



Plus de compétences... plus de possibilités

# Dossier de compétences professionnelles

## Cuisinier

### CNP 6242

## **REMERCIEMENTS**

Les documents provenant des *manuels du programme Fondamentaux du métier* peuvent être reproduits à des fins éducatives uniquement. Aucune partie de ces documents ne peut être reproduite ou utilisée à des fins commerciales, ou vendue par toute personne autre que le propriétaire.

Ce projet est le fruit de la collaboration de conseillers pédagogiques pour adultes de l'Île-du-Prince-Édouard. Ces personnes dévouées sont :

Ruth Rogerson  
Karen Chandler  
Gaelyne MacAulay  
Karen Dempsey

Nous remercions sincèrement les membres du *Comité consultatif du programme Fondamentaux du métier* pour leurs suggestions, leurs commentaires et leur soutien continu.

Nous sommes également reconnaissants de la précieuse contribution des apprentis et des aspirants qui se sont portés volontaires pour participer à ce projet de recherche. Nous espérons sincèrement qu'ils ont autant appris que nous de leur participation. Nous espérons également que leur contribution aidera de nombreux autres gens de métier à atteindre leurs objectifs.

Nous remercions les évaluateurs, les tuteurs et les enseignants en classe qui ont patiemment mis à l'essai notre documentation et qui ont apporté en retour des idées et des conseils inestimables.

Toutes les ressources du programme Fondamentaux du métier ont été validées par des équipes de professionnels qui ont la certification Sceau rouge. Nous remercions avec gratitude la contribution essentielle des membres d'équipe suivants :

Glenn Ellsworth (mécanicien de véhicules automobiles)  
Cecil Banks (mécanicien de véhicules automobiles)  
Scott Bagnall (mécanicien de véhicules automobiles)  
Darcy MacKenzie (mécanicienne de véhicules automobiles)  
Elmer MacDougall (ébéniste)  
Graham Hicken (ébéniste)  
Gerard Lund (ébéniste)  
Leo MacDonald (ébéniste)  
Ryan Rogerson (ébéniste)  
Darren Richards (électricien [construction])

Mark Seaman (électricien [construction])  
Ken Zakem (cuisinier)  
Rod Lukeman (cuisinier)  
Barry Strongman (électricien industriel)  
Gregg Francis (électricien industriel)  
Jake Shaw (machiniste)  
Sue LeFort (machiniste)  
John Hebert (monteur-ajusteur de charpentes métalliques/soudeur)  
Joe Johnson (monteur-ajusteur de charpentes métalliques)  
Jim Arsenault (monteur-ajusteur de charpentes métalliques)  
Kent Mitchell (mécanicien de brûleurs à mazout/monteur d'appareils de chauffage)  
Rod Arsenault (mécanicien de brûleurs à mazout/mécanicien de réfrigération et d'air climatisé)  
Kent Mitchell (plombier)  
Scott Carter (plombier)  
Charlie Redmond (mécanicien de réfrigération et d'air climatisé)  
Scott Lacey (monteur d'appareils de chauffage)  
Vincent Jenkins (soudeur)

Nous remercions la section dédiée à l'apprentissage du ministère de l'Innovation et des Études supérieures de l'Î.-P.-É et l'Initiative d'innovation pancanadienne du gouvernement du Canada pour leur appui financier et leur soutien continu à l'égard des corps de métier et des apprentis au Canada.



## **TABLE DES MATIÈRES**

1	POURQUOI AI-JE BESOIN DE CE MANUEL? .....	1
2	MAIS NOUS POSSÉDONS DES LIVRETS TECHNIQUES .....	1
3	QU'EST-CE QU'UNE ANALYSE NATIONALE DE PROFESSIONS (ANP)? .....	2
4	SI LES ANP EXISTENT, POURQUOI AVONS-NOUS BESOIN DES DOSSIERS DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES (DCP)? .....	3
5	EST-CE QU'ON S'ATTEND À CE QUE J'ENSEIGNE TOUTES LES COMPÉTENCES CONTENUES DANS LE DCP? .....	4
6	EXISTE-T-IL DES CONSEILS PRATIQUES SUR LA FAÇON D'ÊTRE UN BON MENTOR POUR MON APPRENTI? .....	5
6.1	CONSEILS PRATIQUES .....	6
7	COMMENT DOIS-JE UTILISER LE DOSSIER DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES (DCP) AVEC MON APPRENTI? .....	8

Le présent manuel a été conçu pour aider les compagnons d'apprentissage dans les métiers spécialisés à gérer les compétences et les connaissances de leurs apprentis qui utilisent un dossier de compétences professionnelles.

## **1 Pourquoi ai-je besoin de ce manuel?**

Quatre-vingts pour cent (80 %) de toutes les connaissances professionnelles sont acquises en milieu de travail. Cela signifie que l'apprenti a la responsabilité d'apprendre et que vous, en tant que compagnon d'apprentissage, avez la responsabilité de l'encadrer et de le former.

La validation des connaissances qu'un apprenti a acquises sous votre supervision constitue une énorme responsabilité. Compte tenu de toutes les compétences nécessaires dans un métier, il est important que vous et l'apprenti possédiez un outil qui vous permette de consigner et de valider ces connaissances.

## **2 Mais nous possédons des livrets techniques**

Lorsqu'une personne de métier s'inscrit comme apprenti dans la plupart des provinces ou des territoires du Canada, on leur remet un livret technique.

Le livret technique :

- est publié par la direction du programme d'apprentissage dans une compétence;
- est élaboré à partir de l'analyse nationale de professions (ANP) propre à chaque corps de métier;
- contient une liste de tous les domaines de compétences générales (**blocs et tâches**) définis pour un corps de métier;
- permet de consigner les progrès d'un apprenti dans les domaines de compétences générales d'un corps de métier;
- est validé (signé) par un compagnon d'apprentissage afin de garantir qu'un apprenti est capable d'effectuer les tâches qui y sont définies conformément aux normes de l'industrie.

Le livret technique énumère les blocs et les tâches provenant de l'ANP, **mais** l'examen interprovincial Sceau rouge et les cours de formation professionnelle dans les collèges et les écoles de métiers utilisent **toute** l'information figurant dans

l'ANP. Cette information comporte les blocs, les tâches, **les sous-tâches, les connaissances et les aptitudes** énumérés dans l'ANP.

Chaque apprenti a besoin d'un outil qui répertorie **toutes** les compétences et connaissances nécessaires dans son métier spécialisé. Ainsi, si l'apprenti travaille pour un ou plusieurs employeurs durant toute la durée de son apprentissage, l'apprenti et le compagnon d'apprentissage sauront quelles connaissances ont été acquises :

- le compagnon d'apprentissage sait quelles compétences il doit valider pour attester de l'enseignement reçu;
- l'apprenti sait ce qu'il doit apprendre pour réussir l'examen Sceau rouge.

### **3 Qu'est-ce qu'une analyse nationale de professions (ANP)?**

Le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA), composé de directeurs et de gestionnaires de programmes d'apprentissage représentant chaque province et territoire du Canada, dirige un programme parrainé par Ressources humaines et Développement des compétences Canada (RHDC) dans le but de réaliser des ANP.

Dans le cadre de ce partenariat, des comités mixtes composés de gens de métier, qualifiés et certifiés Sceau rouge provenant de chaque province et territoire du Canada, se réunissent à Ottawa tous les quatre ou cinq ans afin d'évaluer et de réviser les ANP de l'ensemble des 45 métiers spécialisés.

Chaque ANP est acceptée comme étant la norme nationale pour ces métiers. L'ANP permet alors :

- de définir et de regrouper les tâches des travailleurs qualifiés dans chaque métier dans l'ensemble des provinces et des territoires du Canada;
- de regrouper ces tâches par blocs, tâches, sous-tâches, connaissances, compétences et aptitudes (portant également le nom de « **savoir-faire** ») requis dans un métier;
- de donner des renseignements sur la répartition des questions provenant de toutes les sections de l'ANP dans l'examen interprovincial Sceau rouge;
- de formuler toutes les questions de l'examen Sceau rouge;
- d'élaborer les programmes pédagogiques relatifs au corps de métier dans les établissements d'enseignement professionnel, ainsi que pour les blocs, cycles et périodes de formation.

- \* *La partie « formation en classe » des programmes d'apprentissage porte plusieurs noms au Canada. Dans certaines provinces et certains territoires, on l'appelle « bloc de formation », dans d'autres, « période de formation » ou « cycle de formation ».*

## **4 Si les ANP existent, pourquoi avons-nous besoin des dossiers de compétences professionnelles (DCP)?**

L'ANP sert à élaborer les programmes pédagogiques et les questions de l'examen Sceau rouge.

Le DCP est conçu pour être utilisé en milieu de travail par l'apprenti et son compagnon d'apprentissage. Le DCP constitue un outil d'évaluation juste et objectif permettant de consigner les connaissances et les compétences de l'apprenti.

Le DCP a été élaboré **avec** l'aide des apprentis pendant un projet de recherche de trois ans à l'Île-du-Prince-Édouard appelé programme Fondamentaux du métier. Les recommandations formulées par les apprentis ayant utilisé l'outil en situation d'essai ont été intégrées dans le document.

Le DCP a alors été validé par des équipes de gens de métier, qualifiés et certifiés Sceau rouge pour chaque corps de métier, qui se sont réunis et qui ont discuté de ce qu'un apprenti devrait apprendre de son compagnon d'apprentissage en milieu de travail.

L'apprenti a pour responsabilité principale de remplir le DCP. Le DCP est un outil d'autoévaluation qui permet à l'apprenti de faire le suivi de ses compétences et de ses connaissances, et de définir des plans afin de combler toute lacune en matière de formation des compétences techniques.

Le DCP contient des renseignements issus de l'ANP et :

- les présente sous forme de tableau;
- indique le pourcentage et le nombre de questions relatives à chaque tâche sur chaque page contenues dans l'examen Sceau rouge;
- décrit les compétences définies dans l'ANP relativement aux tâches d'une personne de métier, par exemple :
  - dans l'**ANP**, la compétence mentionnée est « connaissance des plans et des dessins »,
  - dans le **DCP**, la compétence mentionnée est « lire et interpréter les plans et les dessins »;
- comporte un graphique d'évaluation afin que l'apprenti puisse évaluer son niveau d'apprentissage et le consigner pour que vous puissiez l'examiner;



- fournit au compagnon d'apprentissage un outil permettant de discuter des renseignements relatifs à la maîtrise et à l'amélioration des domaines de compétences d'un apprenti;
- aide l'apprenti à définir un plan lui permettant d'améliorer ses compétences;
- vous permet de déterminer les compétences qu'il reste à enseigner à l'apprenti.

## **5 Est-ce qu'on s'attend à ce que j'enseigne toutes les compétences contenues dans le DCP?**

Non. Le DCP contient **l'ensemble** des compétences et des connaissances qu'une personne de métier doit acquérir au fil des ans comme apprenti. En tant que compagnon d'apprentissage, vous pouvez rendre cet outil utile en validant les connaissances et les compétences que l'apprenti possède. Vous trouverez ci-dessous des moyens permettant d'évaluer les compétences acquises par votre apprenti :

- **OBSERVATION** – Vous observez la façon dont il se sert de ses connaissances, de ses compétences et de ses aptitudes ou de son savoir-faire pour réaliser une tâche ou une sous-tâche.

Par exemple, vous lui demandez de sélectionner un outil pour un travail précis, puis vous observez la façon dont il se sert de cet outil pour effectuer une tâche.

- **ENTREVUE** – Vous discutez avec votre apprenti pour savoir s'il peut démontrer sa compréhension de la tâche.

Par exemple, vous lui demandez de vous parler des mesures de sécurité à suivre avant qu'il commence une certaine tâche.

- **DOCUMENTATION** – Un apprenti peut être en possession d'un document constituant une preuve des compétences qu'il possède déjà. Vous pouvez utiliser le DCP pour valider les tâches concernées par le document. Le document ou certificat peut provenir :

- d'un autre employeur;
- d'un collègue ou d'une école de métiers,
- d'une formation adaptée aux besoins de l'industrie;
- d'une autre province ou d'un autre territoire;
- ou même d'un autre pays.

Par exemple, tous vos employés doivent recevoir une formation sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT). Un nouvel apprenti que vous venez d'embaucher vous montre un certificat SIMDUT

provenant d'un emploi qu'il occupait il y a quelques mois dans le nord du Canada.

Les apprentis vous indiqueront également, par le truchement de leurs autoévaluations, le meilleur moyen, selon eux, de prouver leurs compétences. En tant que mentor, cela peut vous aider à choisir un mode d'évaluation qui vous convienne à tous les deux.

## **6 Existe-t-il des conseils pratiques sur la façon d'être un bon mentor pour mon apprenti?**

Le mentorat a toujours été le fondement de l'apprentissage. Dans le cadre des métiers, un mentor est une personne qui possède beaucoup de connaissances et de compétences découlant de son expérience dans un métier et qui aide une personne moins expérimentée en la conseillant, en la formant et en partageant ses compétences et ses connaissances avec elle.

En plus d'avoir des connaissances et de l'expérience dans leur métier, les mentors les plus efficaces sont :

- **Patients** et comprennent que l'apprenti a besoin de temps pour acquérir et mettre en pratique ses compétences afin de devenir aussi bon que lui.
- **Méthodiques** et établissent un horaire pour rencontrer régulièrement leurs apprentis afin d'effectuer un suivi de leur apprentissage et d'élaborer des plans leur permettant d'acquérir de nouvelles connaissances.
- **Positifs** et d'un grand soutien pour aider un apprenti à aborder de nouvelles connaissances et l'encourager à continuer à travailler sur les compétences qu'il trouve difficiles à acquérir.
- **Respectueux** afin que les collègues de l'apprenti l'acceptent et qu'ils soient disposés à l'aider et à l'encourager.

À titre de mentor, vous êtes un modèle de comportement pour votre apprenti. Pour établir une relation fructueuse entre vous et votre apprenti, vous pouvez :

- **Donner l'exemple.** Si l'assurance de la qualité et la sécurité figurent quotidiennement en haut de votre liste de priorités, il en ira de même pour votre apprenti.

- **Instaurer de la confiance.** Si vous désirez que votre apprenti vous fasse confiance et vous respecte, vous pouvez lui témoigner de la confiance en lui donnant certaines responsabilités dès qu'une occasion se présente.
- **Communiquer.** La communication doit être réciproque. Soyez prêt à écouter quand vous donnez des directives et soyez disponible pour votre apprenti lorsqu'il a besoin de vous. Traitez toujours chaque question avec sérieux. Si votre apprenti a la confiance nécessaire pour poser une question, il est important de lui donner une réponse respectueuse.
- **Être fiable.** Vos apprentis ont besoin de savoir qu'ils peuvent compter sur vous lorsqu'ils sont confrontés à un problème. Établissez des relations de soutien avec d'autres employés afin que votre apprenti puisse avoir quelqu'un vers qui se tourner lorsque vous êtes absent.

## 6.1 Conseils pratiques

- **Donnez des directives claires.** Au moment d'attribuer une tâche et de donner des directives, donnez des directives étape par étape, puis demandez à votre apprenti de les répéter. Cela lui permet de poser des questions sur des sujets qui ne sont peut-être pas clairs pour lui.

### Liste de contrôle pour donner des directives :

- ✓ **expliquer la tâche**
  - ✓ **montrer à l'apprenti comment effectuer la tâche**
  - ✓ **répondre à ses questions**
  - ✓ **superviser le travail**
  - ✓ **lui donner du temps pour pratiquer**
  - ✓ **lui donner une rétroaction sur son travail**
  - ✓ **prendre le temps de lui montrer comment il peut s'améliorer**
- **Donnez de la rétroaction.** Généralement, le fait de donner de la rétroaction à votre apprenti lui permet de mieux comprendre la tâche à effectuer et la façon de l'accomplir. Le DCP vous permet de donner de la rétroaction en raison de la clarté de chaque énoncé relatif aux connaissances, aux compétences et aux aptitudes (savoir-faire).

Il existe trois types de rétroaction qui conviennent bien dans le milieu de travail :

Une rétroaction **positive** signifie que vous voulez que votre apprenti poursuive sa tâche. Les gens sont motivés lorsqu'on leur dit qu'ils font du bon travail. Ils abattent généralement davantage de travail et redoublent d'effort.

Une rétroaction **constructive** signifie que vous voulez que votre apprenti modifie ce qu'il fait ou la façon dont il le fait. Pour obtenir de meilleurs résultats de votre apprenti, vous devez lui apporter votre soutien, ainsi que des conseils lui permettant d'effectuer les modifications.

Une rétroaction **directe** met l'accent sur vos constatations, et non sur des données de deuxième main. Concentrez-vous sur ce que l'apprenti fait et sur ce que vous aviez prévu qu'il fasse.

- **Permettez à votre apprenti d'acquérir de l'expérience dans de nombreuses compétences.** Il arrive parfois que des apprentis finissent par effectuer sans cesse le même ensemble de tâches parce qu'ils y excellent. Ils doivent être formés à l'étendue de leur métier au cours de leur apprentissage. Lorsque l'occasion se présente, changez régulièrement les tâches de vos apprentis afin qu'ils puissent effectuer des tâches différentes et ainsi acquérir d'autres compétences.
- **Assurez le suivi de l'apprentissage et documentez-le.** Tous les employeurs ne peuvent pas toujours offrir à un apprenti une formation dans l'ensemble des compétences requises dans un corps de métier, car chaque milieu de travail est unique. Certains milieux de travail se spécialisent dans un domaine donné d'un corps de métier.

En tant que compagnon d'apprentissage, vous avez la responsabilité de valider les compétences acquises en milieu de travail par l'apprenti sous votre supervision. Le DCP peut vous aider à déterminer ces compétences.

L'établissement d'une date de révision régulière une fois tous les mois, ou tous les deux mois, et le fait de consacrer ce temps à votre apprenti et vous uniquement peuvent permettre à l'apprenti de mieux connaître son métier et d'accroître ses connaissances, ce qui sera un atout dans le milieu de travail.

Cette réunion constitue une excellente occasion :

- d'évaluer les progrès de votre apprenti;
- d'élaborer un plan avec votre apprenti pour qu'il acquière davantage de compétences;
- de déterminer les domaines posant problème à l'apprenti et dans lesquels il peut avoir besoin d'aide.

L'établissement de réunions régulières permet également à votre apprenti de se préparer et d'être en mesure d'effectuer un suivi de son apprentissage, à l'aide du dossier de compétences professionnelles (DCP).

## **7 Comment dois-je utiliser le dossier de compétences professionnelles (DCP) avec mon apprenti?**

Le DCP se présente sous la forme d'un tableau. Chaque compétence à acquérir par l'apprenti est associée à un mot d'action qui lui indique la méthode à utiliser pour effectuer la tâche. Cela définit un niveau que vous pouvez utiliser pour évaluer s'il effectue ou non cette tâche correctement. L'expression « **normes de l'industrie** » sert à décrire le fait que votre apprenti puisse effectuer les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.

Lorsque vous voyez l'expression « démontre une compréhension de », il pourrait être plus facile de poser des questions à votre apprenti au sujet de la tâche pour vous assurer qu'il est conscient de ce qu'il fait.

**DOSSIER DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES (DCP)  
MANUEL DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE**

Il incombe à votre apprenti de remplir la section « Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire ».

Lorsque vous êtes certain que votre apprenti vous a prouvé qu'il a acquis les connaissances qu'il dit posséder, vous devez les valider en inscrivant vos initiales pour la sous-tâche concernée.



Connaissances, compétences et aptitudes –

<p>Nom du métier</p> <p>Examen IP – 125 questions</p> <p>BLOC A</p> <p>5 % – 6 questions dans le cadre de l'examen IP</p> <p><u>Catégorie d'apprentissage</u> COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES</p>
<p><b>Tâche 1 – A</b></p> <p>3 questions dans le cadre de l'examen IP</p> <p><u>Résultat d'apprentissage</u> <b>Utiliser les outils et l'équipement et en faire l'entretien</b></p>
<p>Signature du compagnon</p> <p>Tâche 1</p> <p>Achevée <input type="checkbox"/></p> <p>Inachevée <input type="checkbox"/></p>

<p><b>SOUS-TÂCHE 1.01</b></p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Utiliser des outils manuels</b></p> <p><b>Signature du compagnon</b></p> <p>_____</p>	<p><b>1.01.01</b> Connaître les outils de perçage</p> <p><b>Note</b> ____ <b>Achevée</b></p> <p><b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/></p> <p><b>Utilisation</b> ____ <input type="checkbox"/></p>	<p><b>1.01.02</b> Connaître les outils coupants manuels</p> <p><b>Note</b> ____ <b>Achevée</b></p> <p><b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/></p> <p><b>Utilisation</b> ____ <input type="checkbox"/></p>
---	---	---



Lorsque votre apprenti vous prouve qu'il a accompli suffisamment de sous-tâches pour avoir une bonne connaissance de la tâche, vous devez valider la tâche en inscrivant vos initiales dans la case « **Achevée** ».



Si votre apprenti n'a pas accompli suffisamment de sous-tâches ou si vous êtes en désaccord avec la note qu'il s'est donnée, inscrivez vos initiales dans la case « **Inachevée** ».

**Tâche 1  
Besoins en  
apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

S'il existe des sous-tâches auxquelles vous voulez que votre apprenti s'exerce, énumérez-les dans la présente section et ajoutez tout commentaire.

Vous pouvez :

- ⇐
- établir un délai d'exécution lorsque vous souhaitez que ces compétences s'améliorent;
  - suggérer certains manuels qu'il pourrait lire;
  - suggérer qu'il fréquente une école de formation ou un collège local pour obtenir de l'aide concernant certaines compétences techniques;
  - suggérer qu'il fréquente un établissement de formation pour adultes pour obtenir de l'aide sur le plan scolaire, par exemple, de l'aide en mathématiques ou dans l'utilisation des codes.

Vous avez maintenant établi un plan d'apprentissage à l'intention de votre apprenti à l'aide du DCP.

Votre apprenti peut alors commencer à s'exercer à ces sous-tâches ou suivre vos conseils afin de pouvoir maîtriser leur métier. Grâce au DCP, vous possédez maintenant une évaluation écrite et documentée du rendement de votre apprenti que vous pouvez utiliser avec lui lors des cours ultérieurs.

Le DCP vous permet de procéder à une juste évaluation de la capacité de votre apprenti à effectuer chaque tâche nécessitant des compétences techniques. Lorsque l'on vous confie un apprenti provenant d'un autre employeur, territoire ou pays ou d'une autre province, vous pouvez utiliser le DCP pour évaluer ses compétences afin de ne pas perdre votre temps précieux à lui enseigner des tâches qu'il connaît déjà et qu'il peut accomplir.





# DOSSIER DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Outil permettant de consigner et de reconnaître les compétences et connaissances des apprentis

## Cuisinier

CNP 6242

Projet initié par :  
La province de l'Î.-P.-É.  
et

Ressources humaines et Développement des compétences Canada



Human Resources and  
Skills Development Canada

Ressources humaines et  
Développement des compétences Canada



Le **dossier de compétences professionnelles (DCP)** est un outil d'évaluation des compétences techniques conçu pour être utilisé en milieu de travail par l'apprenti et son compagnon d'apprentissage. Le DCP est fondé sur l'analyse nationale de professions (ANP), qu'il présente de manière à ce que l'apprenti puisse l'utiliser pour évaluer ses progrès du début de l'apprentissage à l'obtention de la certification Sceau rouge.

Cet outil a été validé par une équipe de professionnels certifiés Sceau rouge qui, par ailleurs, a défini le libellé de chaque ensemble de compétences et connaissances (*savoir-faire*) de façon à ce que celles-ci puissent être évaluées.

À l'origine, le DCP était destiné à aider les apprentis à obtenir la reconnaissance de leurs compétences et connaissances, quel que soit le lieu de la formation. Grâce au DCP, les apprentis n'ont plus besoin de réapprendre ce qu'ils savent déjà et peuvent accéder à un cycle, un bloc ou une période d'apprentissage de niveau plus élevé. Par exemple, ils peuvent directement accéder au cycle, au bloc ou à la période 3 au lieu d'avoir à repasser les cycles, blocs ou périodes 1 et 2.

En outre, la rétroaction obtenue à la suite de l'essai et de la validation du DCP a révélé de nouvelles et nombreuses occasions d'utilisation de cet outil.

En effet, il peut être utilisé :

- comme un outil permettant d'effectuer des évaluations valides dans le cadre d'un processus de reconnaissance des compétences et des connaissances;
- par les néo-Canadiens et les immigrants potentiels afin qu'ils puissent évaluer leurs compétences en fonction des normes canadiennes, que les compétences qu'ils possèdent déjà soient reconnues et, le cas échéant, qu'ils puissent s'organiser pour combler toute lacune technique;
- dans les systèmes d'enseignement secondaire et postsecondaire afin que les étudiants puissent connaître le programme complet du métier qu'ils envisagent et que leurs compétences techniques soient validées par un compagnon d'apprentissage certifié aussitôt qu'ils atteignent une norme de l'industrie;
- dans le cadre d'un mentorat, par les compagnons d'apprentissage, comme un guide pour connaître l'ensemble des compétences que l'apprenti doit acquérir afin de devenir compétent dans son métier.

#### SITES D'INFORMATION :

SITE DU PROJET :  
[www.tradeessentials.ca](http://www.tradeessentials.ca)

SITE DU PROGRAMME SCEAU ROUGE  
[www.red-seal.ca](http://www.red-seal.ca)

## TABLE DES MATIÈRES

	<b>PAGE</b>
DOSSIER DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES (DCP) – Contexte de développement.....	i
Environnements d'apprentissage pour métiers techniques .....	ii
Registre de documents .....	iii
Évaluation et reconnaissance des acquis (ÉRA) Reconnaissance des compétences et des connaissances (RCC) .....	iv
Critères d'évaluation.....	v
Dossier de compétences professionnelles (DCP) – Composition .....	viii
Comment évaluer ses propres compétences et connaissances à l'aide d'un DCP? .....	xi
Comment consigner ses compétences et connaissances dans un DCP? .....	xii
Dossier de compétences professionnelles (DCP) – Tableau d'évaluation .....	1
ANNEXE A – GLOSSAIRE DE L'ANP	
ANNEXE B – COMPÉTENCES ESSENTIELLES REQUISES POUR LES CORPS DE MÉTIER	

## Coordonnées du cuisinier

Nom : \_\_\_\_\_ Adresse complète : \_\_\_\_\_  
Adresse de courriel : \_\_\_\_\_  
Téléphone : Domicile \_\_\_\_\_ Bureau \_\_\_\_\_ Cellulaire \_\_\_\_\_

## Compagnons d'apprentissage responsables de l'évaluation des compétences techniques

Nom : \_\_\_\_\_ Nom de l'entreprise : \_\_\_\_\_  
Téléphone : Domicile : \_\_\_\_\_ Bureau : \_\_\_\_\_ Cellulaire : \_\_\_\_\_ Adresse de l'entreprise : \_\_\_\_\_  
Adresse de courriel : \_\_\_\_\_

Nom : \_\_\_\_\_ Nom de l'entreprise : \_\_\_\_\_  
Téléphone : Domicile : \_\_\_\_\_ Bureau : \_\_\_\_\_ Cellulaire : \_\_\_\_\_ Adresse de l'entreprise : \_\_\_\_\_  
Adresse de courriel : \_\_\_\_\_

Nom : \_\_\_\_\_ Nom de l'entreprise : \_\_\_\_\_  
Téléphone : Domicile : \_\_\_\_\_ Bureau : \_\_\_\_\_ Cellulaire : \_\_\_\_\_ Adresse de l'entreprise : \_\_\_\_\_  
Adresse de courriel : \_\_\_\_\_

Date de début du programme d'apprentissage : \_\_\_\_\_ Date d'achèvement : \_\_\_\_\_ Date de délivrance de la certification Sceau rouge : \_\_\_\_\_

Agent de formation en apprentissage :

Signature : \_\_\_\_\_

Gestionnaire de l'apprentissage au niveau provincial/territorial :

Signature : \_\_\_\_\_

Province/Territoire : \_\_\_\_\_

## Dossier de compétences professionnelles (DCP) – Contexte de développement

### Dossier de compétences professionnelles (DCP)

Le dossier de compétences professionnelles (DCP) est un outil d'autoévaluation. Pour que les compétences et connaissances consignées dans le DCP soient reconnues, elles doivent être validées par un compagnon d'apprentissage certifié et travaillant dans le corps de métier concerné.

Chaque compétence ou connaissance consignée dans ce DCP est comparée aux normes définies dans l'analyse nationale de professions (ANP). L'ANP est reconnue par le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA) comme étant la norme nationale pour la profession de cuisinier ou de cuisinière.

### DCP – Métier de cuisinier : validation des documents

**Pour pouvoir réaliser, de manière formelle et dans le cadre d'un processus de reconnaissance, une évaluation fiable des compétences et des connaissances, celles-ci doivent pouvoir être mesurées. Pour pouvoir évaluer les compétences et connaissances relatives à un corps de métier à l'aide d'un DCP, les connaissances, compétences et aptitudes répertoriées dans l'ANP ont été transposées en déclarations de compétence grâce à l'ajout d'un « mot d'action ». Ce mot d'action décrit le niveau de compétences et de connaissances que l'apprenti doit atteindre pour répondre aux normes de l'industrie. Chaque DCP a été validé par une équipe de professionnels certifiés Sceau rouge qui, par ailleurs, a défini le libellé de chaque déclaration de compétence, de connaissance et d'aptitude.**

## Environnements d'apprentissage pour métiers techniques

Le présent dossier des compétences professionnelles (DCP) permet de consigner et de reconnaître toute compétence technique et connaissance relative au corps de métier comme suit :

- **Apprentissage formel** : apprentissage structuré effectué dans des établissements d'enseignement et de formation conventionnels, tels que les écoles secondaires, les écoles d'enseignement professionnel, les programmes d'apprentissage et les programmes de formation des organisations syndicales et industrielles enregistrées.
- **Apprentissage informel** : apprentissage découlant de formations ou d'un enseignement planifiés et structurés, en dehors du système d'enseignement conventionnel, tels que les ateliers, les séminaires et les écoles communautaires.
- **Apprentissage expérientiel** : apprentissage par l'expérience, non structuré et contrôlé par l'apprenant, tel que l'expérience acquise en milieu de travail, par du travail bénévole, par l'auto-formation et l'expérience de la vie. Les acquis issus d'un apprentissage informel et expérientiel doivent être à jour et en relation directe avec le corps de métier visé.

*Ces définitions sont issues ou ont été adaptées du document **Work-related Informal Learning: Research and Practice in the Canadian Context, CAPLA 2008.***

## Exigences en matière de certification professionnelle académique (Sceau rouge)

### Désignation professionnelle : Cuisinier – CNP 6242 (Classification nationale des professions)

L'apprenant doit remplir l'une des conditions préalables suivantes pour pouvoir être autorisé à passer l'examen interprovincial (Sceau rouge), à savoir être titulaire d'un diplôme d'études secondaires ou d'un diplôme de formation générale, ou avoir réussi un examen portant sur les compétences essentielles mentionnées ci-dessous.

Les compétences essentielles communes à l'ensemble des corps de métier sont répertoriées à l'annexe B du présent document. Les compétences essentielles propres au métier de cuisinier sont répertoriées sur le site Web du programme Sceau rouge, à l'adresse suivante : [www.red-seal.ca](http://www.red-seal.ca). (sous « Analyses nationales de professions »).

Un document peut attester de connaissances reconnues par l'industrie et les établissements d'enseignement. **Consignez et sauvegardez tout document officiel délivré par une organisation industrielle, un établissement d'enseignement professionnel ou un syndicat.**

Registre de documents							
Nom du document	Délivré par	Lieu de délivrance	Date de délivrance	Atteste de la reconnaissance de :			Reconnaissance accordée
				Blocs <u>Catégories d'apprentissage</u> Achevées	Tâches <u>Résultats d'apprentissage</u> Achevés	Normes universitaires	



## Évaluation et reconnaissance des acquis (ÉRA). . . Reconnaissance des compétences et des connaissances (RCC)

L'ÉRA est un processus de reconnaissance formel dans lequel un certain nombre d'outils sont mis à la disposition des personnes qui souhaitent déterminer, prouver et obtenir la reconnaissance des compétences et connaissances qu'elles ont acquises en milieu de travail, dans des établissements d'enseignement, dans des organismes d'accréditation ou de réglementation.

Le **dossier de compétences professionnelles (DCP)** a été conçu pour aider les apprentis à recenser leurs compétences et connaissances afin qu'ils puissent obtenir leur reconnaissance par l'entremise d'une procédure d'ÉRA :

### RECONNAISSANCE DES COMPÉTENCES ET DES CONNAISSANCES (RCC)

Généralement, 80 % des compétences et connaissances professionnelles sont acquises en milieu de travail. La procédure de **reconnaissance des compétences et des connaissances (RCC)** permet à un apprenti d'évoluer dans un métier à condition qu'il présente le nombre d'heures, les compétences et les connaissances requises. Les documents attestant de ces compétences et connaissances doivent être **consignés** par l'apprenti dans un **dossier de compétences professionnelles (DCP)**, puis **vérifiés** lors de la validation par un compagnon d'apprentissage certifié pour le corps de métier visé.

Le **dossier de compétences professionnelles (DCP)** évite ainsi à l'apprenti d'avoir à réapprendre des compétences et connaissances déjà acquises. Dans le cadre d'une procédure de **reconnaissance des compétences et des connaissances (RCC)**, l'apprenti peut présenter un DCP aux fins d'évaluation afin :

- d'accéder à un cycle, à une période ou à un bloc de formation sans avoir à valider un cycle, une période ou un bloc déjà obtenus grâce à la reconnaissance de ses acquis professionnels;
- de transférer ses compétences, acquises dans d'autres métiers, vers un métier donné (**le transfert des compétences doit être effectué avant l'inscription à l'examen de certification interprovinciale Sceau rouge**). **Il n'est pas possible d'obtenir de reconnaissance pour des compétences et connaissances identiques en vue d'une certification dans deux corps de métier différents;**
- de déterminer les compétences et connaissances acquises dans un autre pays, pour un corps de métier donné, qui satisfont aux normes canadiennes (**telles que définies dans l'analyse nationale de professions**) dans le but d'obtenir leur reconnaissance.

Les critères d'évaluation présentés ci-dessous (note, preuve et utilisation) ont été conçus afin de faciliter la consignation et l'évaluation des compétences et des connaissances en fonction des normes définies pour le corps de métier concerné dans l'analyse nationale de professions (ANP).

<b>Critère d'évaluation n° 1</b>		
<b>Note : autoévaluation des compétences en milieu de travail</b>		
<b>Compétences en milieu de travail</b>	<b>Note</b>	<b>Postes occupés (exemples)</b>
Peut réaliser cette tâche et un ensemble de sous-tâches : <ul style="list-style-type: none"> <li>– dans les délais impartis ou plus rapidement</li> <li>– d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences de l'industrie</li> <li>– peut <b>gérer, diriger et former des personnes</b> dans le cadre de la réalisation de cette tâche et d'un ensemble de sous-tâches</li> </ul>	<b>6</b>	<b>Compagnon d'apprentissage (professionnel certifié Sceau rouge ou Sceau d'or)</b> , expert dans son domaine <ul style="list-style-type: none"> <li>– Gestionnaire de projets ou superviseur</li> <li>– Gestionnaire ou superviseur hautement qualifié et expérimenté</li> <li>– Expert souhaitant devenir enseignant dans un programme de formation professionnelle</li> </ul>
Peut réaliser cette tâche et un ensemble de sous-tâches : <ul style="list-style-type: none"> <li>– dans les délais impartis ou plus rapidement</li> <li>– d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie</li> <li>– prendre des initiatives <b>en cas de situations inattendues et superviser des personnes</b></li> </ul>	<b>5</b>	<b>Compagnon d'apprentissage hautement qualifié et expérimenté</b> (professionnel certifié Sceau rouge) agissant en qualité <b>de conseiller et de responsable capable de donner des directives auprès de ses collègues</b>
Peut réaliser cette tâche et un ensemble de sous-tâches : <ul style="list-style-type: none"> <li>– dans les délais impartis</li> <li>– <b>d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie, sans supervision</b></li> </ul>	<b>4</b>	<b>Compagnon d'apprentissage qualifié et expérimenté</b> (professionnel certifié Sceau rouge)
Peut réaliser cette tâche et un ensemble de sous-tâches : <ul style="list-style-type: none"> <li>– d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie <b>sans aide ou supervision</b></li> </ul>	<b>3</b>	<b>Compagnon d'apprentissage nouvellement certifié (professionnel certifié Sceau rouge)</b>
Peut réaliser cette tâche et un ensemble de sous-tâches : <ul style="list-style-type: none"> <li>– d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences définies et <b>aux directives, avec aide et supervision</b></li> </ul>	<b>2</b>	<b>Apprenti travaillant sous la direction d'un compagnon (professionnel certifié Sceau rouge)</b>
Peut réaliser cette tâche et un ensemble de sous-tâches : <ul style="list-style-type: none"> <li>– d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences définies, <b>avec aide et supervision constante</b></li> </ul>	<b>1</b>	<b>Aide ou apprenti</b> devant travailler sous la supervision directe et <b>constante</b> d'un <b>compagnon</b>

**Preuve : option d'autoévaluation attestant de l'acquisition des compétences et des connaissances requises**

**Type de preuve : observation, entrevue ou documents**

**Observation**

Lorsque vous choisissez « Observation » comme type de preuve attestant de vos compétences concernant une tâche, l'observateur doit être un professionnel certifié Sceau rouge travaillant dans le corps de métier concerné.

**Entrevue**

Lorsque vous choisissez « Entrevue » comme type de preuve attestant de vos compétences concernant une tâche, l'intervieweur doit être un professionnel certifié Sceau rouge travaillant dans le corps de métier concerné. Si l'entrevue a été menée par un comité, au moins un membre du comité doit être un professionnel certifié Sceau rouge travaillant dans le corps de métier concerné.

**Documentation**

Lorsque vous choisissez « Documentation » comme type de preuve attestant de vos compétences concernant une tâche, le document doit avoir été délivré par un organisme de formation certifié ou dans le cadre d'une formation dispensée par un organisme industriel. Le contenu de la formation doit être conforme aux exigences définies pour le corps de métier concerné. Si le document a été délivré hors du Canada, son équivalence doit être évaluée en fonction des exigences canadiennes définies pour le corps de métier concerné.

**REMARQUE : Conservez l'ensemble de vos documents avec votre DCP.**

### Critère d'évaluation n° 3

**Utilisation : autoévaluation permettant de déterminer les compétences et connaissances supplémentaires nécessaires à l'atteinte des objectifs.**

**Utilisation des connaissances, compétences et aptitudes : 1 Tous les jours 2 Souvent 3 Rarement 4 Jamais**

Indiquez la fréquence d'utilisation d'une compétence. Cela vous permettra de déterminer :

- ◆ les compétences que vous maîtrisez puisque vous les utilisez régulièrement;
- ◆ les compétences à mettre à jour pour répondre aux exigences d'un autre employeur, d'une autre province ou d'un autre territoire;
- ◆ les compétences à acquérir dans une école de formation, dans le cadre d'un programme de l'industrie ou auprès d'un autre employeur.

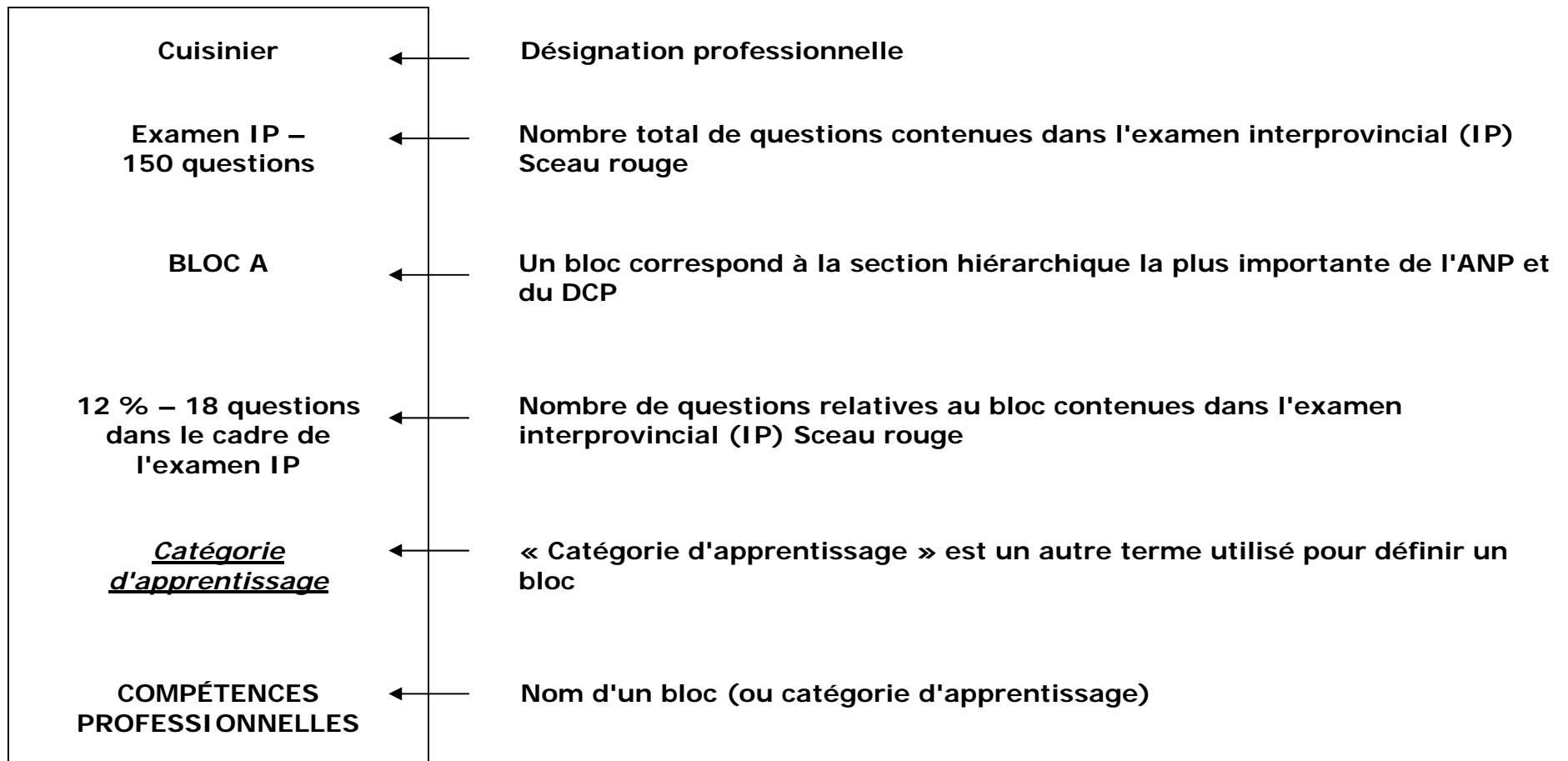
**Le DCP peut vous aider à :**

- ◆ connaître plus en détail votre corps de métier grâce à l'exploration de l'ensemble des compétences techniques qui y sont associées;
- ◆ mettre en relief les compétences que vous possédez déjà;
- ◆ isoler toute lacune à combler afin de pouvoir réussir l'examen de certification interprovinciale Sceau rouge;
- ◆ établir un plan permettant de combler ces lacunes techniques.

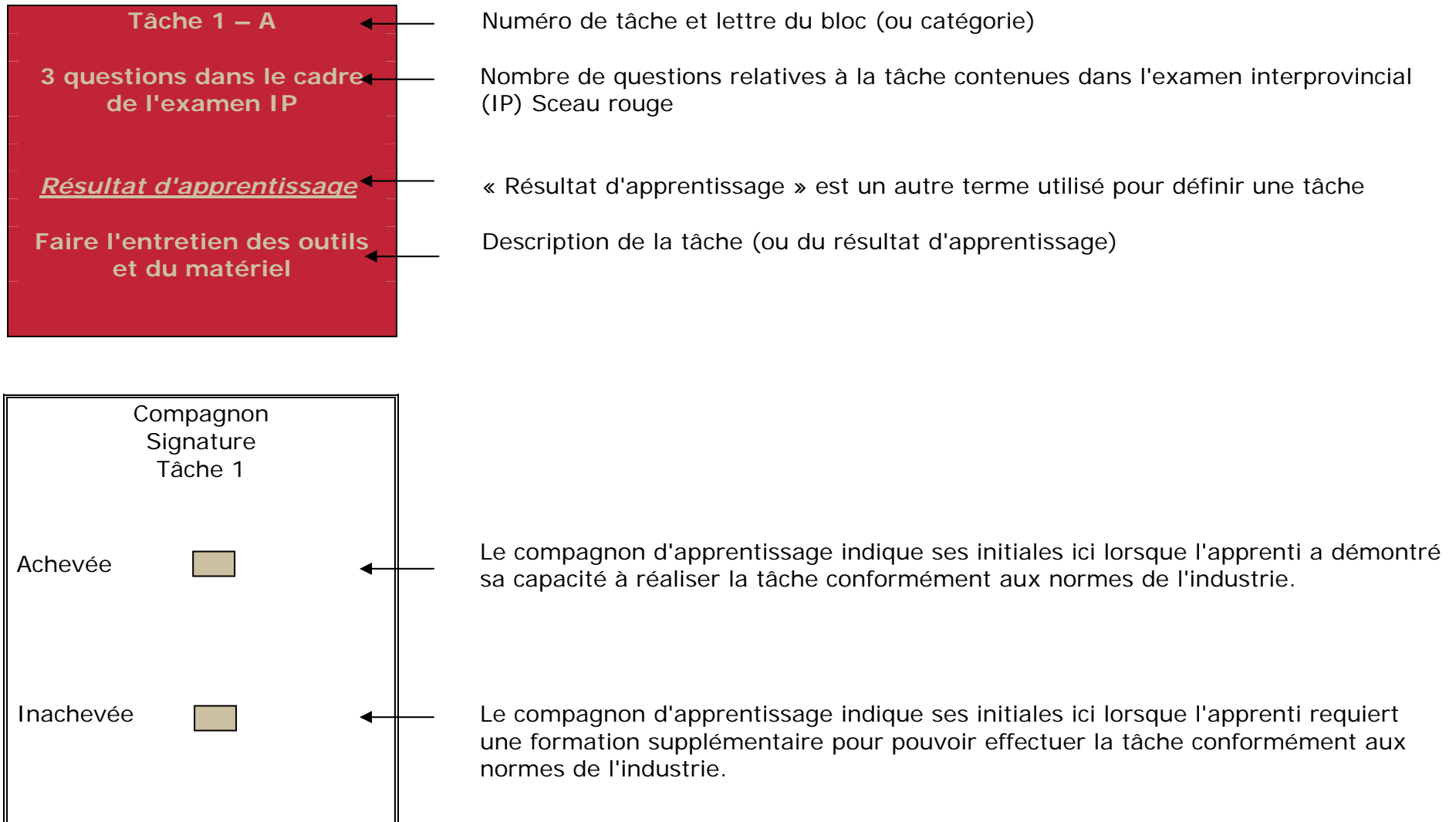
## Dossier de compétences professionnelles (DCP) – Composition

L'analyse nationale de professions (ANP) constitue la base du dossier de compétences professionnelles (DCP). Le DCP a été conçu de manière à ce que l'information qui y est contenue soit facilement accessible à l'apprenti de façon à ce qu'il puisse s'occuper de son parcours de formation en toute autonomie.

Le DCP est constitué des éléments suivants :



## Constitution du dossier de compétences professionnelles (DCP) – Composition (suite)



**Tâche 1**  
**Besoins en apprentissage**

Sous-tâches  
**Objectifs d'apprentissage**  
à compléter  
Commentaires

Le compagnon indique toutes les sous-tâches (objectifs d'apprentissage) à atteindre par l'apprenti pour que la tâche (résultat d'apprentissage) puisse être validée.

← **Une fois remplie, cette colonne fait office de plan d'apprentissage pour l'apprenti.**

**Sous-tâche**  
**1.02**

**Objectif d'apprentissage**

Faire l'entretien des chaudières,  
des casseroles et des ustensiles

**Signature du compagnon**  
\_\_\_\_\_

← Numéro de la sous-tâche

← « Objectif d'apprentissage » est un autre terme utilisé pour définir une sous-tâche

← Description de la sous-tâche (ou objectif d'apprentissage)

← Le compagnon d'apprentissage doit évaluer et valider la capacité de l'apprenti à effectuer la sous-tâche (ou objectif d'apprentissage) conformément aux normes de l'industrie

## Comment évaluer ses propres compétences et connaissances à l'aide d'un DCP

Pour une utilisation plus aisée, les valeurs d'autoévaluation ont été réunies en une clé d'évaluation située au début de chaque section de deux pages, dans le DCP. La note « 3 » équivaut aux « normes de l'industrie ».

### NOTE :

- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger et former d'autres personnes)
- 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
- 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
- 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
- 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
- 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

### TYPE DE PREUVE :

- O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

### UTILISATION :

- 1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais



## Comment consigner ses compétences et connaissances dans un DCP

L'auto-évaluation s'applique là où il y a apprentissage de compétences, pour chaque connaissance, compétence et aptitude. (Les connaissances, compétences et aptitudes peuvent également être appelées « savoir-faire ».)

### 1.02.01

Déterminer et choisir tous les types de chaudrons et de casseroles comme une braisière, une sauteuse et une marmite

Compétence et connaissances devant être conformes aux normes de l'industrie.

<b>Note</b>	<u>5</u>	←	À partir de la clé NOTE, choisissez la note qui correspond le mieux à vos aptitudes en milieu de travail.
<b>Preuve</b>	<u>E</u>	←	À partir de la clé PREUVE, choisissez la lettre qui correspond le mieux au type de preuve attestant de vos connaissances, compétences et aptitudes professionnelles.
<b>Utilisation</b>	<u>2</u>	←	À partir de la clé UTILISATION, choisissez le chiffre qui correspond à votre fréquence d'utilisation de ces connaissances, compétences et aptitudes (savoir-faire).
<b>Achevée</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	←	Cochez cette case pour indiquer que vous possédez ce savoir-faire, conformément aux normes de l'industrie.

Conseils permettant de s'assurer de la reconnaissance de l'ensemble de ses compétences et connaissances :

- Prenez votre **temps** pour remplir votre DCP.
- N'essayez pas de fournir **trop** de renseignements à la fois.
- Soyez **juste et honnête** avec vous-même. N'oubliez pas qu'il s'agit d'un outil d'**auto-évaluation**.
- **Concentrez-vous** sur chaque tâche (*résultat d'apprentissage*) et sous-tâche (*objectif d'apprentissage*).

**Cuisinier**  
**Examen IP – 150 questions**

**BLOC A**  
**12 % – 18 questions dans le cadre de l'examen IP**

Catégorie d'apprentissage  
**COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES**

**Tâche 1 – A**  
**3 questions dans le cadre de l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
**Faire l'entretien des outils et du matériel**

Signature du compagnon

Tâche 1

Achevée

Inachevée

**Tâche 1**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

**Note :**

- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes)
- 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
- 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
- 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
- 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
- 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :**

- O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

**Utilisation :**

- 1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 1.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Faire l'entretien des couteaux</b>  Signature du compagnon _____	<b>1.01.01</b> Choisir tous les types de couteaux comme le couteau de chef, le couteau à légumes, le couperet et le couteau à désosser  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>1.01.02</b> Connaître les matériaux utilisés dans la fabrication des couteaux comme l'acier inoxydable, l'acier ordinaire, l'acier allié et la céramique  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>1.01.03</b> Connaître le code de couleur des couteaux  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>1.01.04</b> Associer les couteaux avec la tâche à exécuter  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>1.01.05</b> Déterminer quand les couteaux ont besoin d'être affûtés  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>1.01.06</b> Appliquer les techniques d'affûtage  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>1.01.07</b> Utiliser des outils à affûtage comme une pierre à aiguiser, un fusil, un aiguiser à main et un affiloir électrique  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>1.01.08</b> Laver les couteaux  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>1.01.09</b> Entreposer les couteaux  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	
<b>SOUS-TÂCHE 1.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Faire l'entretien des chaudrons, des casseroles et des ustensiles</b>  Signature du compagnon _____	<b>1.02.01</b> Déterminer et choisir tous les types de chaudrons et de casseroles comme une braisière, une sauteuse et une marmite  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>1.02.02</b> Déterminer et choisir les types d'ustensiles comme les cuillères de bois, les fouets, les spatules et les ciseaux  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>1.02.03</b> Connaître les matériaux utilisés dans la fabrication des chaudrons et des casseroles comme le cuivre, l'acier inoxydable, l'aluminium et les matériaux antiadhésifs  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>1.02.04</b> Connaître les matériaux utilisés dans la fabrication des ustensiles comme l'acier inoxydable, le plastique et le bois  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>1.02.05</b> Appliquer la méthode de lavage à trois évier  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>1.02.06</b> Associer les chaudrons, les casseroles et les ustensiles avec la tâche à exécuter  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>1.02.07</b> Laver les chaudrons, les casseroles et les ustensiles  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>1.02.08</b> Entreposer les chaudrons, les casseroles et les ustensiles  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>1.02.09</b> Reconnaître les imperfections des chaudrons, des casseroles et des ustensiles  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	

Tâche 1 – A  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Faire l'entretien des outils et  
du matériel

Tâche 1

Besoins en apprentissage

Sous-tâches

Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<p><b>SOUS-TÂCHE</b> <b>1.03</b></p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Faire l'entretien du matériel et des appareils</b></p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>1.03.01</b> Utiliser correctement tous les types de matériel et d'appareils comme les poêles-cuisinières, les instruments de mesure, les malaxeurs, les robots culinaires et les friteuses</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>1.03.02</b> Appliquer les méthodes d'entretien de base</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>1.03.03</b> Connaître et respecter les exigences d'entretien des fabricants</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>1.03.04</b> Connaître et suivre les méthodes de verrouillage pour nettoyer l'équipement de façon sécuritaire</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>1.03.05</b> Vérifier le fonctionnement du matériel</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>1.03.06</b> Reconnaître le matériel et les appareils défectueux et signaler les défauts au superviseur</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>1.03.07</b> Assembler et désassembler les accessoires des appareils comme les accessoires des malaxeurs et des hachoirs à viande</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>1.03.08</b> Entreposer le matériel de petite taille et les accessoires</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>1.03.09</b> Nettoyer le matériel et les appareils</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>1.03.10</b> Lubrifier le matériel comme les trancheuses, les accessoires des malaxeurs et les machines de conditionnement sous vide</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>1.03.11</b> Étalonner le matériel comme les thermomètres et les balances</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>				

**Tâche 2 – A**  
**2 questions dans le cadre de l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
**Organiser le travail**

Signature du compagnon

Tâche 2

Achevée

Inachevée

**Tâche 2**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

**Note :**

6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).

5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)

4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.

**3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**

2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.

1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation      E – Entrevue      D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours      2 – Souvent      3 – Rarement      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 2.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Communiquer avec les autres</b>  Signature du compagnon _____	<b>2.01.01</b> Connaître les méthodes efficaces de communication comme verbale, par écrit et électronique  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>2.01.02</b> Connaître les termes culinaires  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>2.01.03</b> Communiquer avec des professionnels comme les collègues de travail, les distributeurs et les professionnels des services  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>2.01.04</b> Guider les apprentis  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>2.01.05</b> Communiquer avec les clients  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>2.01.06</b> Utiliser le matériel de communication comme les ordinateurs, les télécopieurs et les téléphones  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>2.01.07</b> Utiliser la terminologie en contexte  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____			
<b>SOUS-TÂCHE 2.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Organiser le lieu de travail de la cuisine</b>  Signature du compagnon _____	<b>2.02.01</b> Utiliser les composants du milieu de travail comme les tables, les fours, les malaxeurs et les grils  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>2.02.02</b> Établir et attribuer les fonctions des employés  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>2.02.03</b> Préparer le matériel, les appareils et les produits en fonction du rythme de production  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>2.02.04</b> Organiser l'espace de travail personnel  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>2.02.05</b> Garder le milieu de travail propre et désinfecté  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____

Tâche 2 – A  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Organiser le travail

Tâche 2  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>2.03</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Planifier la production</b>  Signature du compagnon _____	<b>2.03.01</b> Connaître les tâches requises pour respecter les calendriers de production  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>2.03.02</b> Déterminer les quantités de produits requises et leurs températures  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>2.03.03</b> Déterminer et prévoir le temps requis pour effectuer les diverses activités  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>2.03.04</b> Connaître les réglages de la durée et de la température en fonction de la zone de danger des produits crus, non cuits et cuits  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>2.03.05</b> Connaître le processus de refroidissement des produits  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>2.03.06</b> Connaître les contraintes et les capacités du personnel et du matériel  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>2.03.07</b> Connaître les méthodes de coordination du personnel pendant la production  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>2.03.08</b> Déterminer l'ordre des activités quotidiennes comme préparer, conserver, cuire et servir les produits  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>2.03.09</b> Élaborer et respecter un calendrier de production de base  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	

**Tâche 3 – A**  
**2 questions dans le cadre de l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
**Gérer l'information**

Signature du compagnon

Tâche 3

Achevée

Inachevée

**Tâche 3**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation                    E – Entrevue                    D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours                    2 – Souvent                    3 – Rarement                    4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>3.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Planifier le menu et la mise en place</b>  Signature du compagnon _____	<b>3.01.01</b> Connaître les types de menus comme la table d'hôte, à la carte et les spéciaux  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>3.01.02</b> Connaître les types de services comme buffet et pour emporter  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>3.01.03</b> Connaître ce qu'est un menu équilibré et nutritif  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>3.01.04</b> Connaître la disponibilité et le coût des ingrédients des mets au menu  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>3.01.05</b> Connaître les ingrédients en fonction de l'utilisation des mets au menu  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>3.01.06</b> Connaître et utiliser la terminologie des menus  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>3.01.07</b> Interpréter les recettes du menu  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>3.01.08</b> Déceler les anomalies et les erreurs dans une recette  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>3.01.09</b> Incorporer des ingrédients de remplacement  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>3.01.10</b> Déterminer les exigences de mise en place  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>3.01.11</b> Aider à déterminer les prix du menu  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____					

Tâche 3 – A  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Gérer l'information

Tâche 3

Besoins en apprentissage

Sous-tâches

Objectifs d'apprentissage

à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 3.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Utiliser la documentation</b>  <b>Signature du compagnon</b>	<b>3.02.01</b> Connaître la documentation comme les tableaux de temps et de température, les dossiers de recettes, les horaires, les documents du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT), les documents d'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) et les livres de recettes Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>3.02.02</b> Déterminer et utiliser les méthodes de planification comme les méthodes manuscrites et informatisées Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>3.02.03</b> Connaître et remplir la documentation portant sur la sécurité dans le milieu de travail Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>3.02.04</b> Mettre en place et suivre tous les types d'horaires comme les horaires de travail et les horaires de service Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>3.02.05</b> Organiser les documents Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>3.02.06</b> Reconnaître les erreurs dans un document Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>3.02.07</b> Remplir des formulaires comme des commandes, des rapports d'accident et des formulaires de contrôle des stocks Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>3.02.08</b> Interpréter les documents Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____		

**Tâche 4 – A**  
**3 questions dans le cadre de l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
**Faire la gestion des produits et des provisions**

Signature du compagnon \_\_\_\_\_

Tâche 4

Achevée

Inachevée

**Tâche 4**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – **Expert** (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – **Hautement qualifié** (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – **Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis** et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation      E – Entrevue      D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours      2 – Souvent      3 – Rarement      4 – Jamais

**Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire**

<b>SOUS-TÂCHE 4.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Commander les produits et les provisions</b>  Signature du compagnon _____	<b>4.01.01</b> Suivre les spécifications normalisées relatives aux aliments et aux menus  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>4.01.02</b> Connaître les spécifications relatives aux produits et à l'approvisionnement comme les spécifications relatives à la grosseur et la quantité des crevettes, aux catégories de bœuf, à la grosseur des légumes et aux produits non alimentaires.  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>4.01.03</b> Connaître la disponibilité des produits et les produits saisonniers  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>4.01.04</b> Déterminer et choisir les méthodes de commande rapides comme par ordinateur, par télécopieur et par téléphone  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>4.01.05</b> Aider à la rédaction de la liste des besoins quotidiens  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>4.01.06</b> Déterminer les quantités requises  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>4.01.07</b> Transmettre les spécifications relatives aux produits aux fournisseurs de produits  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>4.01.08</b> Interpréter les listes de produits des fournisseurs  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____		
<b>SOUS-TÂCHE 4.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Recevoir les produits</b>  Signature du compagnon _____	<b>4.02.01</b> Connaître les qualités et la température acceptables de produits  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>4.02.02</b> Connaître et suivre les politiques et les méthodes en matière de réception  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>4.02.03</b> Vérifier les factures, déceler les anomalies et les résoudre  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>4.02.04</b> Vérifier la qualité, la quantité, la température et la couleur des produits  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>4.02.05</b> Utiliser le matériel de réception comme les chariots à bras, les convoyeurs et les balances  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>4.02.06</b> Identifier et manipuler les produits comme les matières dangereuses, les produits surgelés et les produits fragiles  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____				



Tâche 4 – A  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Faire la gestion des produits  
et des provisions

Tâche 4

Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<p><b>SOUS-TÂCHE</b> 4.03</p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> Assurer le contrôle des stocks</p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>4.03.01</b> Connaître les méthodes de contrôle des stocks</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>4.03.02</b> Rechercher et prévoir les besoins en fonction des menus à venir</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>4.03.03</b> Connaître la rotation des produits comme premier entré, premier sorti (PEPS)</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>4.03.04</b> Contrôler la durée de conservation des produits</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>4.03.05</b> Vérifier quotidiennement les quantités de produits pour s'assurer qu'elles sont adéquates</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>
	<p><b>4.03.06</b> Vérifier la qualité des produits périssables</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>4.03.07</b> Éliminer les produits périmés</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>			
<p><b>SOUS-TÂCHE</b> 4.04</p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> Entreposer les produits</p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>4.04.01</b> Connaître les aires d'entreposage comme les réfrigérateurs, les congélateurs et les aires d'entreposage à sec</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>4.04.02</b> Appliquer la rotation des produits comme premier entré, premier sorti (PEPS)</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>4.04.03</b> Déterminer et mettre en œuvre les méthodes d'entreposage des produits crus et cuits</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>4.04.04</b> Connaître les possibilités de contamination croisée entre les aliments crus, cuits et prêts à servir</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>4.04.05</b> Contrôler la durée de conservation des produits</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>
	<p><b>4.04.06</b> Connaître les limites de l'entreposage</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>4.04.07</b> Emballer et étiqueter les produits</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>4.04.08</b> Maintenir les aires d'entreposage propres, bien rangées et sécuritaires</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>4.04.09</b> Utiliser des récipients de stockage comme des bacs à desservir et des bacs à farine</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>4.04.10</b> Reconnaître et entreposer les produits dangereux conformément à la réglementation</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>
	<p><b>4.04.11</b> Reconnaître et entreposer les produits alimentaires conformément à la réglementation et à la température</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>				

**Tâche 5 – A**  
**3 questions dans le cadre de l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
 Accomplir des tâches régulières en lien avec le métier

Signature du compagnon \_\_\_\_\_

Tâche 5

Achevée

Inachevée

**Tâche 5**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
 Objectifs d'apprentissage à compléter  
 Commentaires

**Note :**

6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes)  
 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)  
 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.  
**3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**  
 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.  
 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation      E – Entrevue      D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours      2 – Souvent      3 – Rarement      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 5.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Effectuer le contrôle des portions</b>  Signature du compagnon _____	<b>5.01.01</b> Connaître les aliments qui doivent être divisés par portions  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.01.02</b> Suivre les lignes directrices sur les portions du Guide alimentaire canadien  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.01.03</b> Choisir les portions préoccupées  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.01.04</b> Contrôler les portions selon le menu et les prix  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.01.05</b> Effectuer la conversion entre les mesures métriques et impériales anglaises et américaines  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>5.01.06</b> Utiliser des ustensiles de contrôle des portions comme des louches et des coupe-gâteaux  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.01.07</b> Calculer le rendement et les pertes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____			
<b>SOUS-TÂCHE 5.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Utiliser des recettes</b>  Signature du compagnon _____	<b>5.02.01</b> Apprendre et utiliser la terminologie des recettes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.02.02</b> Connaître et suivre les méthodes de cuisson comme au grilloir, sur le gril et à la vapeur  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.02.03</b> Connaître les facteurs de conversion pour obtenir la quantité et la qualité souhaitées  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.02.04</b> Prévoir et consigner l'effet de la conversion des quantités d'ingrédients sur les recettes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.02.05</b> Suivre l'ordre d'une recette  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>5.02.06</b> Consulter les recettes pour calculer les quantités d'ingrédients  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.02.07</b> Conserver l'uniformité lors de la conversion des recettes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.02.08</b> Créer une recette  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____		

Tâche 5 – A  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Accomplir des tâches  
régulières en lien avec le  
métier

Tâche 5  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> 5.03  <u>Objectif d'apprentissage</u> Préparer les assiettes  Signature du compagnon _____	<b>5.03.01</b> Connaître les différents modèles et les différentes formes d'assiettes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.03.02</b> Connaître l'importance de la couleur, du point d'intérêt et de la fluidité  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.03.03</b> Examiner et gérer le temps nécessaire pour préparer les assiettes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.03.04</b> Déterminer et conserver la température des aliments requise  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.03.05</b> Déterminer le temps de la cuisson par chaleur acquise  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>5.03.06</b> Conserver la température de l'assiette requise et la propreté avant la préparation  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.03.07</b> Connaître et éliminer les préoccupations relatives à la contamination croisée comme l'utilisation du même matériel pour des aliments différents  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.03.08</b> Déterminer et appliquer les types de dispositions comme centré, par étages et à plat  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.03.09</b> Connaître les facteurs de temps liés aux aliments lors de la préparation des assiettes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.03.10</b> Utiliser de l'équipement comme des réchauds et des appareils de refroidissement avant de préparer les assiettes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>5.03.11</b> Coordonner les durées de cuisson pour la préparation d'assiettes multiples  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.03.12</b> S'assurer de la bonne cuisson et de la qualité du produit fini  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____			

<b>SOUS-TÂCHE</b> 5.04  <u>Objectif d'apprentissage</u> Préparer les plats de service d'aliments chauds et froids  Sous-tâche 5.04 Suite à la page suivante	<b>5.04.01</b> Connaître les types de plats de service comme les plats en verre, en acier, et les miroirs  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.04.02</b> Connaître l'importance de la couleur, du point d'intérêt et de la fluidité  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.04.03</b> Examiner et gérer le temps nécessaire à l'assemblage des plats de service  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.04.04</b> Conserver la température du plat de service requise et la propreté avant la préparation  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.04.05</b> Déterminer la température des aliments requise et les temps de conservation  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>5.04.06</b> Connaître et éliminer les préoccupations relatives à la contamination croisée comme l'utilisation du même matériel pour des aliments différents  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.04.07</b> Connaître, déterminer et suivre les lignes directrices relatives à l'assemblage des plats de service  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.04.08</b> Connaître les facteurs de temps liés aux aliments lors de la préparation des plats de service  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.04.09</b> Estimer le nombre de plats de service requis  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.04.10</b> Conserver la température des aliments lors de l'assemblage des plats de service  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____

Tâche 5 – A  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Accomplir des tâches  
régulières en lien avec le  
métier

Note :

- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes)  
 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)  
 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.  
 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.  
 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.  
 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

Type de preuve :

O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

Utilisation :

1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

**Tâche 5**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>5.04</b> <b>Suite</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Préparer les plats de service</b> <b>d'aliments chauds et froids</b>	<b>5.04.11</b> Conserver la température des aliments lors du service	<b>5.04.12</b> S'assurer de la bonne cuisson et de la qualité du produit fini
	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
Signature du compagnon _____		

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>5.05</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Utiliser de l'équipement de protection individuelle</b>	<b>5.05.01</b> Connaître et utiliser l'équipement de protection individuelle comme les lunettes de sécurité, les gants protecteurs, les souliers, les gants isolants et les poignées	<b>5.05.02</b> Repérer l'équipement de protection individuelle	<b>5.05.03</b> Identifier l'équipement de protection individuelle usé, défectueux et désuet	<b>5.05.04</b> Ajuster l'équipement de protection individuelle pour une utilisation personnelle
	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
Signature du compagnon _____				

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>5.06</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Maintenir un environnement de travail sécuritaire</b>	<b>5.06.01</b> Connaître et respecter les exigences en matière de formation relatives à un milieu de travail sécuritaire	<b>5.06.02</b> Connaître l'emplacement du matériel de sécurité et la façon de l'utiliser comme les extincteurs, les trousseaux de premiers soins, le poste SIMDUT et la douche oculaire	<b>5.06.03</b> Dresser la liste de tâches de nettoyage sur une base quotidienne, hebdomadaire ou mensuelle	<b>5.06.04</b> S'assurer que les zones de passage sont dégagées et propres	<b>5.06.05</b> S'assurer que le poste de travail est propre et sans danger
	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
Signature du compagnon _____	<b>5.06.06</b> Sécuriser l'espace de travail lorsqu'il n'est pas utilisé	<b>5.06.07</b> Identifier et signaler les risques potentiels	<b>5.06.08</b> Identifier et signaler le matériel de sécurité usé et défectueux et le matériel dont la date d'échéance est atteinte	<b>5.06.09</b> Entrepoiser les produits, le matériel et les ustensiles dangereux	
	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	

Tâche 5 – A  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Accomplir des tâches  
régulières en lien avec le  
métier

Tâche 5

Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

SOUS-TÂCHE 5.07					
<u>Objectif d'apprentissage</u> Préparer les aliments précuisinés  Signature du compagnon _____	<b>5.07.01</b> Déterminer et choisir les ingrédients comme le sel, le glutamate monosodique (GMS) et le sucre  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.07.02</b> Connaître l'utilisation des aliments précuisinés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.07.03</b> Connaître et choisir les accompagnements et les garnitures  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.07.04</b> Connaître la terminologie utilisée avec les aliments précuisinés comme prêt à servir, prêt à utiliser et réchauffer et servir  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.07.05</b> Utiliser le matériel spécialisé comme les fours à pizza à convoyeur, les minuteriers, les étuves de fermentation et les fours à micro-ondes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>5.07.06</b> Reconnaître les types de produits précuisinés comme les préparations pour soupe, les préparations pour sauce et les hors-d'œuvre  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.07.07</b> Suivre les directives du fabricant  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.07.08</b> Interpréter les proportions afin de reconstituer les aliments précuisinés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.07.09</b> Réchauffer et décongeler les aliments précuisinés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>5.07.10</b> Garnir les aliments précuisinés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____

**Tâche 6 – A**  
**5 questions dans le cadre de l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
**Respecter les méthodes de sécurité alimentaire**

Signature du compagnon

Tâche 6

Achevée

Inachevée

**Tâche 6**  
**Besoins en apprentissage**

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation      E – Entrevue      D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours      2 – Souvent      3 – Rarement      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 6.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Désinfecter les accessoires et le matériel</b>  Signature du compagnon _____	<b>6.01.01</b> Respecter les règlements en matière de désinfection  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.01.02</b> Connaître les produits servant à désinfecter et leur concentration  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.01.03</b> Appliquer la méthode de désinfection à trois éviers  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.01.04</b> Reconnaître l'importance de désinfecter toute la cuisine et tout le matériel  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.01.05</b> Connaître et respecter les exigences en matière de température pour le lavage de la vaisselle  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>6.01.06</b> Éviter la contamination croisée  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.01.07</b> Démonter et remonter les outils et le matériel de cuisine à des fins de désinfection  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.01.08</b> Appliquer des méthodes approuvées servant à désinfecter comme le nettoyage des planches à découper et des postes de travail  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____			
<b>SOUS-TÂCHE 6.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Faire en sorte que les conditions et les températures des produits finis soient sûres</b>  Signature du compagnon _____	<b>6.02.01</b> Connaître les risques pour la santé causés par les aliments mal préparés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.02.02</b> Connaître les températures des zones de danger  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.02.03</b> Déterminer et conserver les températures requises pour maintenir les aliments au chaud ou au froid  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.02.04</b> Connaître la température interne requise des aliments cuits comme le porc, le bœuf haché, la volaille et le poisson  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.02.05</b> Connaître les limites de temps pour le refroidissement des aliments cuits  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>6.02.06</b> Connaître la température interne requise des aliments non cuits destinés à être servis comme le bœuf et le poisson  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.02.07</b> Connaître les exigences en matière de réfrigération des aliments destinés à être servis comme le fromage, les desserts, le poisson et les salades  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.02.08</b> Choisir et utiliser le matériel nécessaire pour faire en sorte que les aliments soient sûrs  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.02.09</b> Déterminer si les aliments ont atteint la température interne requise  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.02.10</b> Éviter la contamination croisée  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>6.02.11</b> Lire et étalonner les thermomètres à affichage numérique et à cadran  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____

Tâche 6 – A  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Respecter les méthodes de  
sécurité alimentaire

Tâche 6

Besoins en apprentissage

Sous-tâches

Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<p><b>SOUS-TÂCHE</b> 6.03</p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> Adapter les pratiques de cuisine aux exigences des clients</p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>6.03.01</b> Connaître les types d'allergies et d'intolérances</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.03.02</b> Connaître et prévoir tous les types de diète</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.03.03</b> Connaître et prévoir les exigences religieuses et ethniques</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.03.04</b> Connaître la nutrition</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.03.05</b> Connaître les composants des aliments</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>6.03.06</b> Rechercher l'information pour adapter les pratiques de cuisine selon les besoins des clients</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.03.07</b> Substituer les ingrédients et modifier les recettes</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.03.08</b> Modifier les procédures de préparation de la nourriture afin d'éviter la contamination croisée reliée aux restrictions des clients</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.03.09</b> Modifier les méthodes de cuisson et de service pour assurer la santé des clients</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	
<p><b>SOUS-TÂCHE</b> 6.04</p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> Respecter les principes d'hygiène personnelle</p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>6.04.01</b> Appliquer les pratiques d'hygiène standard comme se laver fréquemment les mains, porter un uniforme et des résilles propres et utiliser des serviettes propres</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.04.02</b> Respecter la réglementation et les lignes directrices de l'entreprise relatives au port de parfum, de chapeaux, de bijoux et de vernis à ongles</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.04.03</b> Connaître et éliminer les pratiques d'hygiène personnelle inadéquates ou inférieures à la norme</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.04.04</b> Maintenir des conditions d'hygiène personnelle adéquates</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.04.05</b> Suivre les méthodes de lavage des mains</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>6.05.01</b> Connaître les façons de réchauffer et de refroidir les aliments à la température requise et dans le délai requis</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.05.02</b> Calculer la température nécessaire et le temps requis pour réchauffer les aliments</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.05.03</b> Connaître la température et la durée de conservation nécessaires pour conserver les aliments réchauffés</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.05.04</b> Connaître le temps requis pour réchauffer ou refroidir les aliments en fonction de la quantité</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.05.05</b> Connaître et éviter les températures des zones de danger</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
<p><b>SOUS-TÂCHE</b> 6.05</p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> Remettre en température les aliments</p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>6.05.06</b> Réchauffer rapidement les aliments à la température nécessaire et dans le délai requis</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.05.07</b> Refroidir rapidement les aliments à la température nécessaire et dans le délai requis</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>6.05.08</b> Inscrire la date et poser des étiquettes sur les aliments refroidis</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>		

**Cuisinier**

**BLOC B**  
14 % – 21 questions dans le cadre de l'examen IP

Catégorie d'apprentissage  
**FONDS, SOUPES ET SAUCES**

**Tâche 7 – B**  
6 questions dans le cadre de l'examen IP

Résultat d'apprentissage  
**Préparer les fonds**

Signature du compagnon

Tâche 7

Achevée

Inachevée

**Tâche 7**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>7.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> Choisir les ingrédients pour les fonds  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>7.01.01</b> Choisir les ingrédients pour les fonds comme les os, les morceaux de mollusques et de crustacés, les légumes, les épices, l'alcool et les fines herbes  <b>Note</b> ___ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ___ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ___	<b>7.01.02</b> Connaître les types de fonds comme les fonds blancs, bruns, de légumes et de poisson  <b>Note</b> ___ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ___ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ___	<b>7.01.03</b> Utiliser les recettes et les mesures  <b>Note</b> ___ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ___ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ___	<b>7.01.04</b> Connaître les techniques de préparation des fonds  <b>Note</b> ___ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ___ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ___	<b>7.01.05</b> Déterminer les proportions des ingrédients pour la préparation des fonds  <b>Note</b> ___ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ___ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ___
	<b>7.01.06</b> Déterminer quels produits utiliser pour préparer des fonds  <b>Note</b> ___ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ___ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ___				
<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>7.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> Transformer les ingrédients pour les fonds  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>7.02.01</b> Appliquer les techniques de cuisson des fonds comme rôtir et suer  <b>Note</b> ___ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ___ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ___	<b>7.02.02</b> Connaître la température et le temps requis pour la cuisson des fonds  <b>Note</b> ___ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ___ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ___	<b>7.02.03</b> Faire sauter les ingrédients et faire revenir les os et les légumes selon la recette  <b>Note</b> ___ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ___ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ___	<b>7.02.04</b> Déglacer  <b>Note</b> ___ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ___ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ___	<b>7.02.05</b> Évaluer la qualité des fonds  <b>Note</b> ___ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ___ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ___
	<b>7.02.06</b> Faire réduire les fonds  <b>Note</b> ___ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ___ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ___				



**Tâche 7 – B  
(suite)**

Résultat d'apprentissage  
Préparer les fonds

**Tâche 7  
Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> 7.03  <u>Objectif d'apprentissage</u> Finaliser les fonds  Signature du compagnon _____	<b>7.03.01</b> Connaître et appliquer les méthodes pour faire réduire les fonds  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>7.03.02</b> Choisir les types de tamis et de filtres  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>7.03.03</b> Tamiser et filtrer les fonds  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>7.03.04</b> Évaluer la qualité des fonds  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>7.03.05</b> Rectifier les caractéristiques des fonds  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>7.03.06</b> Refroidir et entreposer les fonds  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____				

8 – B  
3 questions dans le cadre de l'examen IP

Résultat d'apprentissage  
Préparer les épaississants et les liants

Signature du compagnon

Tâche 8

Achevée

Inachevée

Tâche 8  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 8.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les ingrédients pour les épaississants et les liants</b>  Signature du compagnon _____	<b>8.01.01</b> Connaître les types d'épaississants à base de farine comme les roux (blond, brun et blanc), le beurre manié et le blanc  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>8.01.02</b> Connaître les ingrédients pour épaississants qui ne sont pas à base de farine comme les amidons modifiés, la gélatine et les œufs  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>8.01.03</b> Connaître les ingrédients pour liants comme les œufs, la gélatine et la crème  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>8.01.04</b> Connaître les ingrédients de remplacement comme le riz, les légumes et l'avoine  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>8.01.05</b> Calculer les proportions des ingrédients pour la préparation des épaississants et des liants  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>8.01.06</b> Connaître les réactions de l'amidon lors des procédés comme la congélation, la décongélation et la remise en température  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>8.01.07</b> Connaître l'effet de la température de conservation sur l'amidon  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>8.01.08</b> Connaître les facteurs qui influent sur les propriétés des ingrédients comme le coût, l'aspect et la disponibilité  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>8.01.09</b> Déterminer les produits requis pour la préparation des épaississants et des liants  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>8.01.10</b> Évaluer la fraîcheur des produits  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
<b>SOUS-TÂCHE 8.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Mélanger les ingrédients pour les épaississants et les liants</b>  Signature du compagnon _____	<b>8.02.01</b> Connaître les méthodes de combinaison  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>8.02.02</b> Connaître la température requise pour la préparation des épaississants et des liants  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>8.02.03</b> Calculer les proportions des ingrédients pour la préparation des épaississants et des liants  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>8.02.04</b> Suivre la recette pour la préparation des épaississants  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>8.02.05</b> Incorporer les ingrédients pour les épaississants et les liants  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>8.02.06</b> Obtenir la consistance requise des épaississants et des liants  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____				

9 – B  
4 questions dans le cadre de l'examen IP  
Résultat d'apprentissage  
Préparer les soupes

Signature du compagnon  
Tâche 9  
Achevée   
Inachevée

Tâche 9  
Besoins en apprentissage  
Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 9.01</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> Choisir les ingrédients pour les soupes  Signature du compagnon _____	<b>9.01.01</b> Connaître la classification des soupes comme épaisse, claire et de type international  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>9.01.02</b> Connaître les ingrédients pour les soupes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>9.01.03</b> Choisir les types de soupes selon la classification  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>9.01.04</b> Choisir les recettes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>9.01.05</b> Identifier les ingrédients  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>9.01.06</b> Suivre la recette  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____				
<b>SOUS-TÂCHE 9.02</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> Transformer les ingrédients pour les soupes  Signature du compagnon _____	<b>9.02.01</b> Calculer les proportions des ingrédients  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>9.02.02</b> Déterminer les durées de cuisson  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>9.02.03</b> Connaître l'effet des ingrédients comme les céréales, les pâtes, la crème, les œufs et les légumes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>9.02.04</b> Connaître et choisir les ingrédients pour clarifier les fonds pour les consommés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>9.02.05</b> Préparer les ingrédients comme nettoyer les ingrédients, couper et faire sauter les légumes et parer les protéines  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>9.02.06</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation comme les chinois et les tamis  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>9.02.07</b> Combiner les ingrédients en respectant l'ordre  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>9.02.08</b> Obtenir la consistance voulue des soupes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>9.02.09</b> Incorporer les épaississants aux soupes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>9.02.10</b> Assaisonner les soupes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>9.02.11</b> Clarifier les fonds pour les consommés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____				

**Tâche 9**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

**Note :**

- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
- 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
- 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
- 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
- 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
- 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :**

O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

**Utilisation :**

1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<p><b>SOUS-TÂCHE</b> <b>9.03</b></p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Finaliser les soupes</b></p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>9.03.01</b> Choisir parmi tous les types de récipients de service comme les bols en pain, en citrouille et en céramique</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>9.03.02</b> Calculer la température pour la cuisson et pour la conservation</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>9.03.03</b> Évaluer la qualité des soupes</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>9.03.04</b> Choisir les accompagnements et les garnitures</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>	<p><b>9.03.05</b> Rectifier les caractéristiques des soupes comme l'assaisonnement, l'épaisseur, la texture, l'aspect et la couleur</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>
	<p><b>9.03.06</b> Refroidir, entreposer et réchauffer les soupes</p> <p>Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____</p>				

10 – B  
 6 questions dans le cadre de l'examen IP  
 Résultat d'apprentissage  
 Préparer les sauces

Signature du compagnon  
 Tâche 10  
 Achevée   
 Inachevée

Tâche 10  
 Besoins en apprentissage  
 Sous-tâches  
 Objectifs d'apprentissage à compléter  
 Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 10.01</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> Choisir les ingrédients pour les sauces Signature du compagnon _____	<b>10.01.01</b> Connaître les types de sauces froides comme les coulis et les mayonnaises Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.01.02</b> Connaître les types de sauces chaudes comme demi-glace, béchamel, sauce aux tomates, sauce au homard, hollandaise et jus de bœuf Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.01.03</b> Connaître les ingrédients pour les sauces chaudes comme les fonds, l'alcool, les fines herbes, les épices et les épaississants Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.01.04</b> Connaître les ingrédients pour les sauces froides comme les fruits, les fines herbes et les légumes Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.01.05</b> Calculer les proportions des ingrédients requis Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>10.01.06</b> Connaître les techniques de transformation des sauces Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.01.07</b> Identifier les ingrédients requis Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.01.08</b> Choisir l'alcool pour les sauces Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____		
<b>SOUS-TÂCHE 10.02</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> Utiliser de l'alcool dans les sauces Signature du compagnon _____	<b>10.02.01</b> Connaître les types d'alcool comme le vin, le porto, les liqueurs et la bière Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.02.02</b> Connaître le moment approprié pour ajouter l'alcool Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.02.03</b> Connaître les propriétés de l'alcool comme la teneur en acides, la teneur en alcool et la saveur Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.02.04</b> Connaître les sauces qui peuvent contenir de l'alcool Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.02.05</b> Connaître les méthodes d'entreposage de l'alcool Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>10.02.06</b> Connaître les dangers de la cuisson avec de l'alcool Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.02.07</b> Déglacer Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.02.08</b> Suivre les recettes pour ajouter de l'alcool aux sauces Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____		

**Note :**

- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
- 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
- 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
- 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
- 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
- 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :**

- O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

**Utilisation :**

- 1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

**Tâche 10**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>10.03</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Transformer les ingrédients pour les sauces</b>  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>10.03.01</b> Connaître les techniques de cuisson comme utiliser un bain-marie, déglacer et faire sauter  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.03.02</b> Connaître l'effet du refroidissement sur l'épaississement des sauces  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.03.03</b> Connaître les durées et les températures de cuisson  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.03.04</b> Choisir les épaississants  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.03.05</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation non réactifs comme les bains-marie, les casseroles, les tamis et les bols en acier inoxydable  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>10.03.06</b> Faire réduire les sauces  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.03.07</b> Combiner les ingrédients dans l'ordre  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.03.08</b> Ajouter des épaississants  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.03.09</b> Évaluer les propriétés des sauces comme l'épaississement, la couleur et la saveur  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.03.10</b> Rectifier les caractéristiques des sauces comme l'épaississement, la couleur et la texture  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>10.04</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Finaliser les sauces</b>  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>10.04.01</b> Connaître l'utilisation des sauces  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.04.02</b> Conserver la température des sauces  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.04.03</b> Finir les sauces en utilisant diverses techniques comme lier et monter au beurre  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.04.04</b> Reconnaître et rectifier les propriétés finales comme l'assaisonnement, le goût, l'aspect et la texture  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>10.04.05</b> Refroidir et entreposer les sauces  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____

11 – B  
 2 questions dans le cadre de l'examen IP  
 Résultat d'apprentissage  
 Préparer les marinades et les saumures

Signature du compagnon  
 Tâche 11  
 Achevée   
 Inachevée

Tâche 11  
 Besoins en apprentissage  
 Sous-tâches  
 Objectifs d'apprentissage à compléter  
 Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 11.01</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> Choisir les ingrédients pour les marinades et les saumures Signature du compagnon _____	<b>11.01.01</b> Connaître les types de marinades comme les marinades sèches, sucrées et acides Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>11.01.02</b> Connaître les ingrédients pour les saumures comme l'eau, le sel, le sucre et le vinaigre Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>11.01.03</b> Connaître les ingrédients pour les marinades comme les huiles, les vinaigres, le vin, les épices et les légumes Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>11.01.04</b> Connaître les produits qui peuvent être marinés comme le poisson, la volaille, la viande, le gibier et les légumes Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>11.01.05</b> Connaître les produits qui peuvent être traités à la saumure comme le poisson, les fruits, la viande, la volaille et les légumes Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>11.01.06</b> Connaître à quoi servent les saumures comme à traiter, à aromatiser et à macérer Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>11.01.07</b> Identifier les ingrédients pour les marinades et les saumures Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>11.01.08</b> Assortir les marinades et les saumures aux protéines, aux légumes et aux fruits Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____		
<b>SOUS-TÂCHE 11.02</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> Transformer les ingrédients pour les marinades et les saumures Signature du compagnon _____	<b>11.02.01</b> Connaître à quoi servent les marinades et les saumures comme à aromatiser et à attendrir les fibres Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>11.02.02</b> Calculer les proportions des ingrédients Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>11.02.03</b> Connaître et appliquer les techniques de cuisson des marinades et des saumures Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>11.02.04</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation non réactifs Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>11.02.05</b> Suivre la recette et combiner les ingrédients pour obtenir les résultats souhaités Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>11.02.06</b> Évaluer la qualité des marinades et des saumures Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>11.02.07</b> Rectifier les caractéristiques des marinades et des saumures Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>11.02.08</b> Refroidir et entreposer les marinades et les saumures Note ____ Achevée <input type="checkbox"/> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____		

**Cuisinier**

**BLOC C**  
9 % – 14 questions dans le cadre de l'examen IP

**Catégorie d'apprentissage**  
**PRODUITS MARAÎCHERS**

**12 – C**  
6 questions dans le cadre de l'examen IP

Résultat d'apprentissage  
**Préparer les légumes**

Signature du compagnon

Tâche 12

Achevée

Inachevée

**Tâche 12**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation      E – Entrevue      D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours      2 – Souvent      3 – Rarement      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>12.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les légumes</b>  Signature du compagnon _____	<b>12.01.01</b> Connaître les types de légumes comme les légumes de spécialité, biologiques et certifiés biologiques  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>12.01.02</b> Connaître la classification des légumes  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>12.01.03</b> Connaître les tailles, les couleurs et les catégories requises  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>12.01.04</b> Connaître les exigences des recettes et des menus  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>12.01.05</b> Rechercher la qualité et la disponibilité des produits au niveau local, régional, national et international  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>12.01.06</b> Rechercher la qualité et la disponibilité des produits de saison  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>12.01.07</b> Identifier les légumes  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>12.01.08</b> Évaluer la qualité des légumes  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____		
<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>12.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Nettoyer les légumes</b>  Signature du compagnon _____	<b>12.02.01</b> Connaître les méthodes de nettoyage  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>12.02.02</b> Connaître les méthodes d'entreposage secondaires  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>12.02.03</b> Appliquer les méthodes de nettoyage appropriées aux produits  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>12.02.04</b> Choisir et utiliser les outils de nettoyage comme les pelemes-éplucheuses, les couteaux et les brosses  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>12.02.05</b> Conserver la qualité des légumes pendant le nettoyage  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____



12 – C  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Préparer les légumes

Tâche 12

Besoins en apprentissage

Sous-tâches

Objectifs d'apprentissage

à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<p><b>SOUS-TÂCHE</b> <b>12.03</b></p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Couper les légumes</b></p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>12.03.01</b> Connaître les méthodes de préparation et d'entreposage secondaires avant la cuisson</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>12.03.02</b> Choisir et utiliser les outils de coupe comme les couteaux à légumes, les couteaux ondulés et les mandolines</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>12.03.03</b> Choisir la coupe selon le légume et la méthode de cuisson pour assurer l'uniformité</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>12.03.04</b> Effectuer différentes coupes de légume comme en julienne, en bâton et en brunoise</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>12.03.05</b> Couper les légumes sous différentes formes pour faire des garnitures</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>12.03.06</b> Conserver la qualité des légumes pendant la coupe</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>				
<p><b>SOUS-TÂCHE</b> <b>12.04</b></p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Apprêter les légumes</b></p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>12.04.01</b> Choisir les techniques de cuisson des légumes comme blanchir, faire sauter, cuire sur le gril, frire, cuire au four et cuire à la vapeur</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>12.04.02</b> Connaître les exigences de cuisson comme la température et la durée</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>12.04.03</b> Connaître les propriétés chimiques comme l'acidité et l'alcalinité</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>12.04.04</b> Appliquer les techniques, les températures et les délais de conservation</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>12.04.05</b> Adapter les méthodes pour apprêter selon le légume</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>12.04.06</b> Évaluer le degré de cuisson des légumes</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>12.04.07</b> Conserver la pigmentation et la texture des légumes</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>12.04.08</b> Conserver la valeur nutritive des légumes</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>12.04.09</b> Choisir les fines herbes, les épices et les assaisonnements pour les légumes</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	

**13 – C**  
**5 questions dans le cadre de l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
**Préparer les fruits**

Signature du compagnon

Tâche 13

Achevée

Inachevée

**Tâche 13**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>13.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les fruits</b>  Signature du compagnon _____	<b>13.01.01</b> Connaître les types de fruits comme les fruits de spécialité, biologiques et exotiques  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>13.01.02</b> Connaître les propriétés des fruits comme la teneur en acide et en sucre, la taille, la couleur et la catégorie  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>13.01.03</b> Connaître les exigences des recettes et des menus  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>13.01.04</b> Rechercher la qualité et la disponibilité des produits au niveau local, régional, national et international  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>13.01.05</b> Rechercher la qualité et la disponibilité des produits de saison  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>13.01.06</b> Identifier les fruits  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>13.01.07</b> Évaluer la qualité des fruits  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>13.01.08</b> Manipuler les fruits fragiles ou exotiques  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____		
<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>13.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Nettoyer les fruits</b>  Signature du compagnon _____	<b>13.02.01</b> Appliquer les méthodes de nettoyage  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>13.02.02</b> Connaître les méthodes d'entreposage secondaires  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>13.02.03</b> Conserver la qualité pendant le nettoyage  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>13.02.04</b> Nettoyer les fruits selon les méthodes de nettoyage  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>13.02.05</b> Choisir et utiliser les outils de nettoyage comme les peleurs-époucheuses, les couteaux et les brosses  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>13.02.06</b> Nettoyer les fruits fragiles et exotiques  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____				

Tâche 13  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<p><b>SOUS-TÂCHE</b> <b>13.03</b></p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Couper les fruits</b></p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>13.03.01</b> Choisir les méthodes de préparation et de conservation secondaires avant la cuisson et le service</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>13.03.02</b> Choisir et utiliser les outils de coupe comme les couteaux à légumes, les couteaux ondulés, les cuillères à melon et les mandolines</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>13.03.03</b> Choisir la coupe selon le fruit pour assurer l'uniformité</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>13.03.04</b> Effectuer différentes coupes de fruits comme en julienne, en quartiers et en tranches</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>13.03.05</b> Couper les fruits sous formes différentes pour faire des garnitures</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>13.03.06</b> Conserver la qualité des fruits pendant la coupe comme les empêcher de se décolorer</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>				
<p><b>SOUS-TÂCHE</b> <b>13.04</b></p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Apprêter les fruits</b></p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>13.04.01</b> Choisir les techniques de cuisson des fruits comme faire sauter, cuire sur le gril, pocher, frire et cuire au four</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>13.04.02</b> Connaître les exigences de cuisson</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>13.04.03</b> Connaître les propriétés chimiques comme l'acidité et l'alcalinité</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>13.04.04</b> Appliquer les techniques, les températures et les délais de conservation</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>13.04.05</b> Adapter les méthodes pour apprêter selon le fruit</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>13.04.06</b> Choisir les assaisonnements et les épices pour les fruits</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>13.04.07</b> Évaluer le degré de cuisson des fruits</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>13.04.08</b> Conserver la qualité en apprêtant les fruits</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>		

14 – C  
3 questions dans le cadre de l'examen IP

Résultat d'apprentissage  
Préparer les fines herbes et les épices

Signature du compagnon \_\_\_\_\_

Tâche 14

Achevée

Inachevée

Tâche 14  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Note :

- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
- 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
- 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
- 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
- 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
- 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

Type de preuve :

O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

Utilisation :

1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>14.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les fines herbes et les épices</b>  Signature du compagnon _____	<b>14.01.01</b> Connaître les types de fines herbes et d'épices comme séchées, fraîches, congelées et en purée  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>14.01.02</b> Connaître les épices comme le poivre en grains, le piment de Cayenne et le cumin  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>14.01.03</b> Connaître les fines herbes comme le romarin, la menthe, le thym et le basilic  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>14.01.04</b> Reconnaître la fraîcheur des fines herbes et des épices  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>14.01.05</b> Déterminer les fines herbes et les épices requises  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____
	<b>14.01.06</b> Choisir les fines herbes et les épices nécessaires pour la recette  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____				
<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>14.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Nettoyer les fines herbes et les épices</b>  Signature du compagnon _____	<b>14.02.01</b> Appliquer les méthodes de nettoyage des fines herbes comme tremper, agiter et assécher  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>14.02.02</b> Connaître les méthodes d'entreposage secondaires  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>14.02.03</b> Appliquer les méthodes de manutention et de nettoyage aux produits  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>14.02.04</b> Conserver la qualité pendant le nettoyage, la conservation et l'entreposage  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	

14 – C  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Préparer les fines herbes et les épices

Tâche 14  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>14.03</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Apprêter les fines herbes et les épices</b>  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>14.03.01</b> Déterminer et choisir les techniques pour apprêter comme couper, broyer et rôtir  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>14.03.02</b> Connaître le temps requis pour apprêter les fines herbes et les épices  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>14.03.03</b> Utiliser des outils et du matériel comme un mortier et un pilon, des hachoirs et des râpes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>14.03.04</b> Adapter les méthodes pour apprêter selon les différentes fines herbes et épices  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>14.03.05</b> Assortir les fines herbes et les épices aux plats  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>14.03.06</b> Faire des huiles, des vinaigres, des pâtes et des beurres aromatisés aux fines herbes et aux épices  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>14.03.07</b> Conserver la qualité en apprétant les fines herbes et les épices  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____			

**Cuisinier**

**BLOC D**  
9 % – 14 questions dans le cadre de l'examen IP

**Catégorie d'apprentissage**  
**PÂTES, LÉGUMINEUSES, CÉRÉALES ET NOIX**

15 – D  
7 questions dans le cadre de l'examen IP

Résultat d'apprentissage  
Préparer les pâtes alimentaires

Signature du compagnon

Tâche 15

Achevée

Inachevée

**Tâche 15**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
**Objectifs d'apprentissage**  
à compléter  
Commentaires

**Note :**

- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes)  
 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)  
 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.  
 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.  
 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.  
 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :**

O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

**Utilisation :**

1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>15.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les ingrédients pour les pâtes</b>  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>15.01.01</b> Connaître les ingrédients pour les pâtes comme la farine, les œufs, l'eau, l'huile d'olive et le sel  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.01.02</b> Connaître les types de farines utilisées pour les pâtes comme la farine de blé dur, de blé entier et de riz, et la semoule  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.01.03</b> Connaître les types d'œufs comme les œufs liquides et de catégorie A  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.01.04</b> Connaître les types de saveurs de pâtes comme aux épinards, au pesto et au poivre noir  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.01.05</b> Connaître les types de remplissages comme à la viande, au fromage et aux légumes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>15.01.06</b> Évaluer la qualité des ingrédients  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____				

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>15.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Confectionner les pâtes</b>  <b>Suite à la page suivante</b>	<b>15.02.01</b> Choisir les types de farines utilisées pour les pâtes comme la farine de blé dur, de blé entier et de riz, et la semoule  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.02.02</b> Connaître les types de pâtes farcies comme les cannellonis, les raviolis et les dumplings  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.02.03</b> Connaître les formes de pâtes comme les spaghettis, les macaronis et les penne  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.02.04</b> Connaître les types de saveurs de pâtes comme aux épinards, au pesto et au poivre noir  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.02.05</b> Connaître les pâtes cuites au four comme la lasagne, les manicottis et les cannellonis  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>15.02.06</b> Choisir les ingrédients pour les pâtes comme la farine, les œufs, le sel, l'huile d'olive et l'eau  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.02.07</b> Appliquer les méthodes de confection des pâtes comme mélanger, laisser reposer, aplatir au rouleau, couper et faire sécher  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.02.08</b> Choisir les types de remplissages comme à la viande, au fromage, aux fruits et aux légumes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.02.09</b> Choisir et utiliser le matériel comme les bols, les batteurs sur pied et les tables  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.02.10</b> Conserver la consistance et la texture des pâtes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____

Tâche 15  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>15.02</b> <b>Suite</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les ingrédients pour les pâtes</b>	<b>15.02.11</b> Utiliser des techniques de façonnage à la main comme aplatir au rouleau, replier, étirer et farcir	<b>15.02.12</b> Utiliser des machines à fabriquer les pâtes comme une presse à ravioli, un laminoir et des planchettes pour gnocchi	<b>15.02.13</b> Entreposer les pâtes
	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
Signature du compagnon _____			

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>15.03</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Faire cuire les pâtes</b>	<b>15.03.01</b> Déterminer et choisir les types de pâtes farcies comme les cannellonis, les raviolis et les dumplings	<b>15.03.02</b> Déterminer et choisir les formes de pâtes comme les spaghettis, les macaronis et les penne	<b>15.03.03</b> Déterminer et choisir les types de saveurs de pâtes comme aux épinards, au pesto et au poivre noir	<b>15.03.04</b> Choisir les pâtes cuites au four comme la lasagne, les manicottis et les cannellonis	<b>15.03.05</b> Connaître les types de remplissages comme à la viande, au fromage, aux fruits et aux légumes
	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
Signature du compagnon _____	<b>15.03.06</b> Connaître les températures et les durées de cuisson	<b>15.03.07</b> Calculer les proportions d'eau salée et de pâtes	<b>15.03.08</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel comme les passeroies, les chaudrons, les machines à cuire les pâtes, les pinces et les plats à lasagne	<b>15.03.09</b> Appliquer les méthodes de cuisson comme bouillir, cuire au four et frire	<b>15.03.10</b> Effectuer une évaluation sensorielle pour évaluer le degré de cuisson
	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>15.03.11</b> Refroidir, conserver et entreposer les pâtes cuites				
	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____				

15 – D  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Préparer les pâtes  
alimentaires

Tâche 15  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

**Note :**

6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes)  
 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)  
 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.  
 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.  
 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.  
 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation E – Entrevue D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours 2 – Souvent 3 – Rarement 4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>15.04</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> Assembler les plats de pâtes  Signature du compagnon _____	<b>15.04.01</b> Déterminer et choisir les types de pâtes farcies comme les cannellonis, les raviolis et les dumplings  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.04.02</b> Déterminer et choisir les formes de pâtes comme les spaghettis, les macaronis et les penne  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.04.03</b> Déterminer et choisir les types de saveurs de pâtes comme aux épinards, au pesto et au poivre noir  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.04.04</b> Déterminer et choisir les pâtes cuites au four comme la lasagne, les manicottis et les cannellonis  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.04.05</b> Déterminer et choisir les types de remplissages comme à la viande, au fromage, aux fruits et aux légumes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>15.04.06</b> Réchauffer les pâtes cuites avant de les servir  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.04.07</b> Choisir les sauces selon les types de pâtes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.04.08</b> Choisir les types d'assaisonnements et les quantités requises  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>15.04.09</b> Suivre l'ordre d'assemblage  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	



16 – D  
7 questions dans le cadre de l'examen IP  
Résultat d'apprentissage  
Préparer les légumineuses, les céréales et les noix

Signature du compagnon  
Tâche 16  
Achevée   
Inachevée

Tâche 16  
Besoins en apprentissage  
Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 16.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les légumineuses, les céréales et les noix</b>  Signature du compagnon _____	<b>16.01.01</b> Connaître les types de légumineuses comme les lentilles, les haricots rouges et les haricots de Lima  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.01.02</b> Connaître les types de céréales comme le riz sauvage, le riz et l'avoine  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.01.03</b> Connaître les types de noix comme les amandes, les noix de Grenoble et les pignons  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.01.04</b> Connaître les propriétés comme la saveur, la texture, la couleur et la forme  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.01.05</b> Évaluer la qualité des ingrédients  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>SOUS-TÂCHE 16.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Faire cuire les légumineuses, les céréales et les noix</b>  Signature du compagnon _____	<b>16.02.01</b> Déterminer et choisir les types de légumineuses comme les lentilles, les haricots rouges et les haricots de Lima  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.02.02</b> Déterminer et choisir les types de céréales comme le riz sauvage, le riz, l'avoine et le quinoa  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.02.03</b> Déterminer et choisir les types de noix comme les amandes, les noix de Grenoble et les pignons  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.02.04</b> Connaître les propriétés comme la saveur, la texture, la couleur et la forme  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.02.05</b> Respecter les exigences en matière de trempage  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>16.02.06</b> Calculer les proportions d'eau et de produit  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.02.07</b> Déterminer et choisir les ingrédients complémentaires comme les aromatisants, les fines herbes, les aromates, les légumes et les vins  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.02.08</b> Connaître les températures et les durées de cuisson  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.02.09</b> Connaître l'effet de l'altitude sur l'ébullition de l'eau  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.02.10</b> Préparer les types de mets à base de légumineuses comme le chili, le cassoulet et les burritos  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>16.02.11</b> Préparer tous les types de mets à base de céréales et de noix comme le taboulé, le riz et les haricots rouges, le riz pilaf et le gruau  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.02.12</b> Nettoyer les légumineuses, les céréales et les noix  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.02.13</b> Appliquer les méthodes de cuisson comme bouillir, cuire à la vapeur, cuire au four, rôtir et préparer en pilaf  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.02.14</b> Déterminer le degré de cuisson en évaluant la texture, le goût et l'aspect  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>16.02.15</b> Refroidir, conserver et entreposer les légumineuses, les céréales et les noix cuites  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>16.02.15</b> Réchauffer les légumineuses, les céréales et les noix cuites avant de les servir  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____					

**Cuisinier**

**BLOC E**  
17 % – 25 questions dans le cadre de l'examen IP

**Catégorie d'apprentissage**  
**VIANDE, VOLAILLE ET GIBIER**

17 – E  
11 questions dans le cadre de l'examen IP

Résultat d'apprentissage  
Préparer les viandes et le gibier à poil

Signature du compagnon

Tâche 17

Achevée

Inachevée

**Tâche 17**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation                    E – Entrevue                    D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours                    2 – Souvent                    3 – Rarement                    4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>17.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> Choisir les viandes et le gibier à poil  Signature du compagnon	<b>17.01.01</b> Connaître les types de viandes comme le bœuf, le porc, le veau et l'agneau  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.01.02</b> Connaître les types de gibier à poil comme le chevreuil, le wapiti, le bison et le caribou  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.01.03</b> Connaître les viandes d'animaux élevés en liberté, les viandes biologiques et le gibier à poil  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.01.04</b> Connaître les coupes primaires comme la longe, la côte et le bloc d'épaule  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.01.05</b> Connaître les coupes secondaires et conditionnées comme les côtes levées, le bifteck et la côtelette  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>17.01.06</b> Connaître et interpréter les catégories de viande et l'étiquetage des viandes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.01.07</b> Connaître l'utilisation des différents types et des différentes coupes de viande  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.01.08</b> Connaître la viande marbrée  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.01.09</b> Évaluer les qualités, les tailles et les catégories de viande  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.01.10</b> Déterminer la durée de vieillissement de la viande  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>17.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> Transformer les viandes et le gibier à poil  Signature du compagnon	<b>17.02.01</b> Choisir et connaître les types de viandes comme le bœuf, le porc, le veau et l'agneau  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.02.02</b> Choisir et connaître les types de gibier à poil comme le chevreuil, le wapiti, le bison et le caribou  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.02.03</b> Déterminer et choisir la structure des os, du cartilage et des muscles  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.02.04</b> Connaître les catégories de viande  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.02.05</b> Connaître les propriétés de la viande et du gibier à poil comme la teneur en matière grasse et les origines  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>17.02.06</b> Suivre les méthodes de décongélation  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.02.07</b> Connaître les coupes primaires comme la longe, la côte et le bloc d'épaule  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.02.08</b> Connaître les coupes secondaires et conditionnées comme les côtes levées, le bifteck et la côtelette  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.02.09</b> Choisir et utiliser les outils de transformation comme le hachoir et les couperets  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.02.10</b> Diviser en coupes secondaires et conditionnées  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____

17 – E  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Préparer les viandes et le gibier à poil

Tâche 17  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> 17.03  <u>Objectif d'apprentissage</u> Faire cuire les viandes et le gibier à poil  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>17.03.01</b> Connaître les degrés de cuisson comme saignant, à point et bien cuit  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.03.02</b> Connaître les températures de cuisson appropriées selon le type et la coupe de viande  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.03.03</b> Connaître la structure des muscles et la viande marbrée, et leur effet sur la cuisson  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.03.04</b> Utiliser les aromatisants et les assaisonnements comme les fines herbes, les épices, le vin et les marinades  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.03.05</b> Appliquer les méthodes de cuisson humide et à sec  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>17.03.06</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel de cuisson comme le gril, le four, le tournebroche et le grilloir  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.03.07</b> Estimer le temps nécessaire pour cuire les viandes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.03.08</b> Évaluer le degré de cuisson de la viande au moyen de divers outils et tests comme l'utilisation du thermomètre, le test de l'aiguille, le touché et le test de la fourchette  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.03.09</b> Effectuer une évaluation sensorielle  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.03.10</b> Laisser reposer la viande  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>17.03.11</b> Conserver et entreposer la viande selon la réglementation en matière de santé  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____				
<b>SOUS-TÂCHE</b> 17.04  <u>Objectif d'apprentissage</u> Découper les viandes et le gibier à poil  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>17.04.01</b> Connaître la structure des os, du cartilage et des muscles  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.04.02</b> Choisir et utiliser les outils de coupe  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.04.03</b> Choisir les techniques de découpage  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.04.04</b> Découper selon les portions souhaitées  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>17.04.05</b> Refroidir, conserver et entreposer la viande découpée selon la réglementation en matière de santé  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____

18 – E  
10 questions dans le cadre de l'examen IP

Résultat d'apprentissage  
Préparer la volaille et le gibier à plumes

Signature du compagnon

Tâche 18

Achevée

Inachevée

Tâche 18  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage à compléter  
Commentaires

Note :

- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
- 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
- 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
- 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.
- 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
- 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

Type de preuve :

O – Observation      E – Entrevue      D – Documentation

Utilisation :

1 – Tous les jours      2 – Souvent      3 – Rarement      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 18.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir la volaille et le gibier à plumes</b>  Signature du compagnon _____	<b>18.01.01</b> Connaître les types de volailles comme le poulet, le poulet de Cornouailles et la dinde  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>18.01.02</b> Connaître les catégories de volaille et de gibier à plumes, et l'étiquetage  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>18.01.03</b> Connaître les classifications de volaille comme à rôti et à frire  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>18.01.04</b> Connaître les types de gibier à plumes comme la caille, le faisán, la perdrix et le canard  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>18.01.05</b> Connaître les volailles biologiques et élevées en liberté et le gibier à plumes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>18.01.06</b> Connaître les coupes de volaille et de gibier à plumes comme les poitrines, les demis, les quarts et les suprêmes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>18.01.07</b> Connaître l'utilisation des différents types et des différentes coupes de volaille et de gibier à plumes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>18.01.08</b> Évaluer la fraîcheur et la qualité de la volaille et du gibier à plumes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____		

<b>SOUS-TÂCHE 18.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Transformer la volaille et le gibier à plumes</b>  Signature du compagnon _____	<b>18.02.01</b> Choisir et connaître les types de volailles comme le poulet, le poulet de Cornouailles et la dinde  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>18.02.02</b> Connaître les catégories de volaille et de gibier à plumes, et l'étiquetage  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>18.02.03</b> Connaître les classifications de volaille comme à rôti et à frire  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>18.02.04</b> Connaître les coupes de volaille et de gibier à plumes comme les poitrines, les demis, les quarts et les suprêmes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>18.02.05</b> Connaître les propriétés de la volaille et du gibier à plumes comme la teneur en matière grasse et les origines  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>18.02.06</b> Suivre les méthodes de décongélation  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>18.02.07</b> Connaître et éliminer les facteurs particuliers de contamination croisée pour la volaille et le gibier à plumes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>18.02.08</b> Couper la volaille et le gibier à plumes selon les coupes souhaitées  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>18.02.09</b> Appliquer les méthodes de transformation comme parer, désosser, larder, barder, paner, mariner, assaisonner, traiter à la saumure, fumer, trusser et inciser  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>18.02.10</b> Farcir des portions individuelles de volaille et de gibier à plumes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____

Tâche 18  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<p><b>SOUS-TÂCHE</b> <b>18.03</b></p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> Faire cuire la volaille et le gibier à plumes</p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>18.03.01</b> Connaître les méthodes de cuisson à sec et humide</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>18.03.02</b> Choisir les aromatisants et les assaisonnements comme les fines herbes, les vins et les marinades</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>18.03.03</b> Connaître et déterminer les facteurs particuliers à considérer pour la cuisson de la volaille domestique et du gibier à plumes comme la température et le degré de cuisson</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>18.03.04</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel comme le four, le tournebroche et la friteuse</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>18.03.05</b> Estimer le temps nécessaire pour la cuisson selon le poids et l'épaisseur</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>18.03.06</b> Évaluer le degré de cuisson au moyen de divers outils et tests comme l'utilisation du thermomètre, le test de l'aiguille, le touché et le test de la fourchette</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>18.03.07</b> Effectuer une évaluation sensorielle</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>18.03.08</b> Laisser reposer la volaille et le gibier à plumes</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>18.03.09</b> Refroidir, conserver et entreposer la volaille et le gibier à plumes</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>18.03.10</b> Remettre en température la volaille et le gibier à plumes</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
<p><b>SOUS-TÂCHE</b> <b>18.04</b></p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> Découper la volaille et le gibier à plumes</p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>18.04.01</b> Connaître la structure des os, du cartilage et des muscles</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>18.04.02</b> Choisir et utiliser les outils de coupe</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>18.04.03</b> Choisir les techniques de découpage</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>18.04.04</b> Découper selon les portions souhaitées</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>18.04.05</b> Refroidir, conserver et entreposer la volaille et le gibier à plumes découpés</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>

**19 – E**  
**4 questions dans le cadre de l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
**Préparer les abats**

Signature du compagnon

Tâche 19

Achevée

Inachevée

**Tâche 19**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

**Note :**

6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes)  
5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)  
4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.  
3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.  
2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.  
1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais

**Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire**

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>19.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les abats</b>  Signature du compagnon _____	<b>19.01.01</b> Connaître les types d'abats comme le ris, le foie, le cœur, les reins, la langue, les tripes et la queue de bœuf  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.01.02</b> Connaître la réglementation relative aux abats  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.01.03</b> Évaluer la qualité des abats  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.01.04</b> Connaître les utilisations des abats  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.01.05</b> Identifier les abats  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>19.02.01</b> Choisir les types d'abats comme le ris, le foie, le cœur, les reins, la langue, les tripes et la queue de bœuf  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.02.02</b> Suivre les méthodes de décongélation  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.02.03</b> Suivre les méthodes de manutention et d'entreposage des abats  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.02.04</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation des abats  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.02.05</b> Vider et nettoyer les abats  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>19.02.06</b> Retirer les membranes et les vaisseaux sanguins  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.02.07</b> Appliquer les méthodes de transformation comme barder, paner, attendrir, mariner, assaisonner, traiter à la saumure, fumer, séparer en portions et ficeler  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____			

19 – E  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Préparer les abats

Tâche 19  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>19.03</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Faire cuire les abats</b>  Signature du compagnon _____	<b>19.03.01</b> Choisir les types d'abats comme le ris, le foie, le cœur, les reins, la langue, les tripes et la queue de bœuf  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.03.02</b> Choisir les aromatisants et les assaisonnements comme les fines herbes, les vins et les marinades  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.03.03</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel de cuisson  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.03.04</b> Suivre les méthodes et les procédés de cuisson  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.03.05</b> Estimer le temps nécessaire pour la cuisson des abats selon le type  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>19.03.06</b> Évaluer le degré de cuisson des abats au moyen de divers outils et tests comme l'utilisation du thermomètre, le test de l'aiguille, le touché et le test de la fourchette  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.03.07</b> Effectuer une évaluation sensorielle  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.03.08</b> Refroidir, conserver et entreposer les abats  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>19.03.09</b> Découper les abats selon les portions requises  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	

**Cuisinier**

**BLOC F**  
13 % – 19 questions dans le cadre de l'examen IP

**Catégorie d'apprentissage**  
**POISSON ET FRUITS DE MER**

20 – F  
4 questions dans le cadre de l'examen IP

Résultat d'apprentissage  
Préparer le poisson

Signature du compagnon

Tâche 20

Achevée

Inachevée

Tâche 20  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

**Note :**

- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
- 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
- 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
- 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.
- 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
- 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :**

- O – Observation
- E – Entrevue
- D – Documentation

**Utilisation :**

- 1 – Tous les jours
- 2 – Souvent
- 3 – Rarement
- 4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>20.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir le poisson</b>  Signature du compagnon _____	<b>20.01.01</b> Connaître les variétés de poisson comme le saumon, le flétan, la truite et le doré jaune  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.01.02</b> Connaître les origines du poisson comme le poisson sauvage, le poisson d'élevage, le poisson en eau douce et le poisson en eau salée  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.01.03</b> Rechercher la disponibilité saisonnière des produits frais comme le flétan et l'espadon  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.01.04</b> Connaître et utiliser les termes culinaires relatifs au poisson comme entier, paré et en filet  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.01.05</b> Connaître les méthodes de congélation comme la congélation en mer, la congélation en bloc, la surgélation individuelle et la congélation à terre  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>20.01.06</b> Connaître les méthodes de conditionnement comme le conditionnement sous vide et les lits de glace  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.01.07</b> Respecter la réglementation relative aux poissons  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.01.08</b> Évaluer la qualité et la fraîcheur du poisson  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.01.09</b> Faire la distinction entre le poisson frais et décongelé  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.01.10</b> Identifier les catégories de poisson comme le poisson rond et le poisson plat  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>20.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Transformer le poisson</b>  Signature du compagnon _____	<b>20.02.01</b> Suivre les méthodes sécuritaires de manutention du poisson  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.02.02</b> Utiliser les termes culinaires relatifs au poisson comme entier, paré et en filet  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.02.03</b> Choisir les techniques de préparation alternatives comme sashimi, ceviche et fumé à froid  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.02.04</b> Appliquer les méthodes de cuisson selon la coupe  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.02.05</b> Décongeler le poisson surgelé  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>20.02.06</b> Couper, parer et enlever les arêtes selon le type de poisson et son utilisation  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.02.07</b> Assortir la coupe du poisson aux méthodes de cuisson comme poché, frit et cuit au grilloir  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.02.08</b> Utiliser les parures de poisson pour faire des purées, des mousses et des quenelles  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>20.02.09</b> Entreposer le poisson selon la réglementation en matière de santé  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	



Tâche 20  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<p><b>SOUS-TÂCHE</b> <b>20.03</b></p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Faire cuire le poisson</b></p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>20.03.01</b> Suivre les méthodes sécuritaires de manutention du poisson</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>20.03.02</b> Utiliser les termes culinaires relatifs au poisson comme entier, paré et en filet</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>20.03.03</b> Connaître et respecter les exigences de cuisson</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>20.03.04</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel de cuisson comme le grill, le four, le four et la plaque</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>20.03.05</b> Appliquer les techniques comme pocher, cuire à la vapeur, rôtir à la poêle, cuire à la friteuse et cuire au grilloir</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>20.03.06</b> Précuire et conserver le poisson pour la production de masse</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>20.03.07</b> Estimer le temps nécessaire pour cuire le poisson</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>20.03.08</b> Évaluer le degré de cuisson du poisson au moyen de divers outils et tests comme l'utilisation du thermomètre, le test de l'aiguille et le touché</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>20.03.09</b> Effectuer une évaluation sensorielle</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>20.03.10</b> Associer les sauces et les garnitures appropriées aux types de poissons</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>20.03.11</b> Assaisonner le poisson selon les exigences</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>				
<p><b>SOUS-TÂCHE</b> <b>20.04</b></p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Apprêter le poisson</b></p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>20.04.01</b> Connaître et conserver les températures de service appropriées</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>20.04.02</b> Utiliser les techniques classiques pour apprêter le poisson</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>20.04.03</b> Choisir les sauces et les garnitures appropriées aux types de poissons</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>20.04.04</b> Utiliser des fines herbes, des épices et des assaisonnements pour le poisson</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>20.04.05</b> Découper le poisson</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>20.04.06</b> Refroidir, conserver et entreposer le poisson apprêté</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>				

21 – F  
9 questions dans le cadre de l'examen IP

Résultat d'apprentissage  
Préparer les mollusques et les crustacés

Signature du compagnon

Tâche 21

Achevée

Inachevée

Tâche 21  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

**Note :**

6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes)  
 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)  
 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.  
 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.  
 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.  
 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation E – Entrevue D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours 2 – Souvent 3 – Rarement 4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 21.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les mollusques et les crustacés</b>  Signature du compagnon _____	<b>21.01.01</b> Déterminer et connaître le classement, la qualité et la fraîcheur des mollusques et des crustacés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>21.01.02</b> Connaître les origines de mollusques et de crustacés et leurs variétés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>21.01.03</b> Rechercher la disponibilité saisonnière des produits frais comme le homard, le crabe et les huîtres  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>21.01.04</b> Connaître la classification des mollusques et des crustacés comme les céphalopodes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>21.01.05</b> Utiliser les termes culinaires relatifs aux mollusques et aux crustacés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>21.01.06</b> Connaître le calibre des mollusques et des crustacés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>21.01.07</b> Connaître les méthodes sécuritaires de manutention des mollusques et des crustacés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>21.01.08</b> Connaître les méthodes de congélation des mollusques et des crustacés comme la congélation en mer, congélation à terre et la surgélation individuelle  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>21.01.09</b> Connaître les méthodes de conditionnement des mollusques et des crustacés comme le conditionnement sous vide, les lits de glace et les sacs à crustacés congelés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>21.01.10</b> Connaître la réglementation relative aux mollusques et aux crustacés comme la conservation des étiquettes du point d'origine  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>21.01.11</b> Faire la distinction entre les mollusques et les crustacés frais et décongelés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>21.01.12</b> Effectuer une évaluation sensorielle comme vérifier l'odeur, la forme et les caractéristiques physiques  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>21.01.13</b> Suivre les méthodes d'entreposage y compris l'entreposage des mollusques et des crustacés vivants  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____			

Tâche 21

Besoins en apprentissage

Sous-tâches

Objectifs d'apprentissage

à compléter

Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<p><b>SOUS-TÂCHE</b> 21.02</p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> Transformer les mollusques et les crustacés</p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>21.02.01</b> Suivre les méthodes sécuritaires de manutention des mollusques et des crustacés</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.02.02</b> Utiliser les termes culinaires relatifs aux mollusques et aux crustacés</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.02.03</b> Utiliser les techniques de préparation alternatives comme ceviche et fumé à froid</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.02.04</b> Appliquer les méthodes de cuisson selon la catégorie et l'espèce</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.02.05</b> Décongeler les mollusques et les crustacés surgelés</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>21.02.06</b> Décoquer, déveiner, ébarber, couper et parer les mollusques et les crustacés</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.02.07</b> Assortir les mollusques et les crustacés aux méthodes de cuisson comme poché, frit et cuit au grilloir</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.02.08</b> Suivre les méthodes d'entreposage y compris l'entreposage des mollusques et des crustacés vivants</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>		
<p><b>SOUS-TÂCHE</b> 21.03</p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> Faire cuire les mollusques et les crustacés</p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>21.03.01</b> Connaître les méthodes sécuritaires de manutention des mollusques et des crustacés</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.03.02</b> Utiliser les termes culinaires relatifs aux mollusques et aux crustacés comme en papillote, thermidor, au gratin et cuit au four</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.03.03</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel de cuisson comme le grill, le four à vapeur et le four</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.03.04</b> Appliquer les techniques de cuisson des mollusques et des crustacés comme pocher, cuire à la vapeur, rôtir à la poêle, cuire à la friteuse et cuire au grilloir</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.03.05</b> Pré cuire et conserver les mollusques et les crustacés pour la production de masse</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>21.03.06</b> Estimer le temps nécessaire pour la cuisson des mollusques et des crustacés</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.03.07</b> Évaluer le degré de cuisson des mollusques et des crustacés au moyen de diverses méthodes et de divers outils comme l'utilisation du thermomètre, le touché et l'évaluation visuelle</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.03.08</b> Effectuer une évaluation sensorielle</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.03.09</b> Choisir les sauces et les garnitures appropriées aux types de mollusques et de crustacés</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.03.10</b> Utiliser des fines herbes, des épices et des assaisonnements pour les mollusques et les crustacés</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
<p><b>SOUS-TÂCHE</b> 21.04</p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> Apprêter les mollusques et les crustacés</p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>21.04.01</b> Connaître et conserver les températures de service</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.04.02</b> Préparer les mets classiques comme les mollusques et les crustacés Newburg, les huitres Rockefeller et la coquille Saint-Jacques</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.04.03</b> Choisir les sauces et les garnitures appropriées aux types de mollusques et de crustacés</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>21.04.04</b> Utiliser des fines herbes, des épices et des assaisonnements pour les mollusques et les crustacés</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	

**Cuisinier**

**BLOC G**  
9 % – 14 questions dans le cadre de l'examen IP

**Catégorie d'apprentissage**  
**GARDE-MANGER**

**22 – G**  
3 questions dans le cadre de l'examen IP

**Résultat d'apprentissage**  
**Préparer les salades**

Signature du compagnon

Tâche 22

Achevée

Inachevée

**Tâche 22**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
**Objectifs d'apprentissage**  
à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation      E – Entrevue      D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours      2 – Souvent      3 – Rarement      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>22.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> Choisir les ingrédients pour les salades  Signature du compagnon	<b>22.01.01</b> Déterminer et connaître les salades froides et tièdes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.01.02</b> Déterminer et connaître les types de salades comme les salades composées, les légumes et les gelées  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.01.03</b> Connaître les ingrédients pour les salades comme les légumes-feuilles, les sauces pour salade et les garnitures  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.01.04</b> Déterminer et connaître les types de sauces pour salade comme les vinaigrettes et les sauces à base de mayonnaise  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.01.05</b> Identifier les ingrédients  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>22.01.06</b> Évaluer la qualité des ingrédients  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____					
<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>22.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> Transformer les ingrédients pour les salades  Signature du compagnon	<b>22.02.01</b> Choisir les salades froides et tièdes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.02.02</b> Choisir les types de salades comme les salades composées, les légumes et les gelées  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.02.03</b> Choisir les ingrédients pour les salades comme les légumes-feuilles, les sauces pour salade et les garnitures  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.02.04</b> Connaître les types de sauces pour salade comme les vinaigrettes et les sauces à base de mayonnaise  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.02.05</b> Appliquer les méthodes de transformation comme nettoyer, faire tremper, assécher et couper  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>22.02.06</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation comme l'essoreuse à salade, la peleuse-éplucheuse et la râpe  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.02.07</b> Préparer les ingrédients cuits ou crus pour les salades composées  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.02.08</b> Préparer les garnitures à salade  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____			

Tâche 22  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> 22.03  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Transformer les sauces pour salade</b>  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>22.03.01</b> Préparer les salades froides et tièdes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.03.02</b> Connaître et choisir les ingrédients des sauces pour salade comme l'huile, le vinaigre, les émulsifiants et les assaisonnements  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.03.03</b> Connaître les types de sauces pour salade comme les vinaigrettes et les sauces à base de mayonnaise  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.03.04</b> Choisir les recettes requises des sauces pour salade  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.03.05</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel comme les fouets, le robot culinaire et le mélangeur à main  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>22.03.06</b> Utiliser les aromatisants pour sauces pour salade comme les assaisonnements, les vins et les vinaigres  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.03.07</b> Appliquer les méthodes de transformation comme l'émulsion, la réduction et la combinaison  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.03.08</b> Entreposer les sauces pour salade  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____		
<b>SOUS-TÂCHE</b> 22.04  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Assembler les salades</b>  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>22.04.01</b> Calculer les proportions d'ingrédients pour salade et de sauce pour salade  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.04.02</b> Connaître les styles de présentation comme l'étagement et le garnissage  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.04.03</b> Connaître les températures requises pour les types de salades  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>22.04.04</b> Combiner les ingrédients pour les salades composées  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	

23 – G  
 3 questions dans le cadre de l'examen IP  
 Résultat d'apprentissage  
 Préparer les hors-d'œuvre

Signature du compagnon  
 Tâche 23  
 Achevée   
 Inachevée

Tâche 23  
 Besoins en apprentissage  
 Sous-tâches  
 Objectifs d'apprentissage à compléter  
 Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation      E – Entrevue      D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours      2 – Souvent      3 – Rarement      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 23.01</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> Choisir les ingrédients pour les hors-d'œuvre Signature du compagnon _____	<b>23.01.01</b> Déterminer et connaître les types de hors-d'œuvre chauds comme les satays, les tartelettes, les spanakopita et les dim sum Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>23.01.02</b> Déterminer et connaître les types de hors-d'œuvre froids comme les canapés, les sushis et la trempette aux légumes Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>23.01.03</b> Connaître les ingrédients pour les hors-d'œuvre Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>23.01.04</b> Respecter les exigences en matière d'entreposage Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>23.01.05</b> Évaluer la qualité des ingrédients Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>SOUS-TÂCHE 23.02</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> Transformer les ingrédients pour les hors-d'œuvre Signature du compagnon _____	<b>23.02.01</b> Choisir les types de hors-d'œuvre chauds comme les satays, les tartelettes, les spanakopita et les dim sum Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>23.02.02</b> Choisir les types de hors-d'œuvre froids comme les canapés, les sushis et la trempette aux légumes Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>23.02.03</b> Choisir les ingrédients pour les hors-d'œuvre Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>23.02.04</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>23.02.06</b> Cuire les composants des hors-d'œuvre Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>23.02.07</b> Entreposer les composants des hors-d'œuvre Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>23.02.08</b> Appliquer les méthodes de cuisson à sec et humide Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____		

23 – G  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Préparer les hors-d'œuvre

Tâche 23  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>23.03</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Apprêter les hors-d'œuvre</b>  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>23.03.01</b> Préparer les types de hors-d'œuvre chauds comme les satays, les tartelettes, les spanakopita et les dim sum  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>23.03.02</b> Préparer les types de hors-d'œuvre froids comme les canapés, les sushis et la trempette aux légumes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>23.03.03</b> Préparer les ingrédients pour les hors-d'œuvre  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>23.03.04</b> Créer les garnitures pour hors-d'œuvre  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>23.03.05</b> Appliquer les méthodes de cuisson à sec et humide  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>23.03.06</b> Déterminer les températures appropriées pour les hors-d'œuvre  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>23.03.07</b> Maintenir la température requise pour les hors-d'œuvre  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____			

**24 – G**  
**3 questions dans le cadre de l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
**Préparer les sandwiches**

Signature du compagnon

Tâche 24

Achevée

Inachevée

**Tâche 24**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation                    E – Entrevue                    D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours                    2 – Souvent                    3 – Rarement                    4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 24.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les ingrédients pour les sandwiches</b>  Signature du compagnon _____	<b>24.01.01</b> Connaître les types de pains comme plats, au levain et à la levure  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>24.01.02</b> Connaître les types de sandwiches chauds comme le rubeen, le monte cristo, le western et le hamburger  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>24.01.03</b> Connaître les types de sandwiches froids comme en rouleaux, roulés et à la charcuterie  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>24.01.04</b> Connaître les composants des sandwiches comme la viande, les condiments, les garnitures, les légumes et les fruits  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>24.01.05</b> Évaluer la qualité des ingrédients  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>24.02.01</b> Choisir les types de pains comme plats, au levain et à la levure  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>24.02.02</b> Connaître les types de sandwiches chauds comme le rubeen, le monte cristo, le western et le hamburger  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>24.02.03</b> Connaître les types de sandwiches froids comme en rouleaux, roulés et à la charcuterie  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>24.02.04</b> Choisir les composants des sandwiches comme la viande, les condiments, les garnitures, les légumes et les fruits  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>24.02.05</b> Déterminer et conserver les températures requises  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>24.02.06</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>24.02.07</b> Appliquer les méthodes de transformation  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>24.02.08</b> Cuire les composants des sandwiches  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>24.02.09</b> Entreposer les composants des sandwiches  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	



24 – G  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Préparer les sandwiches

Tâche 24  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>24.03</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Assembler les sandwiches</b>  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>24.03.01</b> Préparer les types de pains comme plats, au levain et à la levure  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>24.03.02</b> Préparer les types de sandwiches chauds comme le rubeen, le monte cristo, le western et le hamburger  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>24.03.03</b> Préparer les types de sandwiches froids comme en rouleaux, roulés et à la charcuterie  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>24.03.04</b> Préparer les composants des sandwiches comme la viande, les condiments, les garnitures, les légumes et les fruits  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>24.03.05</b> Déterminer et conserver les températures requises  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	
	<b>24.03.06</b> Connaître et préparer l'ordre d'assemblage  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>24.03.07</b> Établir l'ordre de priorité des étapes d'assemblage  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>24.03.08</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel d'assemblage des sandwiches  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>24.03.09</b> Utiliser les garnitures  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>24.03.10</b> Couper les sandwiches  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	
	<b>24.03.11</b> Conserver et entreposer les ingrédients et les sandwiches assemblés  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____					

**25 – G**  
**2 questions dans le cadre de l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
**Préparer les pâtés et les terrines**

Signature du compagnon

Tâche 25

Achevée

Inachevée

**Tâche 25**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation                    E – Entrevue                    D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours                    2 – Souvent                    3 – Rarement                    4 – Jamais

**Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire**

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>25.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les ingrédients pour les pâtés et les terrines</b>  Signature du compagnon _____	<b>25.01.01</b> Déterminer et connaître les types de pâtés comme traditionnels (avec pâte) et non traditionnels (sans pâte)  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.01.02</b> Déterminer et connaître les types de terrines comme la mousseline, la terrine aux légumes et aux fruits de mer  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.01.03</b> Déterminer et connaître les liants  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.01.04</b> Déterminer et connaître les composants des pâtés et des terrines comme le foie, les aromatisants et les garnitures  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.01.05</b> Évaluer la qualité des ingrédients  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>25.02.01</b> Choisir les types de pâtés comme traditionnels (avec pâte) et non traditionnels (sans pâte)  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.02.02</b> Choisir les types de terrines comme la mousseline, la terrine aux légumes et aux fruits de mer  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.02.03</b> Choisir les liants  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.02.04</b> Choisir les composants des pâtés et des terrines comme le foie, les aromatisants et les garnitures  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.02.05</b> Connaître et déterminer les composants connexes comme la pâte et les aspics  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>25.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Transformer les ingrédients pour les pâtés et les terrines</b>  Signature du compagnon _____	<b>25.02.06</b> Appliquer les méthodes de transformation comme hacher, émulsifier, mariner, faire tremper, modeler et mouler  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.02.07</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel de transformation  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.02.08</b> Choisir les températures pendant la transformation  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.02.09</b> Conservé et entreposer les ingrédients transformés  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.02.10</b> Assembler les ingrédients pour les pâtés et les terrines  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____

25 – G  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Préparer les pâtés et les terrines

Tâche 25  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>25.03</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Apprêter les pâtés et les terrines</b>  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>25.03.01</b> Préparer tous les types de pâtés comme traditionnels (avec pâte) et non traditionnels (sans pâte)  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.03.02</b> Préparer tous les types de terrines comme la mousseline, la terrine aux légumes et aux fruits de mer  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.03.03</b> Choisir et utiliser les outils et l'équipement  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.03.04</b> Cuire les pâtés et les terrines  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.03.05</b> Estimer le temps nécessaire pour la cuisson des pâtés et des terrines  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	
	<b>25.03.06</b> Évaluer le degré de cuisson des pâtés et des terrines au moyen d'un thermomètre  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.03.07</b> Effectuer une évaluation sensorielle  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.03.08</b> Refroidir les pâtés et les terrines  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.03.09</b> Couper les pâtés et les terrines  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>25.03.10</b> Préparer un aspic  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	
	<b>25.03.11</b> Entreposer les pâtés et les terrines apprêtés  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____					

**26 – G**  
**2 questions dans le cadre de l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
**Préparer les condiments et les accompagnements**

Signature du compagnon

Tâche 26

Achevée

Inachevée

**Tâche 26**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation                    E – Entrevue                    D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours                    2 – Souvent                    3 – Rarement                    4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 26.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les ingrédients pour les condiments et les accompagnements</b>  Signature du compagnon _____	<b>26.01.01</b> Connaître les types de condiments et d'accompagnements comme les moutardes, les relishes et les chutneys  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>26.01.02</b> Connaître les ingrédients comme les légumes, les fruits, les huiles et les vinaigres  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>26.01.03</b> Rechercher la disponibilité saisonnière des ingrédients  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>26.01.04</b> Assortir les condiments et les accompagnements aux aliments  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>26.01.05</b> Évaluer la qualité des ingrédients  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>26.02.01</b> Choisir les types de condiments et d'accompagnements comme les moutardes, les relishes et les chutneys  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>26.02.02</b> Choisir les ingrédients comme les légumes, les fruits, les huiles et les vinaigres  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>26.02.03</b> Suivre l'ordre de transformation  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>26.02.04</b> Choisir et utiliser les outils et l'équipement  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>26.02.05</b> Appliquer les méthodes de transformation comme hacher, mélanger, mélanger, fouetter et cuire  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>26.02.06</b> Ajouter des aromatisants, des assaisonnements et des épaississants  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>26.02.07</b> Entreposer et présenter les condiments et les accompagnements  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____			

**27 – G**  
**1 question dans le cadre de l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
**Préparer les aspics, les gelées et les glaçages**

Signature du compagnon \_\_\_\_\_

Tâche 27

Achevée

Inachevée

Tâche 27  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 27.01</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les ingrédients pour les aspics, les gelées et les glaçages</b> Signature du compagnon _____	<b>27.01.01</b> Connaître les types d'aspics comme les aspics à la viande et aux légumes  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>27.01.02</b> Connaître les types de gelées comme les gelées aux fruits et aux légumes  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>27.01.03</b> Connaître les types de glaçages comme les glaçages nature et aromatisés  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>27.01.04</b> Connaître les ingrédients comme la gélatine, la pectine, l'agar-agar, le sucre, les légumes et les fruits  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>27.01.05</b> Assortir les aspics, les gelées et les glaçages aux aliments  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>27.01.06</b> Évaluer la qualité et les propriétés des ingrédients  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____				
<b>SOUS-TÂCHE 27.02</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Transformer les ingrédients pour les aspics, les gelées et les glaçages</b> Signature du compagnon _____	<b>27.02.01</b> Choisir les types d'aspics comme les aspics à la viande et aux légumes  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>27.02.02</b> Choisir les types de gelées comme les gelées aux fruits et aux légumes  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>27.02.03</b> Choisir les types de glaçages comme les glaçages nature et aromatisés  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>27.02.04</b> Choisir les ingrédients comme la gélatine, la pectine, l'agar-agar, le sucre, les légumes et les fruits  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>27.02.05</b> Calculer les proportions de liquide et de gélatine  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>27.02.06</b> Connaître et respecter les exigences relatives à la température du liquide  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>27.02.07</b> Connaître la température et la durée de prise  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>27.02.08</b> Appliquer les méthodes de transformation comme mélanger, laisser tremper et chauffer  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>27.02.09</b> Conserver le produit à la température requise pendant la prise du glaçage  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>27.02.10</b> Choisir et utiliser les outils et l'équipement  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>27.02.11</b> Mouler des aspics et des gelées  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>27.02.12</b> Placer et entreposer le produit fini à la température requise  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____			

**Cuisinier**

**BLOC H**  
8 % – 13 questions dans le cadre de l'examen IP

**Catégorie d'apprentissage**  
**PRODUITS LAITIERS, ŒUFS ET SUBSTITUTS**

**28 – H**  
7 questions dans le cadre de l'examen IP

Résultat d'apprentissage  
Préparer les mets à base de fromage et de produits dérivés du lait

Signature du compagnon

Tâche 28

Achevée

Inachevée

**Tâche 28**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>28.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> Choisir les fromages et les ingrédients dérivés du lait  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>28.01.01</b> Connaître les propriétés des fromages et des produits laitiers  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>28.01.02</b> Connaître les succédanés laitiers comme le lait de soja, le lait en poudre et la margarine  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>28.01.03</b> Connaître la classification des fromages comme à pâte molle, demi-dure et dure  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>28.01.04</b> Connaître l'origine du fromage comme la région et l'animal  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>28.01.05</b> Connaître les produits laitiers aromatisés comme infusés, mélangés et vieillis  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>28.01.06</b> Connaître les indicateurs de maturité du fromage comme l'âge, la texture, l'odeur et le goût  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>28.01.07</b> Connaître les produits laitiers de culture comme la crème sure, le yogourt et le fromage cottage  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>28.01.08</b> Connaître les différentes teneurs en matière grasse des produits laitiers et des succédanés laitiers comme le lait, le beurre et le yogourt  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>28.01.09</b> Reconnaître la fraîcheur des produits laitiers  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>28.01.10</b> Reconnaître la qualité du fromage comme affiné et non affiné  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
	<b>28.01.11</b> Identifier les produits laitiers comme le lait écrémé, le lait entier, le lait de soja et la crème  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>28.01.12</b> Faire la distinction entre les laits spécialisés comme le babeurre, le lait de chèvre et le lait de bison  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>28.01.13</b> Reconnaître les types de beurre et les succédanés du beurre comme salé, non salé et aromatisé  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____		

Résultat d'apprentissage  
Préparer les mets à base de fromage et de produits dérivés du lait

Tâche 28  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<p><b>SOUS-TÂCHE</b> 28.02</p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> Transformer les fromages et les ingrédients dérivés du lait</p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>28.02.01</b> Connaître les propriétés des fromages et des produits laitiers</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.02.02</b> Connaître les différents teneurs en matière grasse des produits laitiers comme le lait, le beurre et le yogourt</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.02.03</b> Connaître la classification des fromages comme à pâte molle, demi-dure et dure</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.02.04</b> Connaître les indicateurs de maturité du fromage comme l'âge, la texture, l'odeur et le goût</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.02.05</b> Déterminer et conserver les températures de service du beurre, du fromage et du lait</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	
	<p><b>28.02.06</b> Reconnaître la fraîcheur des produits laitiers</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.02.07</b> Incorporer de l'air dans les produits comme le beurre, la crème et les fromages fouettés</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.02.08</b> Ajouter du fromage et des produits laitiers aux recettes en respectant l'ordre</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.02.09</b> Tempérer ou infuser les produits laitiers comme les beurres composés et les sauces aromatisées au fromage</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.02.10</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel comme les râpes et les couteaux à fromage et les chaudrons et les casseroles non réactifs</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	
	<p><b>28.02.11</b> Choisir les techniques de transformation du fromage comme effilocheur, émietter, râper et trancher</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.02.12</b> Entreposer les produits conformément à la réglementation et aux codes en matière d'hygiène</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>				
<p><b>SOUS-TÂCHE</b> 28.03</p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> Apprêter les fromages et les ingrédients dérivés du lait</p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>28.03.01</b> Prendre en compte les propriétés des fromages et des produits laitiers</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.03.02</b> Prendre en compte les différents teneurs en matière grasse des produits laitiers et des succédanés laitiers comme le lait, le beurre et le yogourt</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.03.03</b> Déterminer et conserver les températures de service du beurre, du fromage et du lait</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.03.04</b> Assortir les ingrédients aux recettes comme les hors-d'œuvre et les soupes</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.03.05</b> Incorporer de l'air dans les produits comme le beurre, la crème et les fromages fouettés</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	
	<p><b>28.03.06</b> Tempérer ou infuser les produits laitiers comme les beurres composés et les sauces aromatisées au fromage</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.03.07</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel comme les râpes et les couteaux à fromage et les chaudrons et les casseroles non réactifs</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.03.08</b> Appliquer les méthodes de cuisson comme au gratin, en fondue et en friture</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>28.03.09</b> Choisir les garnitures et les accompagnements comme les fruits, les noix, les fines herbes et les épices</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>		

29 – H  
6 questions dans le cadre de l'examen IP

Résultat d'apprentissage  
Préparer les mets à base d'œufs et de produits dérivés

Signature du compagnon

Tâche 29

Achevée

Inachevée

Tâche 29  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation      E – Entrevue      D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours      2 – Souvent      3 – Rarement      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 29.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> Choisir les ingrédients pour les mets à base d'œufs et de produits dérivés  Signature du compagnon _____	<b>29.01.01</b> Connaître les catégories et les grosseurs d'œufs  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>29.01.02</b> Évaluer la fraîcheur des œufs  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>29.01.03</b> Connaître la qualité des ingrédients  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>29.01.04</b> Connaître les exigences relatives à la date de conditionnement et à la date de péremption des œufs  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>29.01.05</b> Connaître les produits d'œufs comme les blancs d'œufs, la poudre d'œuf et les jaunes d'œufs congelés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>29.01.06</b> Connaître les succédanés d'œufs comme les succédanés d'œufs liquides, le tofu et les succédanés d'œufs en poudre  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>29.01.07</b> Connaître les caractéristiques des ingrédients comme la teneur en matière grasse des jaunes et des blancs  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>29.01.08</b> Faire la distinction entre les œufs de spécialité comme les œufs de caille et de canard  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____		
<b>SOUS-TÂCHE 29.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> Transformer les ingrédients pour les mets à base d'œufs et de produits dérivés  Signature du compagnon _____	<b>29.02.01</b> Préparer les recettes classiques comme les quiches, les œufs bénédictine et les œufs florentine  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>29.02.02</b> Appliquer les méthodes de transformation comme séparer, pocher, fouetter, émulsionner et frire  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>29.02.03</b> Connaître les caractéristiques des ingrédients comme la teneur en matière grasse des jaunes et des blancs  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>29.02.04</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel comme le batteur à œufs, le fouet et le sablier  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>29.02.05</b> Combiner les œufs à d'autres ingrédients comme le lait, le beurre clarifié et le fromage  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____



29 – H  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Préparer les mets à base  
d'œufs et de produits dérivés

Tâche 29  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 29.03</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Faire cuire les ingrédients pour les mets à base d'œufs et de produits dérivés</b>  Signature du compagnon _____	<b>29.03.01</b> Appliquer les méthodes de cuisson comme pocher, bouillir et brouiller  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>29.03.02</b> Calculer les rapports de température et de temps  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>29.03.03</b> Obtenir la texture et la consistance souhaitées  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>29.03.04</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>29.03.05</b> Suivre l'ordre des recettes pour les mets à base d'œufs et de produits dérivés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>29.03.06</b> Évaluer le degré de cuisson des mets à base d'œufs  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____				

**Cuisinier**  
**BLOC I**  
**9 % - 14 questions dans le**  
**cadre de l'examen IP**

**Catégorie d'apprentissage**  
**PRODUITS DE**  
**BOULANGERIE-PÂTISSERIE**  
**ET DESSERTS**

**30 - I**  
**3 questions dans le cadre de**  
**l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
**Préparer la pâte**

Signature du compagnon

Tâche 30

Achevée

Inachevée

**Tâche 30**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation E – Entrevue D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours 2 – Souvent 3 – Rarement 4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>30.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les ingrédients</b> <b>pour la pâte</b>  Signature du compagnon	<b>30.01.01</b> Connaître les types de pâtes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.01.02</b> Connaître et calculer les recettes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.01.03</b> Connaître les textures de farine  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.01.04</b> Connaître les types de farines comme de seigle, de blé, de sarrasin et de lin  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.01.05</b> Connaître les ingrédients de base comme les œufs, le lait, l'eau, le sucre et le sel  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>30.01.06</b> Connaître les types d'agents de levage et leurs propriétés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.01.07</b> Connaître les types de gras et de shortenings  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.01.08</b> Connaître les types d'ingrédients supplémentaires comme les céréales, les graines, les fines herbes et les épices  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.01.09</b> Reconnaître les ingrédients requis  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>30.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Mélanger les ingrédients</b> <b>pour la pâte</b>  Signature du compagnon	<b>30.02.01</b> Calculer les recettes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.02.02</b> Connaître les méthodes de mélange  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.02.03</b> Connaître et utiliser les termes de cuisson comme fermentation, pointage, détente, apprêt et gonflement  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.02.04</b> Calculer et convertir les poids et les mesures  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.02.05</b> Connaître la façon de mesurer les ingrédients secs et bruts  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>30.02.06</b> Connaître les pains modifiés comme le pain challah, le pain naan et le pain au levain  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.02.07</b> Connaître les types de pâtes et leurs caractéristiques comme la pâte sucrée, la pâte aromatisée et les pains éclair  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.02.08</b> Combiner les ingrédients selon la recette  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.02.09</b> Utiliser des agents de levage  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>30.02.10</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel comme les mélangeurs, les lamineurs, les presse-pâte, les rouleaux à pâtisserie et les étuves de fermentation  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____

Tâche 30  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<p><b>SOUS-TÂCHE</b> <b>30.03</b></p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Transformer la pâte</b></p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>30.03.01</b> Déterminer et régler les températures de fermentation</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.03.02</b> Choisir les styles et les formes</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.03.03</b> Calculer les rapports de température et de temps</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.03.04</b> Choisir les garnitures pour pâte comme les graines de pavot, les graines de sésame, les fines herbes et les épices</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.03.05</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel comme les rouleaux à pain, les lamineurs, les presse-pâte, les rouleaux à pâtisserie et les étuves de fermentation</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>30.03.06</b> Suivre les étapes de transformation comme la mesure, le pointage, la détente et le façonnage</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.03.07</b> Replier et incorporer le gras dans différentes pâtes comme dans la pâte feuilletée, à danoise et à croissant</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.03.08</b> Laisser fermenter et façonner</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.03.09</b> Obtenir la texture souhaitée pour la pâte et la croûte</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.03.10</b> Effectuer la finition comme la dorure à l'œuf, les incisions, le damier et les tresses</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
<p><b>SOUS-TÂCHE</b> <b>30.04</b></p> <p><u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Faire cuire les produits à base de pâte</b></p> <p>Signature du compagnon _____</p>	<p><b>30.04.01</b> Choisir et appliquer les styles et les formes</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.04.02</b> Calculer les rapports de température et de temps</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.04.03</b> Appliquer l'injection de vapeur</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.04.04</b> Prendre en compte les facteurs d'humidité</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.04.05</b> Suivre les méthodes de refroidissement</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>
	<p><b>30.04.06</b> Suivre les méthodes d'entreposage</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.04.07</b> Appliquer les méthodes de cuisson comme bouillir, cuire au four et frire</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.04.08</b> Choisir et utiliser les types de fours comme à sections, à pizza, à convection, conventionnel et combiné</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.04.09</b> Obtenir la texture souhaitée pour la pâte et la croûte</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>	<p><b>30.04.10</b> Glacer et garnir le produit fini</p> <p>Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____</p>

31 – I  
3 questions dans le cadre de l'examen IP

Résultat d'apprentissage  
Préparer les pâtes battues

Signature du compagnon

Tâche 31

Achevée

Inachevée

Tâche 31  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Note :

- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
- 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
- 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
- 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.
- 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
- 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

Type de preuve : O – Observation E – Entrevue D – Documentation

Utilisation : 1 – Tous les jours 2 – Souvent 3 – Rarement 4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 31.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les ingrédients pour les pâtes battues</b>  Signature du compagnon _____	<b>31.01.01</b> Connaître les types de pâtes battues  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.01.02</b> Connaître les ingrédients comme la farine, les œufs, le lait, l'eau et le sel  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.01.03</b> Calculer les recettes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.01.04</b> Connaître les textures de farine  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.01.05</b> Connaître les types de farines comme de seigle, de blé, de sarrasin, de son et de maïs  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>31.01.06</b> Connaître les types d'agents de levage et leurs propriétés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.01.07</b> Connaître les types de gras et de shortenings  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.01.08</b> Connaître les types d'ingrédients supplémentaires comme les céréales, les graines, les fines herbes et les épices  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.01.09</b> Connaître les édulcorants comme le miel, le sirop d'érable et les sucres  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.01.10</b> Connaître les méthodes de mélange  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>31.01.11</b> Connaître les méthodes de mesure  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.01.12</b> Reconnaître les ingrédients requis et les types d'ingrédients  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.01.13</b> Évaluer la qualité des ingrédients  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____			
<b>SOUS-TÂCHE 31.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Combiner les ingrédients pour les pâtes battues</b>	<b>31.02.01</b> Choisir et préparer les ingrédients comme la farine, les œufs, le lait, l'eau et le sel  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.02.02</b> Appliquer les recettes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.02.03</b> Choisir les textures de farine  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.02.04</b> Choisir les types de farines comme de seigle, de blé, de sarrasin, de son et de maïs  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.02.05</b> Choisir et prendre en compte les types d'agents de levage et leurs propriétés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>31.02</b> <b>Suite</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Combiner les ingrédients pour les pâtes battues</b>  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>31.02.06</b> Choisir les types de gras et de shortenings  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.02.07</b> Choisir les types d'ingrédients supplémentaires comme les céréales, les graines, les fines herbes et les épices  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.02.08</b> Choisir les édulcorants comme le miel, le sirop d'érable et les sucres  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.02.09</b> Connaître les méthodes de mélange comme pour la confection de génoise, de gâteau des anges, de beignets, de pâte feuilletée et de mousseline  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.02.10</b> Connaître les méthodes de mesure  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>31.02.11</b> Suivre les méthodes de mélange comme gratter et bien incorporer tous les ingrédients sans trop mélanger  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.02.12</b> Reconnaître qu'une pâte battue est prête  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.02.13</b> Laisser reposer la pâte  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____		
<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>31.03</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Faire cuire les pâtes battues</b>  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>31.03.01</b> Effectuer les mesures  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.03.02</b> Calculer les rapports de température et de temps  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.03.03</b> Connaître et prendre en compte les facteurs d'humidité  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.03.04</b> Utiliser les types de fours comme à convection, conventionnel et combiné  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.03.05</b> Incorporer les types d'ingrédients requis selon la recette  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>31.03.06</b> Modifier la pâte battue en ajoutant de l'eau ou des ingrédients secs  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.03.07</b> Préparer les plats avec différents matériaux comme le papier parchemin, la graisse et la farine  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.03.08</b> Conserver la température de la pâte battue en cuisant de petites quantités à la fois  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.03.09</b> Régler les temps de cuisson  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.03.10</b> Vérifier le bon degré de cuisson du produit en utilisant des méthodes sensorielles  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>31.03.11</b> Refroidir le produit  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.03.12</b> Conserver les produits  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.03.13</b> Glacer et garnir le produit fini  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>31.03.14</b> Entreposer les produits  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	

**32 – I**  
**3 questions dans le cadre de l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
 Préparer les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les remplissages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre

Signature du compagnon

**Tâche 32**

Achevée

Inachevée

**Tâche 32**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
 à compléter  
 Commentaires

- Note :**
- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
  - 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
  - 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
  - 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
  - 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
  - 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :** O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

**Utilisation :** 1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 32.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés, les remplissages, les glaçages, les nappages et les décorations en sucre</b>  Signature du compagnon _____	<b>32.01.01</b> Connaître les ingrédients comme les œufs, les produits laitiers, les fruits, les amidons, les gras, les sucres (isomalt, fondant, dextrose), les édulcorants, le chocolat, l'alcool, les aromatisants et la gélatine  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.01.02</b> Connaître les outils et le matériel comme les fouets, les bols, le thermomètre à bonbon, les spatules et le bain-marie  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.01.03</b> Rechercher les recettes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.01.04</b> Suivre les directives sur la manutention des aliments  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.01.05</b> Connaître les propriétés du produit comme la teneur en matière grasse et en acide  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>32.01.06</b> Connaître les épaississants comme la gélatine, l'agar-agar, les amidons et le carraghénane  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.01.07</b> Identifier les ingrédients  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____			
<b>SOUS-TÂCHE 32.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Transformer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés et les remplissages</b>  Signature du compagnon _____	<b>32.02.01</b> Choisir les ingrédients comme les œufs, les produits laitiers, les fruits, les amidons, les gras, les sucres, l'alcool, les édulcorants, les aromatisants et la gélatine  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.02.02</b> Choisir les types de desserts glacés  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.02.03</b> Choisir les outils et le matériel comme les fouets, les bols, les spatules et le bain-marie  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.02.04</b> Choisir la cuisson et les autres méthodes de transformation  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.02.05</b> Prendre en compte les propriétés du produit comme la teneur en matière grasse et en acide  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>32.02.06</b> Déterminer et choisir les épaississants comme la gélatine, l'agar-agar, les amidons et le carraghénane  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.02.07</b> Calculer les rapports de température et de temps  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.02.08</b> Suivre et utiliser les techniques de refroidissement et de congélation  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.02.09</b> Suivre la recette  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.02.10</b> Identifier les ingrédients  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____

32 – I  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Préparer les crèmes, les mousses,  
les desserts glacés, les  
remplissages, les glaçages, les  
nappages et les décorations en sucre

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>32.02</b> <b>Suite</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Transformer les ingrédients pour les crèmes, les mousses, les desserts glacés et les remplissages</b>  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>32.02.11</b> Mesurer les ingrédients  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>32.02.12</b> Utiliser des méthodes de préparation comme tempérer, plier, émulsifier, fouetter et incorporer  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>32.02.13</b> Conserver la température  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>32.02.14</b> Modifier l'alcool comme en le réduisant, en le flambant ou en le macérant  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____
--	---	--	--	---

**Tâche 32**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>32.03</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Apprêter les crèmes, les mousses et les desserts glacés</b>  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>32.03.01</b> Connaître et appliquer les techniques comme tempérer sur une flamme nue, glacer, flamber et cuire à la salamandre  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>32.03.02</b> Mouler et démouler les produits comme les crèmes caramel, les parfaits et les soufflés  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>32.03.03</b> Garnir en fonction du produit  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>32.03.04</b> Entreposer le produit  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____
--	---	--	---	---

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>32.04</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Préparer les glaçages et les nappages pour gâteaux</b>  <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>32.04.01</b> Connaître les méthodes de préparation pour tous les types de glaçages et de nappages  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>32.04.02</b> Choisir les ingrédients comme les produits laitiers, les noix, les fruits, la farine, les gras, les sucres, les édulcorants, les aromatisants, le maïs cireux et la gélatine  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>32.04.03</b> Choisir les outils et le matériel comme les fouets, les bols, les spatules et le bain-marie  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>32.04.04</b> Connaître la cuisson et les autres méthodes de transformation  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>32.04.05</b> Prendre en compte les propriétés du produit comme la teneur en matière grasse et en acide  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____
	<b>32.04.06</b> Identifier les ingrédients  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>32.04.07</b> Utiliser des méthodes de préparation comme tempérer, plier, émulsifier, fouetter et incorporer  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>32.04.08</b> Respecter les niveaux de température comme pour le sucre et le chocolat  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	<b>32.04.09</b> Entreposer le produit  Note _____ <b>Achevée</b> Preuve _____ <input type="checkbox"/> Utilisation _____	

32 – I  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Préparer les crèmes, les mousses,  
les desserts glacés, les  
remplissages, les glaçages, les  
nappages et les décorations en sucre

Tâche 32  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Note :

- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
- 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
- 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
- 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.
- 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
- 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

Type de preuve :

O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

Utilisation :

1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 32.05</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Préparer les décorations en sucre</b>  Signature du compagnon _____	<b>32.05.01</b> Connaître l'effet des températures  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.05.02</b> Connaître et prévenir les risques de travailler avec du sucre fondu  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.05.03</b> Appliquer les méthodes comme filer, caraméliser et étirer  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.05.04</b> Suivre les méthodes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>32.05.05</b> Lire un thermomètre à bonbon  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>32.04.05</b> Entreposer les décorations en sucre  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____				



**33 – I**  
**2 questions dans le cadre de l'examen IP**

Résultat d'apprentissage  
**Préparer les sauces desserts**

Signature du compagnon

Tâche 33

Achevée

Inachevée

**Tâche 33**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>33.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les ingrédients pour les sauces desserts</b>  Signature du compagnon _____	<b>33.01.01</b> Connaître les ingrédients comme les fruits, le chocolat, la vanille, les produits laitiers, les sucres, les amidons et l'alcool  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.01.02</b> Connaître les types de sauces desserts comme le coulis, le sabayon, les purées et le caramel  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.01.03</b> Connaître les outils comme les mélangeurs, les poêlons et les tamis  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.01.04</b> Rechercher les recettes des sauces desserts  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.01.05</b> Rechercher les épaississants comme les jaunes d'œufs, l'amidon de maïs cireux et de manioc  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>33.01.06</b> Connaître l'utilisation des fines herbes et des épices comme la muscade, la cannelle, les piments et l'anis  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.01.07</b> Prendre en compte les propriétés des ingrédients comme l'acidité et le goût sucré  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.01.08</b> Évaluer la fraîcheur des ingrédients  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____		
<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>33.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Transformer les ingrédients pour les sauces desserts</b>  Signature du compagnon _____	<b>33.02.01</b> Choisir les ingrédients comme les fruits, le chocolat, la vanille, les produits laitiers, les sucres, les amidons et l'alcool  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.02.02</b> Choisir les types de sauces desserts comme le coulis, le sabayon, les purées et le caramel  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.02.03</b> Choisir les outils comme les mélangeurs, les poêlons et les tamis  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.02.04</b> Choisir les épaississants  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.02.05</b> Prendre en compte et choisir l'utilisation des fines herbes et des épices comme la muscade, la cannelle, les piments et l'anis  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>33.02.06</b> Prendre en compte les propriétés des ingrédients comme l'acidité et le goût sucré  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.02.07</b> Appliquer les méthodes de transformation comme tempérer, réduire, mélanger et infuser  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.02.08</b> Préparer des purées ou des sauces desserts cuites et non cuites  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.02.09</b> Assurer l'uniformité et la consistance du produit  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.02.10</b> Suivre les méthodes de refroidissement, de conservation et d'entreposage  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>33.02.11</b> Modifier l'alcool comme en le réduisant ou en le flambant  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.02.12</b> Compléter les sauces avec de l'alcool  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>33.02.13</b> Brûler l'alcool tout en l'incorporant aux sauces desserts  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____		

**33 – I  
(suite)**

Résultat d'apprentissage  
**Préparer les sauces desserts**

Signature du compagnon

Tâche 33

Achevée

Inachevée

**Tâche 33**  
Besoins en apprentissage

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

**Note :**

- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
- 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
- 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
- 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.**
- 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
- 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :**

O – Observation                      E – Entrevue                      D – Documentation

**Utilisation :**

1 – Tous les jours                      2 – Souvent                      3 – Rarement                      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

SOUS-TÂCHE 33.03	33.03.01	33.03.02	33.03.03	33.03.04
<u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Apprêter les sauces desserts</b>	33.03.01 Choisir les ingrédients qui servent à apprêter comme les fruits frais	33.03.02 Réchauffer les sauces	33.03.03 Assortir les sauces aux desserts	33.03.04 Maintenir la température des sauces chaudes ou froides
Signature du compagnon	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____

34 – I  
 1 question dans le cadre de l'examen IP  
 Résultat d'apprentissage  
 Assembler les gâteaux

Signature du compagnon  
 Tâche 34  
 Achevée   
 Inachevée

Tâche 34  
 Besoins en apprentissage  
 Sous-tâches  
 Objectifs d'apprentissage à compléter  
 Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 34.01</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les composants des gâteaux pour l'assemblage</b> Signature du compagnon _____	<b>34.01.01</b> Connaître la mise en place  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>34.01.02</b> Déterminer et connaître les outils et le matériel comme les spatules, les sacs et douilles à décorer et les supports  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>34.01.03</b> Déterminer et connaître les types de remplissages à gâteau comme les remplissages de fruits, les confitures, les mousses, les ganaches et les glaçages  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>34.01.04</b> Déterminer et connaître les types de gâteaux comme le gâteau forêt noire, le shortcake aux fraises et la sachertorte  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>34.01.05</b> Choisir les glaçages, les remplissages, les nappages et les garnitures  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>34.01.06</b> Reconnaître les types de gâteaux comme avec ou sans cuisson  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____				
<b>SOUS-TÂCHE 34.02</b> <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Décorer les gâteaux</b> Signature du compagnon _____	<b>34.02.01</b> Connaître les méthodes de glaçage  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>34.02.02</b> Connaître les méthodes de givrage  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>34.02.03</b> Déterminer et calculer les proportions nécessaires pour la décoration des gâteaux  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>34.02.04</b> Connaître les techniques de décoration avec sac et douilles  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>34.02.05</b> Prendre en compte la densité des gâteaux  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>34.02.06</b> Prendre en compte la température des composants des gâteaux comme les remplissages, les sirops et les enrobages  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>34.02.07</b> Garnir un gâteau  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>34.02.08</b> Assurer l'uniformité et la consistance  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>34.02.09</b> Utiliser sa motricité fine dans les détails  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>34.02.10</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel comme les spatules, les sacs et douilles à décorer et les supports  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____

35 – I  
 1 question dans le cadre de l'examen IP  
 Résultat d'apprentissage  
 Préparer les pâtisseries et les tartes

Signature du compagnon  
 Tâche 35  
 Achevée   
 Inachevée

Tâche 35  
 Besoins en apprentissage  
 Sous-tâches  
 Objectifs d'apprentissage à compléter  
 Commentaires

**Note :**

- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
- 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
- 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
- 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.
- 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
- 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

**Type de preuve :**

- O – Observation
- E – Entrevue
- D – Documentation

**Utilisation :**

- 1 – Tous les jours
- 2 – Souvent
- 3 – Rarement
- 4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE 35.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir les ingrédients pour les pâtisseries et les tartes</b>  Signature du compagnon _____	<b>35.01.01</b> Déterminer et connaître les types de remplissages comme le remplissage à base de gélatine, les fruits frais, la compote, les œufs et la crème  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.01.02</b> Déterminer et connaître les types de pâtes comme les pâtes feuilletées, à sablés et à tarte  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.01.03</b> Déterminer et choisir les types de pâtes pour les pâtisseries  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.01.04</b> Déterminer et choisir les nappages comme les meringues, les crèmes et les fruits  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.01.05</b> Choisir la pâte  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>35.01.06</b> Choisir le remplissage  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.01.07</b> Choisir les garnitures  Note ____ Achevée Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____			

35 – I  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Préparer les pâtisseries et les tartes

Tâche 35  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> 35.02  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Assembler les pâtisseries et les tartes</b>  Signature du compagnon _____	<b>35.02.01</b> Choisir les types de remplissages comme le remplissage pour tarte et pour pâtisserie  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.02.02</b> Choisir les types de pâtes comme les pâtes feuilletées, à sablés et à tarte  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.02.03</b> Choisir les types de pâtes pour les pâtisseries  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.02.04</b> Choisir les types de nappages comme les meringues, les crèmes et les fruits  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.02.05</b> Choisir les types de pâtisseries et de tartes  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>35.02.06</b> Suivre les procédés selon la recette  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.02.07</b> Utiliser des sirops simples, des aromatisants et de l'alcool  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.02.08</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel comme les rouleaux à pâtisserie, les rouleaux pic-vite et les casseroles  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.02.09</b> Laisser fermenter les pâtisseries  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.02.10</b> Glacer le produit  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	
	<b>35.02.11</b> Confectionner des tartes avec et sans cuisson  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____					
<b>SOUS-TÂCHE</b> 35.03  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Aprêter les pâtisseries et les tartes</b>  Signature du compagnon _____	<b>35.03.01</b> Prendre en compte et calculer le temps nécessaire et la température requise selon la recette et les ingrédients  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.03.02</b> Créer les techniques et les styles de présentation  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.03.03</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel comme les sacs et douilles à décorer ainsi que les pinceaux et les peignes à pâtisserie  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.03.04</b> Fabriquer des cônes en papier parchemin  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>35.03.05</b> Garnir et glacer les produits  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	

36 – I  
1 question dans le cadre de l'examen IP

Résultat d'apprentissage  
Préparer le chocolat

Signature du compagnon

Tâche 36

Achevée

Inachevée

Tâche 36  
Besoins en apprentissage

Sous-tâches  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

Note :

- 6 – Expert (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité supérieurs aux exigences, et de diriger ou former d'autres personnes).
- 5 – Hautement qualifié (capable de réaliser une tâche d'un niveau et d'une qualité élevés, et de superviser d'autres personnes)
- 4 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux plus hautes exigences de l'industrie dans les délais impartis et sans supervision.
- 3 – Effectue les tâches d'un niveau et d'une qualité conformes aux exigences de l'industrie sans aide ou supervision.
- 2 – A besoin d'aide et de supervision pour effectuer la tâche.
- 1 – A besoin d'aide et d'une supervision constante pour effectuer la tâche.

Type de preuve :

O – Observation      E – Entrevue      D – Documentation

Utilisation :

1 – Tous les jours      2 – Souvent      3 – Rarement      4 – Jamais

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>36.01</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Choisir le chocolat</b>  Signature du compagnon _____	<b>36.01.01</b> Connaître les types de chocolats comme le noir, le blanc, au lait et la poudre de cacao  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>36.01.02</b> Connaître les propriétés du chocolat comme la teneur en matière grasse, la masse de cacao et le beurre de cacao  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>36.01.03</b> Connaître les types d'ingrédients comme la crème, le café et l'alcool  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>36.01.04</b> Distinguer les types de chocolats  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>36.01.05</b> Évaluer la qualité du chocolat  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>36.01.06</b> Choisir le chocolat en fonction de la recette  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____				
<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>36.02</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Transformer le chocolat</b>  Signature du compagnon _____	<b>36.02.01</b> Déterminer et conserver les températures de tempérage du chocolat  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>36.02.02</b> Prendre en compte et choisir les types de chocolats comme le noir, le blanc, au lait et la poudre de cacao  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>36.02.03</b> Connaître les propriétés du chocolat comme la teneur en matière grasse, la masse de cacao et le beurre de cacao  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>36.02.04</b> Choisir les types d'ingrédients comme la crème, le café et l'alcool  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>36.02.05</b> Évaluer la qualité du chocolat  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____
	<b>36.02.06</b> Choisir le chocolat en fonction de la recette  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>36.02.07</b> Appliquer les techniques comme tempérer, tailler en copeaux, enrober, mouler et décorer avec sac et douilles  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>36.02.08</b> Identifier les enrobages, les remplissages et les glaçages  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>36.02.09</b> Choisir et utiliser les outils et le matériel comme le bain-marie, le thermomètre, les bols en acier inoxydable et les cuillères de bois  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____	<b>36.02.10</b> Conserver le chocolat à la température requise  Note ____ <b>Achevée</b> Preuve ____ <input type="checkbox"/> Utilisation ____

36 – I  
(suite)

Résultat d'apprentissage  
Préparer le chocolat

Connaissances, compétences et aptitudes – Savoir-faire

<b>SOUS-TÂCHE</b> <b>36.03</b>  <u>Objectif d'apprentissage</u> <b>Entreposer le chocolat</b>   <b>Signature du compagnon</b> _____	<b>36.03.01</b> Déterminer et connaître les caractéristiques du milieu d'entreposage comme les températures et le taux d'humidité  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>36.03.02</b> Connaître et respecter les exigences en matière de conservation et d'entreposage  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____	<b>36.03.03</b> Régler les températures de conservation et d'entreposage  <b>Note</b> ____ <b>Achevée</b> <b>Preuve</b> ____ <input type="checkbox"/> <b>Utilisation</b> ____
---	---	--	--

**Tâche 36**  
**Besoins en apprentissage**

**Sous-tâches**  
Objectifs d'apprentissage  
à compléter  
Commentaires

## ANNEXE A

### CUISINIER

#### ANALYSE NATIONALE DE PROFESSION – GLOSSAIRE DES TERMES

Bain-marie	Récipient d'eau chaude destiné à conserver au chaud les aliments ou à leur donner une cuisson lente
Béchamel	Sauce blanche cuite à base de lait et de roux blanc
Biologique	Attribut d'un produit n'ayant subi aucune intervention chimique (sans pesticides, etc.)
Catégorie	Qualité, classement et normes des produits alimentaires
Condiments	Traditionnellement, tout ingrédient utilisé pour relever le goût des aliments (incluant les fines herbes, les épices et les vinaigres); ils peuvent être cuits ou aromatisés et servir d'accompagnement dans le cas des relishes, des moutardes préparées, du ketchup, des sauces embouteillées et des cornichons
Crustacés	Mollusques comme le homard, l'écrevisse et la crevette
Décoquer	Enlever les surfaces rigides externes
Fond	Un bouillon créé par le mijotage d'ingrédients dans l'eau pour en extraire leur saveur et qui est utilisé pour la préparation de soupes, de sauces et d'entrées à base de sauce
Fruits de mer	Mollusques et crustacés comestibles
Garde-manger	Terme qui faisait référence initialement aux aliments froids, mais qui est maintenant employé au sens plus large et peut inclure les aliments chauds



Garnir	Ajouter un attrait décoratif à un plat fini
Gibier	Mammifères et oiseaux sauvages ou élevés utilisés pour la consommation de leur chair
Légumineuse	Graines comestibles de diverses récoltes de légumineux (comme les pois, les fèves et les lentilles)
Mariner	Tremper une viande, un poisson, une volaille et des légumes dans une préparation aromatique et pour une période plus ou moins longue afin d'aromatiser, conserver ou attendrir les aliments
Mise en place	S'installer pour cuisiner et tout mettre au bon endroit
Mollusques	Invertébrés aquatiques qu'on trouve à l'intérieur de coquillages comme les huîtres, les moules et les palourdes
Parer	Nettoyer et préparer un aliment en vue de sa cuisson et de sa consommation; enlever les organes internes
Pâte battue	Mélange semi-liquide de farine ou d'autre amidon
Pâte de pâtisserie	Préparation à base de farine, d'eau et d'un corps gras qui sert d'abaisses (fond et dessus) d'une tarte, d'une tartelette, etc.
Portionner	Diviser une grande quantité en plusieurs portions prédéterminées
Produits maraîchers	Fruits et légumes frais
Recette	Instructions pour la préparation d'un plat incluant la liste des ingrédients nécessaires pour le préparer
Salamandre	Petite rôtissoire servant à glacer ou à faire dorer rapidement les aliments

## Cuisinier – Analyse nationale de profession

### ACRONYMES

<b>EPI</b>	Équipement de protection individuel
<b>HACCP</b>	Analyse des risques et maîtrise des points critiques
<b>PEPS</b>	Premier entré, premier sorti
<b>SI</b>	Surgélation individuelle
<b>SIMDUT</b>	Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail

## ANNEXE B

COMPÉTENCE ESSENTIELLE	COMPÉTENCES ESSENTIELLES REQUISES POUR LES CORPS DE MÉTIER
Lecture de documents techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Rechercher de l'information dans une source (p. ex. livre, Internet, bon de travail) et l'utiliser</li> <li>➤ Rechercher de l'information dans plusieurs parties d'une même source (p. ex. code) et l'utiliser</li> <li>➤ Dégager les éléments importants contenus dans plusieurs sources d'information</li> <li>➤ Interpréter l'information à l'aide de plusieurs sources</li> <li>➤ Appliquer l'information trouvée aux tâches</li> </ul>
Utilisation de documents	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utiliser des documents volumineux ou complexes organisés en unités, chapitres et sous-chapitres (p. ex. code)</li> <li>➤ Rechercher de l'information dans des documents volumineux ou hautement spécialisés pouvant contenir des documents moins volumineux (p. ex. des guides d'opérations ou de sécurité)</li> <li>➤ Rechercher de l'information dans plusieurs sources (p. ex. codes, plans ou manuels d'exploitation)</li> <li>➤ Saisir des renseignements dans des documents et des formulaires prédéfinis (p. ex. rapports d'accident, bons de commande)</li> <li>➤ Recouper l'information trouvée dans plusieurs sources afin de pouvoir l'utiliser (p. ex. modification d'un bon de travail en fonction de l'information trouvée dans des codes, des plans ou des manuels)</li> <li>➤ Créer des documents à l'aide de l'information trouvée dans plusieurs sources (p. ex. création de bons de travail, de nomenclatures, de feuilles de temps)</li> </ul>

COMPÉTENCE ESSENTIELLE	COMPÉTENCES ESSENTIELLES REQUISES POUR LES CORPS DE MÉTIER
<b>Rédaction</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Remplir un formulaire prédéfini (p. ex. contrat, bail, permis de construction)</li> <li>➤ Rédiger des explications, des demandes, des directives ou des messages brefs (p. ex. bon de travail, note de service, message destiné à un contremaître, à un superviseur ou à un client)</li> <li>➤ Rédiger des explications, des demandes, des directives ou des messages plus détaillés (p. ex. rapport d'accident, message détaillé destiné à un contremaître, à un superviseur ou à un client)</li> <li>➤ Rédiger des articles plus longs susceptibles de nécessiter une organisation hiérarchique et une table des matières (p. ex. rapport de travail, section d'un manuel d'exploitation)</li> <li>➤ Rédiger des articles détaillés ponctuels (p. ex. recommandations, directives ou demandes de renseignements auprès de professionnels d'autres corps de métier nécessitant l'utilisation d'un langage technique)</li> </ul>
<b>Calculs mathématiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Effectuer des calculs mathématiques nécessitant des formules, des fractions, des nombres décimaux et des pourcentages</li> <li>➤ Résoudre des problèmes à l'aide de plusieurs types d'opérations</li> <li>➤ Calculer l'estimation de nombres</li> <li>➤ Convertir des mesures entre le système métrique et le système impérial</li> <li>➤ Résoudre des équations</li> <li>➤ Résoudre des problèmes à l'aide des fonctions trigonométriques (ne constitue pas nécessairement une condition préalable pour tous les corps de métier)</li> </ul>

COMPÉTENCE ESSENTIELLE	COMPÉTENCES ESSENTIELLES REQUISES POUR LES CORPS DE MÉTIER
<b>Compétences informatiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Créer un document (p. ex. lettre) en utilisant les outils informatiques standard</li> <li>➤ Rechercher de l'information sur Internet?</li> <li>➤ Rechercher de l'information dans les bases de données accessibles sur le lieu de travail</li> <li>➤ Envoyer et recevoir des courriels</li> <li>➤ Saisir des données dans un format donné (p. ex. formulaire, feuille de calcul, tableau)</li> <li>➤ Gérer les données électroniques (p. ex. enregistrer des fichiers)</li> <li>➤ Sélectionner et utiliser le logiciel le mieux adapté à une tâche</li> </ul>
<b>Communication orale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Recevoir des directives de la part d'un superviseur ou de collègues dans le cadre de projets liés au travail</li> <li>➤ Diriger des collègues dans le cadre de projets liés au travail</li> <li>➤ Échanger de l'information en utilisant le jargon professionnel propre au corps de métier</li> <li>➤ Fournir des détails sur des faits</li> <li>➤ Donner son point de vue dans le cadre de projets liés au travail</li> <li>➤ Organiser, présenter et interpréter des idées de façon logique</li> <li>➤ Communiquer avec une autre personne ou un groupe dans le cadre de sujets complexes liés au travail</li> </ul>

COMPÉTENCE ESSENTIELLE	COMPÉTENCES ESSENTIELLES REQUISES POUR LES CORPS DE MÉTIER
<b>Capacité de raisonnement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Déterminer les problèmes</li> <li>➤ Appliquer les connaissances acquises précédemment afin de dégager des solutions possibles à un problème</li> <li>➤ Rechercher, évaluer et choisir l'information appropriée afin de résoudre un problème</li> <li>➤ Évaluer la meilleure solution possible à un problème</li> <li>➤ Prendre des décisions</li> <li>➤ Planifier et organiser des tâches dans le respect des délais impartis</li> <li>➤ S'assurer du respect des normes définies en matière de contrôle de la qualité</li> </ul>
<b>Travail d'équipe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Effectuer des tâches conformément aux exigences de l'industrie, avec supervision</li> <li>➤ Effectuer des tâches conformément aux exigences de l'industrie, sans supervision</li> <li>➤ Effectuer les tâches allouées dans les délais impartis afin de respecter les échéances des projets</li> <li>➤ Accepter la rétroaction</li> <li>➤ Donner de la rétroaction</li> <li>➤ Évaluer, puis appliquer les recommandations émises par les collègues</li> <li>➤ Résoudre les conflits</li> <li>➤ Diriger un apprenti</li> </ul>

COMPÉTENCE ESSENTIELLE	COMPÉTENCES ESSENTIELLES REQUISES POUR LES CORPS DE MÉTIER
<b>Formation continue</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Déterminer les points forts de sa carrière professionnelle, ainsi que les points d'amélioration</li> <li>➤ Établir un plan d'apprentissage pour sa carrière professionnelle</li> <li>➤ Fixer des objectifs</li> <li>➤ Participer à des stages de formation afin de satisfaire aux exigences professionnelles</li> <li>➤ Appliquer les connaissances nouvellement acquises sur le lieu de travail</li> <li>➤ Évaluer, corriger et remanier son plan d'apprentissage régulièrement</li> <li>➤ Participer à des stages de formation pour rester à jour et atteindre ses objectifs de carrière</li> </ul>

