| Nom : | Domaine : |
| --- | --- |
| Tâche d’évaluation |
| AttentesB1. appliquer des techniques variées de préparation et de présentation des mets. B2. servir la clientèle de façon professionnelle dans un environnement approprié. B3. appliquer les stratégies et les procédés de gestion pour réaliser des événements.  |
| **Compétences** | **Niveau 1** | **Niveau 2** | **Niveau 3** | **Niveau 4** |
| **Connaissance et compréhension** |
| *(CC1) Connaissance des éléments à l’étude* * Du rôle des macronutriments et des micronutriments
* Des règles d’hygiène et de sécurité en cuisine
 | Démontre une connaissance limitée des éléments à l’étude | Démontre une connaissance partielle des éléments à l’étude | Démontre une bonne connaissance des éléments à l’étude | Démontre une connaissance approfondie des éléments à l’étude |
| *(CC2) Compréhension des éléments à l’étude** Des éléments nutritifs nécessaires au maintien de la santé (minimum trois)
* Des principes de présentation des plats
* Des techniques de planification et de services
 | Démontre une compréhension limitée des éléments à l’étude | Démontre une compréhension partielle des éléments à l’étude | Démontre une bonne compréhension des éléments à l’étude | Démontre une compréhension approfondie des éléments à l’étude |
| **Habiletés de la pensée** |
| *(HP1) Utilisation des habiletés de planification :** Organise les opérations en respect du processus de fabrication et du temps alloué (étape la plus longue en premier)
* Complète l’ensemble des composantes du rapport dans le temps alloué
 | Utilise les habiletés de planification avec une efficacité limitée | Utilise les habiletés de planification avec une certaine efficacité  | Utilise les habiletés de planification avec efficacité  | Utilise les habiletés de planification avec beaucoup d’efficacité  |
| *(HP2) Utilisation des habiletés de traitement de l’information :** analyse ses résultats pour trouver les caractéristiques appropriées du mets (aspect, texture, saveur et odeur)
* Présente des preuves qui sont justes, pertinentes et convaincantes pour appuyer ses opinions
 | Utilise les habiletés de traitement de l’information avec une efficacité limitée | Utilise les habiletés de traitement de l’information avec une certaine efficacité  | Utilise les habiletés de traitement de l’information avec efficacité | Utilise les habiletés de traitement de l’information avec beaucoup d’efficacité |
| *(HP3) Utilisation des processus de la pensée critique et de la pensée créative** Identifie et explique les forces
* Personnelle
* De la brigade
* Identifie et explique les domaines ayant besoin d’amélioration
* Personnelle
* De la brigade
* Pertinence et précision des éléments liés à la planification et la préparation la position
* Équilibre de la présentation (montage, finition, décoration)
 | Utilise les processus de la pensée critique et de la pensée créative de façon peu logique | Utilise les processus de la pensée critique et de la pensée créative de façon plus ou moins logique | Utilise les processus de la pensée critique et de la pensée créative de façon logique | Utilise les processus de la pensée critique et de la pensée créative de façon très logique |
| **Communication** |
| *(CO2) Communication des idées et de l’information, de façon orale, écrite et visuelle, à des fins précises et pour des auditoires spécifiques** Respecte le format demandé (recette, planification, Analyse, auto-évaluation, valeur nutritionnelle)
* Communication, attitude et comportement appropriés avec la hiérarchie et la brigade
 | Communique les idées et l’information à des fins précises et pour des auditoires spécifiques avec une efficacité limitée  | Communique les idées et l’information à des fins précises et pour des auditoires spécifiques avec une certaine efficacité  | Communique les idées et l’information à des fins précises et pour des auditoires spécifiques avec efficacité  | Communique les idées et l’information à des fins précises et pour des auditoires spécifiques avec beaucoup d’efficacité  |
| *(CO3) Utilisation des conventions et de la terminologie à l’étude** Utilise le vocabulaire relié au domaine
* Utilise les outils mis à sa disposition pour produire un texte de qualité
* Utilise un ton personnel (je ou nous) pour son auto-évaluation
 | Utilise les conventions et la terminologie avec une exactitude limitée | Utilise les conventions et la terminologie avec une certaine exactitude | Utilise les conventions et la terminologie avec exactitude  | Utilise les conventions et la terminologie avec beaucoup d’exactitude  |
| **Mise en application** |
| *(MA1) Application des connaissances et des habiletés dans des contextes familiers** Applique les principes d’hygiène et de sécurité personnelle
* Lavage des mains
* Sécurité vestimentaire (cheveux - mains - tablier)
* Applique les principes d’hygiène et de sécurité du milieu et du matériel
* Reste à son poste
* Manipulation des matières premières
* Maintien propreté et organisation de l’espace de travail
* Hygiène outils (lavage - disposition)
* Répartition équitable des tâches dans la brigade
* Fait sa part du travail
* Cohérence du temps
* Attitude et comportement approprié
* Écoute
* Esprit d’équipe
* Sens de l’observation
* Motivation, dynamisme, prise d’initiative
* Demande de conseils, curiosité
 | Applique les connaissances et les habiletés dans des contextes familiers avec une efficacité limitée | Applique les connaissances et les habiletés dans des contextes familiers avec une certaine efficacité  | Applique les connaissances et les habiletés dans des contextes familiers avec efficacité  | Applique les connaissances et les habiletés dans des contextes familiers avec beaucoup d’efficacité  |
| *(MA2) Transfert des connaissances et des habiletés à de nouveaux contextes** Applique les techniques de préparation des aliments
* Apprêter les matières premières
* Utilise les bons outils avec dextérité et aisance
* Utilisation rationnelle du matériel
* Utilisation rationnelle des matières premières (pas de gaspillage)
 | Transfert les connaissances et les habiletés dans des contextes familiers avec une efficacité limitée | Transfert les connaissances et les habiletés dans des contextes familiers avec une certaine efficacité  | Transfert les connaissances et les habiletés dans des contextes familiers avec efficacité  | Transfert les connaissances et les habiletés dans des contextes familiers avec beaucoup d’efficacité  |
| *(MA3) Établissement de liens** fait un lien entre les techniques utilisées et le produit fini (action corrective à mener : saveurs, texture, apparence))
* Fait un lien entre les techniques de transformation, la sécurité et la santé
 | Établit des liens avec une efficacité limitée | Établit des liens avec une certaine efficacité  | Établit des liens avec efficacité  | Établit des liens avec beaucoup d’efficacité  |