

|  |  |
| --- | --- |
|  **Attentes** | **Contenus d’apprentissage** |
| B1. 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.  | B1.1 interpréter des recettes de cuisineB1.2 identifier des recettes qui répondent à certains besoins particuliersB1.3 appliquer les mesures d’hygièneB1.5 mesurer des masses, des volumes et des températures d’aliments en utilisant les unités de mesure des systèmes métrique et impérialB1.6 utiliser différentes techniques de découpage adaptées à des préparations culinaires donnéesB1.10 incorporer dans les recettes des ingrédients pour rehausser la saveur des platsB2.2 présenter les plats de diverses façonsB2.5 appliquer les normes du service de tableB3.1 identifier les divers types de services de restaurationB3.4 planifier une activité ou un événement touristiqueB3.5 réaliser une activité ou un événement en appliquant des techniques d’organisation et de gestion du tempsB3.6 calculer le coût et le revenu d’un événement |
| **Notions**  |
| **Terminologie** | **Théorie** |
| * Odeur
* Saveur
* Flaveur
 | * Texture
* Terroir
* Outil
 | * Le service à la clientèle
* Les principes de la communication efficace
* Les techniques de manipulation des aliments
 |
| **Matériel à prévoir** |
| Mise en situation* Ordinateurs pour recherche de recettes

Activité* Ordinateur pour recherche et planification
* Les ingrédients selon les recettes choisies
* Les outils pour exécuter les recettes

Pour aller plus loin* Ordinateur pour analyse et rapport
 |
| **Travail** |
| **Mise en situation*** Tu dois préparer un goûter dînatoire dont l’ingrédient vedette est le fromage local. Tu as le choix entre un goûter pour la rencontre des parents, un goûter pour la journée carrière ou un goûter pour la graduation.
* Tu dois préparer un minimum de 4 services différentes ou plus (selon le nombre de personnes dans la brigade)
* Présenter la grille d’évaluation pour les critères important à respecter
* *La clientèle visée (goût, besoin nutritionnel)*
* *La présence de l’aliment vedette*
* *L’harmonie des services*
* *La valeur nutritive de chacun des services*
 |
| **Activité*** Diviser la classe en brigade de travail. Faire le choix du goûter à préparer
* Déterminer le fil conducteur du service. Faire la sélection des recettes. Faire approuver les recettes. Chaque élève doit présenter un mets différent
* Préparer la **Fiche 1\_Planification du travail** pour la recette choisie
* Préparer et servir les mets
 |
| **Pour aller plus loin*** Analyser les caractéristiques des différents aliments utilisés
* Préparer un rapport d’analyse du travail individuel, de la brigade et du fromage préparé
 |
| **Évaluation*** Formative – rétroaction- discussion
* Sommative – recherche et planification de recette
* Travail en laboratoire
* Rapport **(voir Fiches 2 et 3)**
 |
| **Ressources*** Structure du rapport
* Fiche 1 de préparation
* Fiche 2 d’analyse
* Fiche 3 d’autoévaluation
* Grille d’évaluation

 Internet * Animation les types de fromages (La Cité)
* [Comment lire une étiquette 30 secondes top-chrono](https://sciencefourchette.com/science/lire-etiquette-nutritionnelle-30-secondes-top-chrono/)  *(*[*https://sciencefourchette.com/science/lire-etiquette-nutritionnelle-30-secondes-top-chrono/*](https://sciencefourchette.com/science/lire-etiquette-nutritionnelle-30-secondes-top-chrono/)*)*
* [*Comment lire le tableau des valeurs nutritives*](https://www.soscuisine.com/blog/comment-lire-le-tableau-de-valeur-nutritive/?lang=fr)  (<https://www.soscuisine.com/blog/comment-lire-le-tableau-de-valeur-nutritive/?lang=fr>)
* [La transformation laitière c’est mon industrie](http://www.atlc-dpac.ca/quest-ce-que-la-transformation-laitiere/la-transformation-laitiere-cest-mon-industrie/)  *(*[*http://www.atlc-dpac.ca/quest-ce-que-la-transformation-laitiere/la-transformation-laitiere-cest-mon-industrie/*](http://www.atlc-dpac.ca/quest-ce-que-la-transformation-laitiere/la-transformation-laitiere-cest-mon-industrie/)*)*
* [*Saputo*](https://www.saputo.com/fr-ca/notre-societe/historique) *(*[*https://www.saputo.com/fr-ca/notre-societe/historique*](https://www.saputo.com/fr-ca/notre-societe/historique)*)*
* [Fromage CDA](https://fromagescda.com/en/3-products) ***(***[*https://fromagescda.com/en/3-products*](https://fromagescda.com/en/3-products)*)*
* [ABC des saveurs](https://abcsaveurs.weebly.com/cours-2-les-moleacutecules.html)  *(* [*https://abcsaveurs.weebly.com/cours-2-les-moleacutecules.html*](https://abcsaveurs.weebly.com/cours-2-les-moleacutecules.html)*)*
* [Guide alimentaire canadien](https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/) (<https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/>)
* [Cheese lovers](https://cheeselover.ca/index.php/shops/) – liste des fromagerie ***(***[*https://cheeselover.ca/index.php/shops/*](https://cheeselover.ca/index.php/shops/)*)*

 |