insistez sur les avantages d'être très rigoureux quant au **respect du système de classement** :
 - On évite les erreurs (comme se tromper d'aliment pour une recette).
 - On augmente la productivité (en évitant de perdre du temps à chercher).
 - On permet à plusieurs personnes de s'y retrouver (grâce à un système de classement unique).
 - On minimise les coûts (en évitant de commander en double un aliment qui serait rangé à plus d'un endroit).

Rotation des stocks

Montrez à l'apprenti et à l'apprentie :

- ◇ À effectuer la rotation des stocks selon le **principe « premier entré, premier sorti »**, et expliquez-lui l'importance de le faire.
- ◇ À reconnaître les aliments nécessitant une attention particulière et urgente de la part du chef. Expliquez-lui qu'il lui incombe de signaler ces produits avant qu'ils ne « cognent à la porte du réfrigérateur pour sortir », autrement dit, qu'ils ne soient périmés.
- ◇ À consulter régulièrement les **tableaux d'entreposage** d'aliments, en inscrivant dans un moteur de recherche le titre des documents suivants :
 - *Entreposage d'aliments au réfrigérateur ou au congélateur*. Nouveau-Brunswick. [<http://www.gnb.ca>].
 - *Les fruits et les légumes du Québec*. Document du MAPAQ contenant des tableaux sur la durée de conservation des fruits et des légumes. [<http://www.mapaq.gouv.qc.ca>].
 - *Thermoguide*. Ce document du MAPAQ, aussi offert en format affiche couleur, contient des fiches indiquant les durées à respecter pour l'entreposage au réfrigérateur et au congélateur des aliments périssables et moins périssables. [<http://www.mapaq.gouv.qc.ca>].

CONFIRMATION DE L'ACQUISITION DE LA COMPÉTENCE

Pour confirmer la maîtrise de la compétence de ce module par l'apprenti ou l'apprentie, vous pouvez vérifier sa capacité à conserver les aliments en fonction des **critères d'évaluation** indiqués dans le carnet d'apprentissage, à la suite de chaque élément de compétence.

Vous disposez également, dans le présent guide, d'une foule de **précisions** sur chaque élément de compétence. Celles-ci constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer que chacun des aspects importants de l'élément de compétence est maîtrisé.

L'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de conserver les aliments conformément à chacune des sections de ce module :

- ◇ Avec succès et assurance.
- ◇ À plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire ce succès afin de démontrer que ce n'est pas le fait du hasard.
- ◇ En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi, c'est-à-dire en pouvant expliquer le « pourquoi du comment » de ses gestes.
- ◇ Sans avoir besoin de supervision pour démontrer la maîtrise de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier sans crainte la responsabilité complète de la conservation des aliments.

L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module.

Module 5

Entretien du poste de travail et des outils

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable d'entretenir le poste de travail et les outils.

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

En raison des risques potentiels pour la santé des clients, ou pour la réputation de l'établissement en cas d'insalubrité, il est important d'acquérir dès le début du programme d'apprentissage la compétence consistant à entretenir le poste de travail et les outils.

Par conséquent, avant de confier à l'apprenti ou à l'apprentie une tâche quelconque reliée à ce module, vous devrez prendre le temps :

- ◇ De lui expliquer ce que sont une toxi-infection alimentaire, un agent pathogène, une toxine, un empoisonnement chimique et des allergies alimentaires.
- ◇ De lui décrire les répercussions que de tels « événements » peuvent avoir sur les clients et sur l'entreprise.
- ◇ De lui apprendre les grands principes et les règles à suivre en matière d'hygiène et de salubrité.

À ce sujet, l'apprenti ou apprentie doit acquérir une bonne connaissance des documents ci-dessous par une lecture active suivie de questions de révision que vous lui poserez. Ces documents peuvent être consultés sur le site du MAPAQ ou en inscrivant leur titre dans un moteur de recherche :

- ◇ *Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires*
[http://www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/5854A9BB-24AC-451D-B75D-58735B9BCCDF/0/etablissement_alimentaire.pdf].
- ◇ *Guide du manipulateur d'aliments*
[<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/26771DA3-FA4D-4B02-80D0-041D0A459ABF/0/Guidemanipulateur5.pdf>].

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

Il est obligatoire qu'au moins une partie du personnel d'un établissement ait reçu la formation *Hygiène et salubrité alimentaires*. Il peut donc s'avérer utile, voire nécessaire, d'envoyer l'apprenti ou l'apprentie suivre cette formation de six heures, ou de l'inciter à suivre celle-ci en ligne. Pour plus d'information, consultez le site du MAPAQ :

[<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/md/Programmes/hygetsalubrite.htm>].

Enfin, l'apprenti ou l'apprentie doit avoir intégré les normes, principes et réflexes de base en santé et en sécurité du travail (voir page 17), incluant le SIMDUT, ainsi que les normes de protection de l'environnement.

Compétence 5 : être capable d'entretenir le poste de travail et les outils

Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
5.1 Maintenir le poste de travail en ordre			
◇ Ranger chaque chose à sa place au fur et à mesure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Disposer des déchets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Faire le ménage complet à la fin du quart de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que la **règle d'or** en cuisine consiste à entretenir son poste de travail, donc à le **ranger au fur et à mesure**. N'hésitez jamais à rappeler cette règle et à en exposer les avantages :

- ◇ On reste efficace et productif, particulièrement au moment des coups de feu.
- ◇ On réduit les risques d'accident.
- ◇ On simplifie le nettoyage et l'assainissement (l'hygiène et la salubrité) du poste de travail.
- ◇ On peut recevoir des clients curieux sans les indisposer.
- ◇ On peut recevoir des inspecteurs sanitaires sans les indisposer.
- ◇ On fait preuve de respect pour ses collègues (en évitant de prendre trop de place).
- ◇ On facilite la collaboration d'un collègue venu donner un coup de main au même poste de travail.

Montrez-lui comment **organiser le poste de travail** selon les habitudes ou les normes de l'établissement : où placer les aliments, où ranger les outils, etc. Répétez-lui régulièrement le dicton : « une place pour chaque chose, et chaque chose à sa place ». S'il y a lieu, apprenez-lui votre propre méthode ou vos trucs pour arriver à maintenir votre poste de travail en ordre.

Expliquez-lui comment ranger adéquatement les **outils fragiles**, comme les couteaux ou la vaisselle cassable.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Montrez-lui également à traiter les **déchets** de l'établissement en respectant :

- ◇ Les règles d'hygiène et de salubrité (endroit distinct pour l'entreposage des déchets, lavage des mains, etc.).
- ◇ Les règles de santé et de sécurité (par exemple, comment se débarrasser de la vaisselle cassée, comment remplir les sacs ou les bacs pour éviter qu'ils ne soient trop lourds).
- ◇ Les règles de protection environnementales (recyclage des contenants, compostage des végétaux s'il y a lieu, recyclage des huiles, etc.).

Compétence 5 : être capable d'entretenir le poste de travail et les outils			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
5.2 Entretien des outils et des équipements			
◇ Affûter les lames et les couteaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Effectuer les entretiens périodiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Nettoyer les équipements et leurs composants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Entretien périodique</p> <p>Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie le programme de nettoyage et d'assainissement de l'établissement, des outils et des équipements :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Son rôle et ses obligations dans ce programme. ◇ Les tableaux de nettoyage et d'assainissement périodiques. ◇ Les registres concernant la fréquence et la procédure de nettoyage et d'assainissement du matériel et de l'équipement. <p>Montrez-lui comment effectuer la vérification périodique des équipements (prise de température des réfrigérateurs, fonctionnement des compresseurs, etc.) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Robot coupe ◇ Batteur-mélangeur ◇ Trancheuse à viande ◇ Girafe, etc. <p>Montrez-lui à tout démonter au complet en suivant les directives du fabricant, et à tout nettoyer avec rigueur : la nonchalance n'a pas sa place dans ce domaine.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Indiquez-lui les endroits pernecieux où les aliments ont tendance à s'accumuler, et expliquez-lui comment les déloger. Rappelez-lui le proverbe français : « petite négligence accouche d'un grand mal ». ◇ N'hésitez pas à illustrer vos propos de cas réels ayant fait la manchette, comme la listériose, en 2008.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Rappelez-lui les **règles de santé et de sécurité** relatives à l'entretien :

- ◇ SIMDUT et fiches signalétiques.
- ◇ Respect des dosages des produits.
- ◇ Précautions à prendre pour le nettoyage des couteaux et de l'équipement dangereux.
- ◇ Débranchement des appareils électriques avant l'entretien (démontage, lavage et remontage).
- ◇ Respect des procédures d'entretien prescrites par les fabricants, etc.

Couteaux et entretien

Expliquez-lui qu'il lui incombe de s'assurer que ses outils, particulièrement les couteaux, sont propres, fonctionnels et affilés.

- ◇ L'apprenti ou l'apprentie doit adopter une attitude de grand respect envers les couteaux, qu'ils soient les siens ou qu'ils appartiennent à l'établissement :
 - Ce sont ses principaux outils de travail.
 - La qualité du tranchant requiert une attention régulière.
 - Ils présentent un niveau élevé de risque pour la sécurité.

- ◇ Montrez-lui à reconnaître, à l'aide de photos ou de dessins :
 - Les différents types de lames ou de couteaux et leur usage (du chef, d'office, filet de sole, dentelé, de boucher, tranchelard, tout usage, etc.).
 - Les différentes parties des couteaux.
 - Les matériaux (acier, acier inoxydable, autres).
 - Les différents profils d'une lame (plat, sabre, creux, convexe ou bombé, double).
 - Un tranchant mal affûté et un tranchant bien affûté.

- ◇ Expliquez-lui ce qu'est le fil et comment un couteau tend à le perdre progressivement. Montrez-lui ensuite comment affiler un couteau (redonner le fil) en se servant des techniques et des outils appropriés. Expliquez-lui les différences (usage et résultats) entre :
 - La queue-de-rat
 - Le fusil
 - La machine à ruban
 - La meule à eau

Montrez-lui comment laver, désinfecter et assainir les couteaux, et comment bien les ranger.

Compétence 5 : être capable d'entretenir le poste de travail et les outils			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
5.3 Nettoyer et assainir			
◇ Nettoyer le poste de travail et les outils au fur et à mesure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Nettoyer et assainir l'aire de travail en entier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Entretien et nettoyage</p> <p>Expliquez clairement à l'apprenti ou à l'apprentie son rôle dans l'entretien des lieux et des équipements.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ La règle d'or en cuisine consiste à entretenir son poste de travail, donc à le ranger ET à le <i>nettoyer, le désinfecter et l'assainir au fur et à mesure</i>. ◇ Expliquez-lui que le nettoyage et l'assainissement des surfaces sont deux étapes distinctes et indissociables d'un même processus. <ul style="list-style-type: none"> ○ Le nettoyage consiste à déloger les particules d'aliments et les saletés des surfaces entrant en contact avec les aliments. ○ L'assainissement permet de réduire sous un seuil sécuritaire le nombre de microorganismes sur les surfaces. ◇ Montrez-lui les diverses techniques de base de nettoyage, après avoir vérifié ses connaissances en cette matière : <ul style="list-style-type: none"> ○ Encouragez l'utilisation des techniques appropriées qu'il ou qu'elle utilise déjà. ○ Amenez-le ou amenez-la à mettre en pratique les techniques qu'il lui reste à maîtriser. ◇ Montrez-lui à désinfecter et à assainir les surfaces à l'aide des produits appropriés. Décrivez-lui chacun d'eux et leur usage respectif, en précisant pour quelles surfaces ils ont été conçus. ◇ Revoyez avec l'apprenti ou l'apprentie le document <i>Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires</i>, qui peut être consulté sur le site du MAPAQ [http://www.mapaq.gouv.qc.ca] ou en entrant le titre du document dans un moteur de recherche. ◇ Expliquez-lui les différences entre les divers produits de nettoyage et d'assainissement utilisés dans l'établissement et leurs usages respectifs. Profitez-en pour l'initier au SIMDUT.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Le plus difficile pourrait consister à lui **faire adopter vos propres normes de propreté** (et celles des autorités sanitaires), car, ce qui lui semble satisfaisant ne l'est peut-être pas pour vous.

- ◇ Vous devez donc lui montrer *et démontrer explicitement* vos attentes ou exigences en les illustrant à partir de résultats d'entretien obtenus. Inspectez régulièrement son travail d'entretien et discutez des points à améliorer.
- ◇ Prenez soin de lui expliquer les raisons justifiant vos exigences en matière d'hygiène et de salubrité, et l'importance de les appliquer :
 - Santé des clients.
 - Sécurité des travailleurs et des travailleuses (ex. : plancher propre et antidérapant).
 - Réputation de l'établissement.
 - Évitement de constats d'infraction de la part des autorités sanitaires, etc.

Divers

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance :

- ◇ De remplacer *régulièrement* les guenilles souillées.
- ◇ D'avoir un uniforme ou des vêtements de travail fraîchement lavés chaque jour et de les revêtir seulement une fois qu'on est sur les lieux de travail (ne pas travailler avec des vêtements ayant été portés à l'extérieur de l'établissement).

CONFIRMATION DE L'ACQUISITION DE LA COMPÉTENCE

Pour confirmer la maîtrise de la compétence de ce module par l'apprenti ou l'apprentie, vous pouvez vérifier sa capacité à entretenir son poste de travail et ses outils en fonction des **critères d'évaluation** indiqués dans le carnet d'apprentissage, à la suite de chaque élément de compétence.

Vous disposez également, dans le présent guide, d'une foule de **précisions** sur chaque élément de compétence. Celles-ci constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer que chacun des aspects importants de l'élément de compétence est maîtrisé.

L'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure d'entretenir son poste de travail et ses outils conformément à chacune des sections de ce module :

- ◇ Avec succès et assurance.
- ◇ À plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire ce succès afin de démontrer que ce n'est pas le fait du hasard.
- ◇ En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi, c'est-à-dire en pouvant expliquer le « pourquoi du comment » de ses gestes.
- ◇ Sans avoir besoin de supervision pour démontrer la maîtrise de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier sans crainte la responsabilité complète de l'entretien de son poste de travail et de ses outils.

L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module.



Module 6

Variantes au menu, aux recettes et à la présentation

(module complémentaire)

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation.

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

Le module 6 est un module complémentaire, car les établissements n'exigent pas tous que l'apprenti ou l'apprentie puisse concevoir des variantes au menu, aux recettes et à la présentation. Ceux et celles qui auront terminé tous les autres modules, à l'exception de celui-ci, pourront tout de même obtenir leur reconnaissance professionnelle au terme du programme d'apprentissage. Cependant, il est fortement recommandé de terminer ce module avant de se présenter à l'examen de certification *Sceau rouge*.

L'apprenti ou l'apprentie ayant à concevoir des variantes culinaires doit avoir une compréhension profonde et intime de la cuisine (recettes et service), ainsi que des produits, ce qui lui donnera l'assurance, la liberté, l'instinct et l'expertise pour sortir des sentiers battus et tenter d'innover.

Il ou elle devra avoir acquis des compétences en matière de navigation et de recherche sur Internet.

Afin de concevoir des variantes de présentation, l'apprenti ou l'apprentie aurait également avantage à acquérir des notions de base en art et en composition artistique en trois dimensions.

Compétence 6 : être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
6.1 Proposer des aménagements au menu			
◇ Explorer les possibilités offertes par les arrivages et les ingrédients disponibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Proposer des améliorations ou des variantes à apporter au menu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Formuler des projets de recettes en fonction des arrivages et des ingrédients disponibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
<p>Les clients sont de plus en plus à la recherche d'expériences culinaires nouvelles et de saveurs qui les surprendront. Le monde de la gastronomie a compris ce besoin, et beaucoup de cuisiniers tentent d'explorer leur univers au-delà des frontières traditionnelles, et ce, pour proposer de nouveaux produits, de nouveaux plats et des expériences culinaires leur permettant de se démarquer de leurs concurrents.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Invitez l'apprenti ou l'apprentie à jeter un regard critique sur le menu et à proposer des variantes correspondant au style de l'établissement. ◇ Au besoin, expliquez-lui les principes d'un menu équilibré en prenant l'exemple de votre menu et de ceux de vos concurrents. Rappelez-lui qu'une trop grande variété sur un menu risque de diluer l'identité culinaire de l'établissement. ◇ Ensuite, discutez de ses suggestions et de ses critiques du menu avec beaucoup d'ouverture d'esprit : évitez de brimer, à cette étape-ci, sa créativité. Demandez-lui plutôt de mettre sur papier ses suggestions sous forme de projet concret et structuré. <p>Cependant, une simple analyse du menu est rarement suffisante pour stimuler la créativité. L'apprenti ou l'apprentie doit poursuivre sa démarche d'exploration en étant à l'affût du marché, des tendances gastronomiques émergentes, des styles de présentation, etc. Ici, le mot clé est : curiosité active (ou <i>dévorante?</i>).</p> <p>Pour l'aider à trouver de nouvelles idées, proposez les avenues d'exploration suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Suggérez-lui différents outils de recherche et d'exploration, comme des sites Web pertinents et des revues spécialisées. ◇ Invitez l'apprenti ou l'apprentie à explorer des marchés, des épiceries exotiques et des magasins spécialisés pour y découvrir des produits et des arrivages qui pourront l'inspirer.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

- ◇ Incitez-le ou incitez-la à se comparer et à s'inspirer de ses **pairs** et des **concurrents** :
 - En visitant la concurrence (dans la mesure de ses moyens).
 - En assistant à des événements gastronomiques (Gala des ambassadeurs, Montréal en lumière, etc.).
 - En participant à un concours gastronomique.
 - En explorant la cuisine exotique, soit à l'aide de livres et de visites de restaurants, soit à l'occasion de voyages ou durant ses vacances.

- ◇ Mettez l'apprenti ou l'apprentie au **défi** de proposer un projet :
 - De plat inusité à partir, par exemple, de trois ingrédients de base, ou à partir d'un aliment sur le point d'être périmé et qu'il faut utiliser en priorité.
 - De plat du jour innovateur, par exemple, tous les mardis du mois, et ce, à partir d'un même ingrédient de base.
 - Autre...

- ◇ Organisez un **concours** interne pour l'équipe (s'il y a lieu) :
 - Définissez des balises et des contraintes pour stimuler la créativité, par exemple l'utilisation d'un arrivage particulier, ou l'exigence d'une couleur, d'une texture, d'une forme, etc.
 - N'hésitez pas à proposer comme prix un enjeu stimulant ou amusant, par exemple l'inscription du nom du gagnant sur le menu à côté du nom du plat, ou un forfait-cadeau de repas dans l'établissement.

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à **prendre des notes** de façon à se constituer des dossiers à partir de ses observations et de ses recherches. Sans une telle discipline de collecte et de classement, ses efforts de recherche risquent de tomber rapidement dans l'oubli.

- ◇ Demandez à consulter ces dossiers, tant pour lui montrer que c'est important pour vous que pour discuter et approfondir les résultats obtenus.

- ◇ Au moment de la création d'un projet, invitez-le à consulter sa documentation pour mieux s'inspirer.

Quels que soient les moyens dont vous vous servirez pour stimuler sa créativité, son projet culinaire doit être évalué. Décrivez-lui les **critères** d'évaluation que vous utiliserez :

- ◇ Coût.
- ◇ Faisabilité.
- ◇ Originalité.
- ◇ Respect du style de l'établissement.
- ◇ Temps de préparation.
- ◇ Temps de service (assemblage).
- ◇ Autre...

Compétence 6 : être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
6.2 Adapter ou modifier des recettes			
◇ Composer la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Préparer la recette, contrôler la qualité et rectifier le plat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Recommencer jusqu'à l'obtention des caractéristiques recherchées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Documenter la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Calculer les coûts de production et déterminer un prix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie qu'en cuisine, les seuls principes qui priment sont le (bon) **goût**, **l'audace**... et **l'absence de principe**. Car, de nos jours, créativité oblige, tout devient possible en cuisine. La culture culinaire fait preuve de beaucoup plus de permissivité qu'autrefois.

La notion de « bon goût » devient relative et relève davantage d'un **équilibre de saveurs** (l'ensemble des sensations perçues à partir de la bouche : saveurs, astringence, arômes) entre les aliments que de règles strictes à respecter. Toutefois, certaines choses ne changent pas :

- ◇ La limite physique imposée par les aliments et par la **chimie des aliments**. Rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie que le mariage des aliments et des saveurs, de même que leur mode de préparation et de cuisson, s'apprend avec le temps, l'expérience et la patience.
- ◇ Pour être en mesure de créer non pas au petit bonheur la chance, mais en « recherche planifiée de saveurs », il faut maîtriser les **goûts fondamentaux** et les notions apparentées (voir « goût » dans Wikipédia), et ce, tant d'un point de vue conceptuel que par l'expérience.
 - Sucré
 - Salé
 - Amer
 - Acidulé
 - Umami (glutamates, fromages)
 - Calcium (choux, pavot)
 - Astringence (thé, tanin)
 - Piquant
 - Fraîcheur (menthol)
 - Saveur grasse
 - Saveur de l'amidon
 - Saveurs métalliques
 - Températures
 - Textures (grande variété)

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

- ◇ Tout comme l'addition de couleurs, en peinture, finit par donner un brun sans âme, l'ajout de trop d'éléments culinaires à une préparation finit par ne donner qu'un mélange généralement sans caractère (une boue). Par conséquent, il faut montrer à l'apprenti ou à l'apprentie à créer des mets en limitant le nombre d'éléments.
- ◇ Bien sûr, même la cuisine la plus raisonnée demeure, lorsque vient le temps de passer à l'action, une forme d'alchimie où prime la méthode « essais et erreurs », ou plutôt « **essais et rectifications** ».
- ◇ À la limite, même si le projet de départ de l'apprenti ou de l'apprentie vous semble voué à l'échec ou a l'air d'une hérésie, permettez-lui de l'**expérimenter jusqu'au bout**. Il ou elle découvrira peut-être quelque chose comme les bêtises de Cambrai, le moelleux au chocolat, ou la tarte Tatin, trois exemples d'erreurs qui ont bien tourné dans l'histoire de la gastronomie!

Expliquez-lui comment **calculer les coûts et fixer le prix** d'une recette. Puis, demandez-lui de faire l'exercice avec son propre projet. Proposez-lui, sans l'y obliger, d'approfondir ces méthodes de calcul en assistant à l'atelier du CQRHT *La gestion stratégique des coûts en restauration* [<http://www.cqrht.qc.ca>].

Apprenez-lui à documenter une recette. Elle doit contenir l'information suivante :

- ◇ Liste des ingrédients et des quantités requises.
- ◇ Nombre de convives selon les quantités inscrites.
- ◇ Méthode et étapes de préparation.
- ◇ Degré de cuisson.
- ◇ Temps de préparation.
- ◇ Temps de cuisson.
- ◇ Dessin ou photo de montage.
- ◇ Suggestions, commentaires et mises en garde particulières.

Compétence 6 : être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation			
Élément de la compétence	Progression de l'apprentissage		
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓
6.3 Concevoir de nouvelles façons de dresser les mets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Comme cela a été expliqué pour l'élément de compétence 1 : « Proposer des aménagements au menu », l'apprenti ou l'apprentie peut également développer une **curiosité active et découvrir ainsi de nouvelles façons de dresser des plats**, en étant à l'affût du marché et des tendances émergentes telles que (en 2009) le dressage en hauteur, les déclinaisons, etc.

Expliquez-lui que, sauf exception, le dressage artistique d'une assiette doit pouvoir être reproduit en petite série : **l'efficacité et la rentabilité** du dressage restent donc un critère plus important que le résultat esthétique final d'une seule assiette. Par conséquent, il est préférable de viser davantage un **montage harmonieux** qu'une œuvre d'art avec un grand « A ». Cette harmonie repose sur des principes d'équilibre :

- ◇ Des formes.
- ◇ Des couleurs.
- ◇ Des volumes.
- ◇ Des liquides par rapport aux solides, etc.

Les projets de dressage de l'apprenti ou de l'apprentie doivent d'abord respecter le **critère de la faisabilité**, et ce, en fonction :

- ◇ De la vaisselle disponible.
- ◇ Du style de l'établissement.
- ◇ De la quantité à produire :
 - Rentabilité du procédé d'assemblage.
 - Capacité à servir à temps tous les convives. Par exemple, le dressage de 1 500 assiettes ne peut pas être aussi complexe que le dressage d'une centaine d'assiettes.
- ◇ De la durabilité du montage compte tenu :
 - De la température (par exemple, le chocolat peut fondre s'il fait le moins chaud).
 - Du transport.
 - Du délai entre la mise en place et le service.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Rappelez-lui qu'au-delà de l'harmonie, de la faisabilité et de la rentabilité, il convient de dresser les plats en respectant les **besoins et le confort du client** :

- ◇ Il doit avoir une quantité de nourriture suffisante pour se restaurer.
- ◇ Il doit être à l'aise pour couper sa nourriture et la porter à sa bouche.
- ◇ Il doit trouver son assiette appétissante.

CONFIRMATION DE L'ACQUISITION DE LA COMPÉTENCE

Pour confirmer la maîtrise de la compétence de ce module par l'apprenti ou l'apprentie, vous pouvez vérifier sa capacité à concevoir des variantes au menu, aux recettes et à la présentation en fonction des **critères d'évaluation** indiqués dans le carnet d'apprentissage, à la suite de chaque élément de compétence.

Vous disposez également, dans le présent guide, d'une foule de **précisions** sur chaque élément de compétence. Celles-ci constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer que chacun des aspects importants de l'élément de compétence est maîtrisé.

L'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de concevoir des variantes au menu, aux recettes et à la présentation conformément à chacune des sections de ce module :

- ◇ Avec créativité et assurance.
- ◇ À plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire ce succès afin de démontrer que ce n'est pas le fait du hasard.
- ◇ En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi, c'est-à-dire en pouvant expliquer le « pourquoi du comment » de ses gestes.
- ◇ Sans avoir besoin de supervision pour démontrer la maîtrise de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier sans crainte la responsabilité de concevoir des variantes au menu, aux recettes et à la présentation.

L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module.

Nom de l'apprenti ou de l'apprentie _____

Annexe 1

Fiche de suivi¹ Nom de l'apprenti ou de l'apprentie : _____

Compétence 1 : être capable de planifier son travail	Progression de l'apprentissage			Date, notes et commentaires
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓	
Éléments de la compétence				
1.1 Analyser le travail à faire				
◇ Prendre connaissance du travail à faire à partir de la feuille de production, lorsqu'une telle feuille est fournie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Consulter les recettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Calculer les quantités de mets à préparer et adapter les recettes au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.2 Vérifier les stocks				
◇ S'assurer de la disponibilité et de la qualité des ingrédients requis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Recommander des achats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.3 Organiser le travail				
◇ Décomposer le travail en tâches et en sous-tâches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Déterminer les étapes critiques et les séquences à suivre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Regrouper les préparations d'ingrédients communs et les manipulations communes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Évaluer le temps requis pour exécuter chaque tâche et sous-tâche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Ordonnancer les tâches de façon optimale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

1. Conseil pratique : évitez d'écrire directement dans votre guide. Au besoin, faites une photocopie de chaque fiche pour chacun de vos apprentis et apprenties.

Compétence 2 : Être capable de réaliser une recette	Progression de l'apprentissage			Dates, notes et commentaires
Éléments de la compétence	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓	
2.1 Organiser son poste de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.2 Préparer les fonds et les sauces				
◇ Choisir les ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Réunir les ingrédients nécessaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Suivre le mode de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Contrôler la qualité et rectifier le fond ou la sauce au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Compétence 2 : Être capable de réaliser une recette	Progression de l'apprentissage			Dates, notes et commentaires
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓	
Éléments de la compétence				
2.3 Préparer les potages				
◇ Choisir les ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Réunir les ingrédients nécessaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Suivre le mode de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Contrôler la qualité et rectifier le potage au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.4 Préparer les plats à base de viande ou de volaille				
◇ Choisir les ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Réunir les ingrédients nécessaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Suivre le mode de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Contrôler la qualité et rectifier le plat au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.5 Préparer les plats à base de pâtes, de farinages et d'œufs				
◇ Choisir les ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Réunir les ingrédients nécessaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Suivre le mode de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Contrôler la qualité et rectifier le plat au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Compétence 2 : Être capable de réaliser une recette	Progression de l'apprentissage			Dates, notes et commentaires
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓	
Éléments de la compétence				
2.6 Préparer les plats à base de crustacés et de poissons				
◇ Choisir les crustacés, les mollusques, les poissons et les autres ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Réunir les ingrédients nécessaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Suivre le mode de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Contrôler la qualité et rectifier le plat au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.7 Préparer les plats à base de légumes et de fruits				
◇ Choisir les ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Réunir les ingrédients nécessaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Suivre le mode de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Contrôler la qualité et rectifier le plat au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.8 Préparer les desserts de base				
◇ Choisir les ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Réunir les ingrédients nécessaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Suivre le mode de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Contrôler la qualité et rectifier le dessert au besoin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Compétence 3 : Être capable d'effectuer le service	Progression de l'apprentissage			Dates, notes et commentaires
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓	
Éléments de la compétence				
3.1 Organiser son aire de travail <ul style="list-style-type: none"> ◇ Planifier le service ◇ Assurer la logistique du service ◇ Installer les outils et les équipements de service propres aux banquets, au service traiteur ou au service institutionnel (réchauds ou autre matériel) ◇ Prévoir la chaîne d'approvisionnement des aires de buffet 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 	
3.2 Contrôler la qualité des plats préparés <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérifier la température ou la fraîcheur selon le cas ◇ Vérifier les portions ◇ Vérifier le degré de cuisson ◇ Vérifier l'apparence ◇ Vérifier le goût et l'odeur ◇ Rectifier au besoin 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 	
3.3 Dresser les mets <ul style="list-style-type: none"> ◇ Interpréter les commandes ◇ Coordonner ses activités avec celles du personnel participant à la préparation et au montage des plats ◇ Assurer le montage final ◇ Préparer et dresser les buffets 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 	

Compétence 4 : être capable de conserver les aliments	Progression de l'apprentissage			Dates, notes et commentaires
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓	
Éléments de la compétence				
4.1 Déterminer quels sont les aliments à conserver	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.2 Déterminer la méthode de conservation				
◇ Vérifier les possibilités de conservation : outils, équipements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Choisir le contenant approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Choisir le mode de refroidissement approprié	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.3 Emballer les aliments en vue de leur conservation				
◇ Identifier et dater les contenants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Classer et disposer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.4 Contrôler la conservation				
◇ Vérifier les stocks	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Assurer la rotation des stocks	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Compétence 5 : être capable d'entretenir le poste de travail et les outils	Progression de l'apprentissage			Dates, notes et commentaires
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓	
Éléments de la compétence				
5.1 Maintenir le poste de travail en ordre				
◇ Ranger chaque chose à sa place au fur et à mesure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Disposer des déchets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Faire le ménage complet à la fin du quart de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.2 Entretenir les outils et les équipements				
◇ Affûter les lames et les couteaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Effectuer les entretiens périodiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Nettoyer les équipements et leurs composants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.3 Nettoyer et assainir				
◇ Nettoyer le poste de travail et les outils au fur et à mesure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Nettoyer et assainir l'aire de travail en entier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Compétence 6 : être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation	Progression de l'apprentissage			Dates, notes et commentaires
	Initiation ✓	Progrès ✓	Maîtrise ✓	
Éléments de la compétence				
6.1 Proposer des aménagements au menu				
◇ Explorer les possibilités offertes par les arrivages et les ingrédients disponibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Proposer des améliorations ou des variantes à apporter au menu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Formuler des projets de recettes en fonction des arrivages et des ingrédients disponibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.2 Adapter ou modifier des recettes				
◇ Composer la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Préparer la recette, contrôler la qualité et rectifier le plat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Recommencer jusqu'à l'obtention des caractéristiques recherchées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Documenter la recette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
◇ Calculer les coûts de production et déterminer un prix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.3 Concevoir de nouvelles façons de dresser les mets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	