

3

ALIMENTATION ET TOURISME

CUISINE ACTUALISÉE

*GUIDE D'ORGANISATION
PÉDAGOGIQUE ET MATÉRIELLE*
5159

ALIMENTATION ET TOURISME

CUISINE ACTUALISÉE

*GUIDE D'ORGANISATION
PÉDAGOGIQUE ET MATÉRIELLE
5159*

Équipe de production

Recherche et rédaction

Guy Auclair, agent de développement pédagogique

avec la collaboration de :

Pascal Rault, C.E.C. de Québec

Patrick Rémond, C.E.C. de Montréal

Remerciements :

Pierre Desnoyers, Cassidy Itée

Steve Lower, Groupe PMI Canada Équipement alimentaire

Gino Licursi, W.D. Colledge Itée

Lucille Lorrain, Librairie Champigny

Coordination

Jean Turgeon

Responsable du secteur Alimentation et Tourisme

DGFPT, MEQ

Édition électronique

Johanne Bédard

Céline Théberge

Agente de secrétariat

DGFPT, MEQ

© Gouvernement du Québec

Ministère de l'Éducation, 1997 — 97-0596

ISBN 2-550-32215-0

Dépôt légal — Bibliothèque nationale du Québec, 1997

Table des matières

Avant-propos	3
1. Mobilier, appareillage, outillage (MAO)	5
1.1 Présentation	5
1.2 Démarche d'acquisition du MAO	6
1.3 Liste des besoins	6
1.4 Coût du mobilier, de l'appareillage et de l'outillage	31
2. Ressources matérielles (RM)	33
A. Matières premières et services de soutien	33
2.1 Présentation	33
2.2 Établissement de la liste des besoins	33
2.3 Liste des besoins	34
2.4 Coût des matières premières et des services de soutien	41
B. Matériel didactique	42
2.5 Présentation	42
2.6 Établissement de la liste des besoins	42
2.7 Liste des besoins	42
2.8 Références bibliographiques	42
2.9 Coût du matériel didactique	47
3. Aménagement des lieux	53
3.1 Présentation	53
3.2 Démarche suggérée pour établir les besoins en aménagement des lieux	53
4. Ressources humaines	63
4.1 Présentation	63
4.2 Embauche et perfectionnement	63
4.3 Besoins de personnel	65
4.4 Attributions caractéristiques du personnel enseignant	66

5. Modes d'organisation sur les plans pédagogique et administratif	67
5.1 Présentation	67
5.2 Choix des modes d'organisation	67
5.3 Promouvoir le programme d'études et recruter l'effectif	71
5.4 Précisions concernant le <i>Guide pédagogique</i>	71

Liste des plans et tableaux

Coût du mobilier, de l'appareillage et de l'outillage	31
Coût des ressources matérielles : matières premières et services de soutien	41
Coût des ressources matérielles : matériel didactique	47
Plan d'aménagement du laboratoire de spécialisation	58
Activités de perfectionnement	64
Personnel de soutien	65
Synthèse du programme d'études	68
Logigramme	69
Échéancier	70

Avant-propos

Le ministère de l'Éducation (MEQ) publie le *Guide d'organisation pédagogique et matérielle* à l'intention des responsables de la formation professionnelle au sein des commissions scolaires et des autres organismes intéressés. Il propose une méthode de mise en œuvre sur les plans pédagogique et matériel des nouveaux programmes de formation professionnelle du secondaire.

Le *Guide d'organisation pédagogique et matérielle* doit être considéré comme un ouvrage de référence au même titre que le *Guide pédagogique* qui accompagne le programme.

Avant de mettre en œuvre un programme, il faut dresser la liste des besoins à satisfaire. Ces besoins sont définis pour les cinq sujets suivants : mobilier, appareillage, outillage; ressources matérielles; aménagement des lieux; ressources humaines; modes d'organisation.

Pour chacun de ces sujets, il est essentiel de recueillir un certain nombre de renseignements provenant soit des services de la commission scolaire ou des directions du ministère de l'Éducation, soit d'autres instances publiques ou privées telles que la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST) ou encore des différents fournisseurs de matériel et d'équipement. C'est cette collecte de renseignements qui permet de faire le *Guide d'organisation pédagogique et matérielle*.

La liste des documents ci-dessous permet de situer le *Guide d'organisation pédagogique et matérielle* parmi l'ensemble des documents liés aux programmes.

Documents liés à l'élaboration de programmes d'études

A - Recherche et planification

- Orientations pour le développement du secteur
- Répertoire des profils de formation professionnelle
- Planification quinquennale
- Étude préliminaire

B - Production de programmes

- Rapport d'analyse de situation de travail
- Précision des orientations et des objets de formation
- Programmes d'études

C - Soutien des programmes

- **Guide d'organisation pédagogique et matérielle**
- Guide pédagogique
- Guide d'évaluation

1. Mobilier, appareillage, outillage (MAO)

1.1 Présentation

Les commissions scolaires autorisées à offrir les programmes de formation professionnelle ont la responsabilité de fournir aux établissements d'enseignement le matériel nécessaire à l'atteinte des objectifs d'un programme.

Afin de les renseigner, le Ministère doit dresser la liste du mobilier, de l'appareillage et de l'outillage nécessaires à la mise en œuvre du programme et dont la durée d'utilisation est égale ou supérieure à cinq ans, notamment :

1.0 *Appareils, machines et équipement lourd*

- Équipement de cuisson;
- Équipement de conservation;
- Équipement de préparation;
- Mobilier de cuisine.

2.0 *Outils et instruments*

- Ustensiles et accessoires de cuisson;
- Outillage de poids et mesures;
- Outillage divers.

3.0 *Accessoires et équipement léger*

- Petits appareils manuels et électriques.

4.0 *Accessoires et équipement de sécurité*

5.0 *Mobilier et équipement de bureau*

6.0 *Appareils, équipement et matériel audiovisuels et informatiques*

Les petits outils et les accessoires dont le remplacement doit s'effectuer à l'intérieur d'une période inférieure à cinq ans ainsi que les données sur l'entretien de l'équipement, sur les services de location et les autres besoins du programme sont regroupés au chapitre 2.

Les quantités de matériel indiquées dans ce chapitre couvrent les besoins d'un groupe de vingt élèves. Les coûts ne figurent qu'à titre de renseignement et peuvent varier sensiblement d'une région à l'autre et en fonction des quantités achetées. Les montants indiqués sont ceux en vigueur à l'automne 1994 et n'incluent pas les taxes de vente.

1.2 Démarche d'acquisition du MAO

1.2.1 Déterminer les besoins de matériel

À partir de la liste de référence du présent Guide et de l'inventaire du matériel déjà en place dans les ateliers et les locaux des écoles, le service de l'équipement de la commission scolaire, en collaboration avec la direction de l'école et le personnel enseignant concerné, détermine les besoins de matériel pour la mise en application du nouveau programme.

Pour choisir le matériel nécessaire, il serait bon de prêter attention à certains critères tels que :

- le niveau de compétence visé par le programme;
- la qualité du service après-vente pour l'entretien et la facilité de renouvellement des pièces;
- le coût de formation du personnel;
- les normes d'hygiène en vigueur dans le domaine de l'alimentation.

Considérant les coûts très élevés d'installation et de réparation, voire de perte d'usage de ces appareils causée par un bris, il serait préférable d'acheter du matériel neuf.

1.2.2 Mettre en place l'équipement, le mobilier et autre matériel

Il est important de respecter les normes d'installation fournies par les fabricants ainsi que par la Commission de la santé et de la sécurité du travail pour ce qui est :

- de l'alimentation et de l'installation électriques;
- de l'aspiration et de l'évacuation des gaz et des poussières;
- des zones de sécurité et du fonctionnement sécuritaire des appareils.

On peut obtenir les renseignements voulus auprès des organismes concernés.

1.3 Liste des besoins

Les tableaux suivants présentent la liste des besoins en matière de mobilier, d'appareillage et d'outillage.

Dans la colonne «Catégorie n°», l'astérisque (*) accompagne les articles liés aux nouvelles technologies dont l'achat a été subventionné pour la mise en œuvre du nouveau programme.

Dans la colonne «Description et commentaires», l'article nécessaire est indiqué en caractères gras et ses caractéristiques sont indiquées en caractères maigres. S'il y a lieu, de brefs commentaires paraissent en caractères italiques.

Dans la colonne «Type de local», les abréviations utilisées signifient ce qui suit :

At Atelier de cuisine

Ma Magasin

La Laboratoire spécialisé

Bp Bureau du personnel enseignant

Cl Classe de démonstration

Cd Centre de documentation

La colonne «Coût de remplacement» indique la somme nécessaire pour un groupe de vingt élèves. Les coûts indiqués dans ces tableaux ont été recueillis et évalués en novembre 1994.

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
1,0	Appareils, machines et équipement lourd								
	Appareil pour filtrer le gras Acier inoxydable, pompe de 1/3 HP, tuyau résistant à la chaleur, 120 Vc.a. 60 Hz, 10 A <i>Se combine à la friteuse pour effectuer la filtration en toute sécurité</i>	La	225	3,5,6,7,9	1,0	2 695,00	2 695,00	10	
*	Appareil à faire le vide Réglage manuel du vide d'air, cloche inclinable, commande d'injection de gaz, plaques de réglage d'épaisseur, prise ext. de raccordement de gaz, commande de degrés de soudure <i>Vitre de contrôle sur le couvercle, roulettes orientables</i>	La	225	3,5,6,7,9	1,0	5 500,00	5 500,00	10	
	Appareil à trancher les aliments Lame de 12", moteur 1/3 HP, chariot manuel et affûteuse de lame, dimensions approximatives 26" x 26" <i>Dispositif de sécurité et guide réglable</i>	La	225	3,5,6,7,9	1,0	3 600,00	3 600,00	20	
	Armoire de rangement 2 portes avec serrure, 5 étagères	La	225	3,5,6,7,9	1,0	250,00	250,00	20	
	Chambre froide Compresseur 1 HP situé sur le dessus, 8' x 10', avec plancher, porte très large, émail blanc, avec cadenas	La	225	3,5,6,7,9	1,0	6 300,00	6 300,00	20	
	Cuiseur à vapeur sur table Cuisson sans pression avec vapeur, à convection forcée, acier inox., signal sonore, min. dig. programmable, 8 kW larg. 414 mm x long. 514 mm x haut. 584 mm <i>Capacité pour trois plats</i>	La	225	3,5,6,7,9	1,0	4 000,00	4 000,00	10	
	Cuisinière à gaz avec fourneau 4 ronds de 22 000 BTU, devant, porte et dosseret en acier inoxydable, côté peint, dimensions approximatives larg. 24" x haut. 56" x prof. 30"	La	225	3,5,6,7,9	1,0	1 750,00	1 750,00	20	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Cuisinière à gaz avec fourneau 6 ronds de 22 000 BTU, devant, porte et dossier en acier inoxydable, côté peint, dimensions approximatives : larg. 36" x haut. 56" x prof. 30"	La	225	3,5,6,7,9	10,0	2 250,00	22 500,00	15	
	Cuisinière à gaz avec fourneau et salamandre 6 ronds de 22 000 BTU, devant, porte et dossier en acier inoxydable, côté peint, grille 27 000 BTU <i>Grille inclinable, devant acier inoxydable</i>	La	225	3,5,6,7,9	2,0	4 000,00	8 000,00	20	
	Évier à deux compartiments Acier inoxydable, 2 cuves de 24" avec égouttoirs 30", drain de coin avec tuyau de trop plein et passoire de coin amovible, 1 robinet pivotant avec rinçage combiné	La	225	3,5,6,7,9	1,0	1 300,00	1 300,00	20	
*	Four de cuisson et de maintien (basse température) Four à cuisson lente, construction en inox, porte avec vitre centrale, thermostat de cuisson et de maintien, dimensions approximatives 645 x 749 mm <i>Indicateur lumineux, possibilité de fumage à froid</i>	La	225	3,5,6,7,9	1,0	5 500,00	5 500,00	10	
*	Four à micro-ondes Four commercial, puissance de sortie de 1400 W, réglage manuel et programmable, affichage numérique, dimensions approximatives 422 x 508 x 335 mm <i>Distribution des ondes par le haut et par le bas</i>	La	225	3,5,6,7,9	1,0	2 900,00	2 900,00	15	
*	Four mixte à vapeur et à convection (Combi) Boutons rotatifs et affichage numérique, sonde therm. intégrée, syst. aut. de nett. de la bouilloire, douchette intégrée à l'avant, 100 % inox, environ 28" H x 36" L x 31" P <i>2 grilles, support, chariot mobile pour assiette</i>	La	225	3,5,6,7,9	1,0	17 250,00	17 250,00	10	
	Friteuse électrique de plancher Deux paniers, 120 000 BTU, capacité de cuisson de 100 lb/h, acier inox, réservoir en inox, environ 41 x 80 x 101 cm <i>Entretien par le devant de l'appareil</i>	La	225	3,5,6,7,9	1,0	3 950,00	3 950,00	15	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Lave-mains mural Acier inoxydable, robinet sur le dossier arrière, coins arrondis, bac de 10" x 14" x 5"	La	225	3,5,6,7,9	1,0	300,00	300,00	20	
	Malaxeur 20 pintes (23 L) modèle de table, moteur de 1/2 HP, commande par minuterie, 3 vitesses, environ 30" x 17", comprend 1 fouet, 1 batteur plat, 1 crochet, 1 cuve en inox	La	225	3,5,6,7,9	1,0	4 359,00	4 359,00	20	
	Malaxeur 5 pintes (6 L) modèle de table, moteur de 1/4 HP, 3 vitesses, environ 17" x 10" 3/8 x 12" 1/4 comprend 1 fouet, 1 batteur plat, 1 cuve en inox	La	225	3,5,6,7,9	3,0	1 711,00	5 133,00	10	
	Meuble combiné : réfrigérateur et congélateur Groupe frigo. sur le dessus, 2 températures, acier inox, 2 portes, système de réfr. à air pulsé, dégivrage auto., pieds ajustables, cong. 1/3 HP, réf. 1/4 HP serrures, 7 tablettes par unité	La	225	3,5,6,7,9	1,0	6 800,00	6 800,00	15	
	Mélangeur à lames rotatives Cuve amovible avec couvercle transparent en polycarbonate, capacité de 5 L, moteur de 50 Hz, 0,75 kW, 300 à 3 000 tr/min, environ 280 x 500 mm.	La	225	3,5,6,7,9	1,0	4 500,00	4 500,00	10	
	Sorbetière de table Capacité de 1 1/2 L, moteur de 220 V, 280 W	La	210	9,10,11	1,0	2 850,00	2 850,00	10	
	Surface de travail avec dessous congélateur Dessus marbre 3/4" d'épaisseur, fini ext. aluminium fini intérieur inox, portes à fermetures magnétiques, long. 72" x larg. 32 1/4" x haut. 34 7/8", 115/60/1 V, 15 A, 1/2 HP	La	225	3,5,6,7,9	1,0	5 000,00	5 000,00	15	
	Table de travail Dessus érable laminé 1 3/4" d'épaisseur (4,5 cm), corps d'acier galvanisé émaillé gris, trois tiroirs, long. 72" x larg. 34" (122 x 86 cm) <i>Tiroirs montés sur glissière à roulement pour main gauche.</i>	La	225	3,5,6,7,9	9,0	700,00	6 300,00	20	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Table de travail en acier inoxydable Dessus en inox., extra dur, pattes tubulaires galvanisées avec pieds ajustables, étagère en dessous, 30" x 60" (86 cm x 152 cm) avec évier	La	225	3,5,6,7,9	3,0	1 100,00	3 300,00	20	
	Table de travail en acier inoxydable Dessus en inox., extra dur, pattes tubulaires galvanisées avec pieds ajustables, étagère en dessous, 30" x 96" (86 cm x 244 cm) sans évier, dessous fermé	La	225	3,5,6,7,9	2,0	1 200,00	2 400,00	20	
	Table de travail en acier inoxydable Dessus en inox., extra dur, pattes tubulaires galvanisées avec pieds ajustables, étagère en dessous, 30" x 72" (86 cm x 183 cm) avec évier	La	225	3,5,6,7,9	1,0	1 300,00	1 300,00	20	
	Table de travail en acier inoxydable Dessus en inox., extra dur, pattes tubulaires galvanisées avec pieds ajustables, étagère en dessous, 30" x 72" (86 cm x 183 cm) sans évier	La	225	3,5,6,7,9	3,0	850,00	2 550,00	20	
	Table de travail réfrigérée Dessus marbre 3/4" d'épaisseur, fini ext. en aluminium, fini int. inox., portes à fermetures magnétiques, long. 72" x larg. 32 1/4" x haut. 33", moteur 1/5 HP	La	225	3,5,6,7,9	2,0	3 900,00	7 800,00	20	
	Table de travail réfrigérée Dessus marbre 3/4" d'épaisseur, fini extérieur en aluminium, fini intérieur en inox., portes à fermetures magnétiques, long. 42" x larg. 32 1/4" x haut. 33", moteur 1/5 HP	La	225	3,5,6,7,9	6,0	3 300,00	19 800,00	20	
	Table en acier inoxydable Dessus en acier inoxydable extra dur, pattes tubulaires galvanisées avec pieds ajustables, étagère en dessous, 18" x 30" (45 cm x 76 cm)	La	225	3,5,6,7,9	4,0	500,00	2 000,00	20	
	Table à pâtisserie Dessus érable laminé de 1 3/4" d'épaisseur corps d'acier galvanisé émaillé gris, trois tiroirs, 3 huches basculantes, 96" x 30" <i>Tiroirs montés sur glissière à roulement pour main gauche</i>	La	225	3,5,6,7,9	1,0	570,00	570,00	20	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Tablette murale Tablette et support en acier inoxydable, long. 120" x larg. 12" (3 m x 30 cm)	La	225	3,5,6,7,9	1,0	550,00	550,00	20	
	Tablette murale Tablette et support en acier inoxydable, long. 48" x larg. 12" (1 830 mm x 30 cm)	La	225	3,5,6,7,9	1,0	275,00	275,00	20	
	Tablette murale Tablette et support en acier inoxydable, long. 96" x larg. 12" (2 440 mm x 30 cm)	La	225	3,5,6,7,9	4,0	500,00	2 000,00	20	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
2,0	Outils et instruments								
	Araignée à friture Diamètre de 9" (23 cm), longueur de 23" (58 cm)	La	225	3,5,6,7,9	5,0	6,00	30,00	7	
	Bacs à desservir Matière plastique, 17" x 22" x 7" de haut.	La	225	3,5,6,7,9	5,0	17,00	85,00	5	
	Balance à cadran rotatif Plateau en acier inoxydable, capacité de 900 gr x 5 gr	La	225	3,5,6,7,9	2,0	93,00	186,00	5	
	Bol à mélanger Bol rond en acier inoxydable, 1 1/2 pinte	La	225	3,5,6,7,9	21,0	1,25	26,25	7	
	Bol à mélanger Bol rond en acier inoxydable, 3 pintes	La	225	3,5,6,7,9	21,0	2,10	44,10	7	
	Bol à mélanger Bol rond en acier inoxydable, 4 pintes	La	225	3,5,6,7,9	21,0	2,95	61,95	7	
	Bol à mélanger Bol rond en acier inoxydable, 5 pintes	La	225	3,5,6,7,9	21,0	6,10	128,10	7	
	Bol à mélanger Bol rond en acier inoxydable, 8 pintes	La	225	3,5,6,7,9	12,0	7,20	86,40	7	
	Canneleur Lame en acier inoxydable 1 3/4", manche en bois 6 1/2"	La	225	3,5,6,7,9	5,0	16,50	82,50	7	
	Carré à entremets Acier inoxydable, hauteur 3,5 cm 17 cm x 17 cm	La	225	3,5,6,7,9	8,0	19,00	152,00	10	
	Carré à entremets Acier inoxydable, hauteur 3,5 cm, 22,5 cm x 22,5 cm	La	225	3,5,6,7,9	8,0	29,00	232,00	10	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espacé en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Casserole Acier inoxydable 18/10, fond épais de 8 mm, diam. 16 cm x haut. 11 cm, cap. 2,1 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	63,00	315,00	10	
	Casserole Acier inoxydable 18/10, fond épais de 8 mm, diam. 28 cm x haut. 17,5 cm, cap. 10,2 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	125,00	625,00	10	
	Casserole Acier inoxydable 18/10, fond épais de 8 mm, diam. 24 cm x haut. 14 cm, cap. 6,3 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	91,00	455,00	10	
	Casserole Acier inoxydable 18/10, fond épais de 8 mm, diam. 20 cm x haut. 13 cm, cap. 4 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	65,00	325,00	10	
	Casserole Acier inoxydable, fond épais de 8 mm, diam. 20 cm x haut. 8 cm, cap. 2,5 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	65,00	325,00	10	
	Casserole Acier inoxydable, fond épais de 8 mm, diam. 24 cm x haut. 9,5 cm, cap. 4,3 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	82,00	410,00	10	
	Casserole Acier inoxydable, fond épais de 8 mm, diam. 28 cm x haut. 11 cm, cap. 6,7 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	108,00	540,00	10	
	Casserole Acier inoxydable, fond épais de 8 mm, diam. 16 cm x haut. 7,5 cm, cap. 1,5 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	53,00	265,00	10	
	Casserole Extérieur en cuivre, intérieur en acier inoxydable bilaminé, 2,5 mm, queue en fonte, diam. 28 cm x haut. 15 cm, cap. 9,5 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	290,00	1 450,00	20	
	Casserole Extérieur en cuivre, intérieur en acier inoxydable bilaminé, 2,5 mm, queue en fonte, diam. 20 cm x haut. 11 cm, cap. 3,5 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	174,00	870,00	20	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Casserole Extérieur en cuivre, intérieur en acier inoxydable bilaminé, 2,5 mm, queue en fonte, diam. 24 cm x haut. 13 cm, cap. 6 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	234,00	1 170,00	20	
	Cercle à entremets Acier inoxydable, haut. 35 mm, diam. 24 cm	La	225	3,5,6,7,9	10,0	17,00	170,00	10	
	Cercle à entremets Acier inoxydable, haut. 35 mm, diam. 20 cm	La	225	3,5,6,7,9	10,0	15,00	150,00	10	
	Cercle à mousse Acier inoxydable, haut. 45 mm, diam. 16 cm	La	225	3,5,6,7,9	6,0	22,00	132,00	10	
	Cercle à mousse Acier inoxydable, haut. 45 mm, diam. 20 cm	La	225	3,5,6,7,9	6,0	22,00	132,00	10	
	Cercle à mousse Acier inoxydable, haut. 45 mm, diam. 8 cm	La	225	3,5,6,7,9	12,0	22,00	264,00	10	
	Chaudière Acier inoxydable, cap. 13 pintes	La	225	3,5,6,7,9	2,0	95,00	190,00	10	
	Chinois fin Acier inoxydable, diam. 10"	La	225	3,5,6,7,9	5,0	45,90	229,50	7	
	Chinois fin Acier inoxydable, diam. 9"	La	225	3,5,6,7,9	5,0	36,50	182,50	7	
	Chinois étamine Toile métallique, demi-sphérique en acier inoxydable, diam. de 9"	La	225	3,5,6,7,9	5,0	80,00	400,00	10	
	Cisaille Manche en nylon	La	225	3,5,6,7,9	3,0	30,00	90,00	7	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Ciseaux de cuisine Acier inoxydable, manche adapté	La	225	3,5,6,7,9	2,0	36,00	72,00	7	
	Ciseaux tout usage Poignée de plastique, lame acier inoxydable, 20 cm	La, At	225	5,6,7,9,10,11	21,0	4,50	94,50	5	
	Cloche pour assiette Acier inoxydable, avec bouton décoratif en cuivre, diam. 12"	La	225	3,5,6,7,9	18,0	100,00	1 800,00	10	
	Contenants pour aliments Contenants ronds transparents, graduations imprimées sur l'extérieur, 2 pintes	La	225	3,5,6,7,9	10,0	2,70	27,00	10	
	Contenants pour aliments Contenants ronds transparents, graduations imprimées sur l'extérieur, 6 pintes	La	225	3,5,6,7,9	10,0	3,70	37,00	10	
	Contenants pour aliments Contenants ronds transparents, graduations imprimées sur l'extérieur, 8 pintes	La	225	3,5,6,7,9	10,0	5,25	52,50	10	
	Contenants pour aliments Contenants ronds transparents, graduations imprimées sur l'extérieur, 1 pinte	La	225	3,5,6,7,9	10,0	2,45	24,50	10	
	Contenants pour aliments Contenants ronds transparents, graduations imprimées sur l'extérieur, 4 pintes	La	225	3,5,6,7,9	10,0	3,70	37,00	10	
	Coupe à sorbet Acier inoxydable, 18/10, poli brillant, haute sur tige, diamètre de 100 mm, avec cuillère acier inoxydable 18/10	La	240	5,9,10,11	12,0	15,00	180,00	10	
	Coupe-légumes (mandoline) Entièrement en acier inoxydable, modèle à 60 lames, sans chariot	La	225	3,5,6,7,9	2,0	195,00	390,00	7	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Couperet Manche en bois de 3", lame en acier inoxydable de 7", poids 1 1/2 lb	La	225	3,5,6,7,9	1,0	73,00	73,00	10	
	Couperet chinois Manche en bois 3", lame acier inoxydable 8"	La	225	3,5,6,7,9	1,0	46,00	46,00	10	
	Couteau chef Manche en bois, lame 10", 2 1/4" au manche	La	225	3,5,6,7,9	21,0	46,00	966,00	7	
	Couteau chef Manche en bois, lame de 12", 2 3/8" au manche	La	225	3,5,6,7,9	5,0	46,00	230,00	7	
	Couteau chef Manche en bois, lame 8"	La	225	3,5,6,7,9	5,0	38,00	190,00	7	
	Couteau cimenterre Manche en bois, lame de 12"	La	225	3,5,6,7,9	1,0	62,00	62,00	7	
	Couteau dentelé Manche en bois, lame de 12", 1 1/4" au manche	La	225	3,5,6,7,9	3,0	46,00	138,00	7	
	Couteau trancheur Manche en bois, lame de 10", 1 1/2" de largeur au manche, lame semi-flexible à bout pointu	La	225	3,5,6,7,9	5,0	45,00	225,00	7	
	Couteau trancheur Manche en bois, lame de 12", 1" de largeur au manche, lame à bout arrondi	La	225	3,5,6,7,9	3,0	62,00	186,00	7	
	Couteau à désosser Manche en bois, lame droite, étroite et flexible de 6"	La	225	3,5,6,7,9	21,0	26,00	546,00	7	
	Couteau à filets de poisson Manche nylon, lame 6", très flexible	La	225	3,5,6,7,9	3,0	13,50	40,50	7	
	Cuillère Acier inoxydable, perforée, long. 13" (33 cm)	La	225	3,5,6,7,9	10,0	8,00	80,00	7	
	Cuillère Acier inoxydable, unie, long. 13" (33 cm)	La	225	3,5,6,7,9	10,0	8,00	80,00	7	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Cuillère parisienne Manche en bois, long. 6 5/8"	La	225	3,5,6,7,9	5,0	16,50	82,50	7	
	Cuiseur vapeur douce Aluminium léger, circulaire, comprenant un bassin, un panier, un couvercle, 42 cm	La	225	3,5,6,7,9	2,0	60,00	120,00	5	
	Cuiseur vapeur douce Aluminium léger, circulaire, comprenant un bassin, un panier, un couvercle, 30 cm	La	225	3,5,6,7,9	2,0	45,00	90,00	5	
	Découpoir carré double Avec poignée, tranchant biseauté, acier inoxydable 18/10	La	225	3,5,6,7,9	1,0	34,00	34,00	7	
	Découpoir poisson Acier inoxydable, tranchant biseauté, environ 75 mm x 30 mm	La	225	3,5,6,7,9	5,0	32,00	160,00	10	
	Découpoir poisson Acier inoxydable, tranchant biseauté, environ 140 mm x 75 mm	La	225	3,5,6,7,9	5,0	22,20	111,00	10	
	Découpoirs ovales cannelés Boîte de 7 découpoirs, acier inoxydable 18/10, tranchants biseautés	La	225	3,5,6,7,9	3,0	19,50	58,50	7	
	Découpoirs ronds Boîtes de 9 découpoirs ronds, tranchants biseautés	La	225	3,5,6,7,9	3,0	19,50	58,50	7	
	Découpoirs ronds unis Boîte de 8 découpoirs, tranchants biseautés	La	225	3,5,6,7,9	3,0	19,50	58,50	7	
	Écumoire Acier inoxydable, diam. 6 1/2" (17 cm), longueur 15" (38 cm)	La	225	3,5,6,7,9	5,0	6,30	31,50	7	
	Entonnoir Acier inoxydable, diam. 5" (12,7 cm)	La	225	3,5,6,7,9	3,0	29,00	87,00	10	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Entonnoir Acier inoxydable, diam. 8 1/4" (21 cm)	La	225	3,5,6,7,9	3,0	39,00	117,00	10	
	Éprouvette pour pèse-sirop Acier inoxydable, diam. de 3,6 cm, hauteur de 17,5 cm	La	225	3,5,6,7,9	3,0	110,00	330,00	10	
	Fouet Fil et manche en acier inoxydable, long. 14"	La	225	3,5,6,7,9	21,0	6,55	137,55	5	
	Fouet Fil et manche en acier inoxydable, long. 16"	La	225	3,5,6,7,9	12,0	7,30	87,60	5	
	Fouet Filet et manche en acier inoxydable, long. 12"	La	225	3,5,6,7,9	12,0	5,60	67,20	5	
	Fourchette de chef Acier inoxydable, manche en bois, 2 dents de 7"	La	225	3,5,6,7,9	5,0	50,00	250,00	10	
	Fusil à couteau Manche en bois, long. 14	La	225	3,5,6,7,9	3,0	34,00	102,00	10	
	Grille avec pieds Fil d'acier inoxydable, 17" x 25" x 7/8"	La	225	3,5,6,7,9	10,0	65,00	650,00	10	
	Louche Acier inoxydable, 12 oz	La	225	3,5,6,7,9	8,0	7,00	56,00	7	
	Louche Acier inoxydable, 4 oz plastique	La	225	3,5,6,7,9	10,0	4,50	45,00	7	
	Louche Acier inoxydable, 5 oz	La	225	3,5,6,7,9	10,0	5,00	50,00	7	
	Louche Acier inoxydable, 6 oz	La	225	3,5,6,7,9	10,0	6,00	60,00	7	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Marmite Acier inoxydable 18/10, fond épais de 8 mm, diam. 36 cm x haut. 36 cm x cap. 36 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	397,00	1 985,00		
	Marmite avec robinet Aluminium 4 plis, très robuste, capacité de 20 pintes	La	225	3,5,6,7,9	3,0	400,00	1 200,00	10	
	Mesure liquide Fabrication en aluminium, mesure de 1 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	31,00	155,00	10	
	Mesure liquide Fabrication en aluminium, mesure de 500 mL	La	225	3,5,6,7,9	5,0	23,00	115,00	10	
	Moule à charnière Aluminium, rond sans tube au centre, fond plat uni diam. 24 cm	La, At	225	5,6,7,9,10,11	6,0	7,25	43,50	7	
	Moule à génoise Plats profonds en aluminium, forme ronde unie à bord roulé non coupant, côté droit, diam. 9"	La	225	3,5,6,7,9	21,0	4,10	86,10	10	
	Moule à génoise Plats profonds en aluminium, forme ronde unie à bord roulé non coupant, côté droit, diam. 14"	La	225	3,5,6,7,9	6,0	7,00	42,00	10	
	Moule à génoise Plats profonds en aluminium, forme ronde unie à bord roulé non coupant, côté droit, diam. 16"	La	225	3,5,6,7,9	6,0	9,10	54,60	10	
	Moule à génoise Plats profonds en aluminium, forme ronde unie à bord roulé non coupant, côté droit, diam. 10"	La	225	3,5,6,7,9	21,0	5,70	119,70	10	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Moule à génoise Plats profonds en aluminium, forme ronde unie à bord roulé non coupant, côté droit, diam. 12"	La	225	3,5,6,7,9	6,0	6,20	37,20	10	
	Moule à pain Acier inoxydable, 10 3/8" x 5 1/2" x 4"	La	225	3,5,6,7,9	10,0	6,15	61,50	10	
	Moule à pâté Aluminium, Long. 9 1/8", larg. 4 7/8", prof. 2 3/4"	La	225	3,5,6,7,9	5,0	7,00	35,00	10	
	Moule à pâté Aluminium, Long. 10 3/8", larg. 5 1/2", prof. 4"	La	225	3,5,6,7,9	5,0	8,00	40,00	10	
	Moule à terrine Fonte émaillée, rectangulaire avec couvercle, 28 cm x 11 cm x 8 cm	La	225	3,5,6,7,9	6,0	70,00	420,00	7	
	Moule à tourtière cannelé Fond amovible en fer blanc, diam. 16 cm	La	225	3,5,6,7,9	10,0	4,00	40,00	10	
	Moule à tourtière cannelé Fond amovible en fer blanc, diam. 24 cm	La	225	3,5,6,7,9	10,0	6,00	60,00	10	
	Ouvre-boîte manuel Construction d'acier inoxydable, pièces amovibles, grandeurs variées de boîtes	La	225	3,5,6,7,9	1,0	90,00	90,00	5	
	Passoire Acier inoxydable de 0,4 mm, avec poignées, diam. 16", haut. 6 3/4"	La	225	3,5,6,7,9	4,0	28,20	112,80	10	
	Pelle à farine Aluminium, coulée en une seule pièce, capacité 500 gr	La	225	3,5,6,7,9	5,0	15,00	75,00	20	
	Pince aliments Acier inoxydable, manche de 9" de long.	La	225	3,5,6,7,9	21,0	4,30	90,30	7	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Plaque à pâtisserie Aluminium, bords légèrement évasés, profondeur 1 1/4" (3 cm), 18" x 26" (65 cm x 45 cm)	La	225	3,5,6,7,9	20,0	19,00	380,00	10	
	Plaque à pâtisserie pour cuisson Tôle bleue, bords légèrement évasés et pincés, 18" x 26" (65 cm x 45 cm)	La	225	3,5,6,7,9	20,0	20,00	400,00	10	
	Plaque à tuile Fer blanc, 6 gouttières non fermées, larg. 1 3/4" x prof. 1" (42 mm x 25 mm)	La	225	3,5,6,7,9	2,0	20,00	40,00	10	
	Plat à pizza Aluminium, diam. 11"	La	225	3,5,6,7,9	6,0	6,35	38,10	7	
	Plat à pizza Aluminium, diam. 13"	La	225	3,5,6,7,9	6,0	9,95	59,70	7	
	Plat à pizza Aluminium, diam. 9"	La	225	3,5,6,7,9	6,0	4,10	24,60	7	
	Plat à sauter Extérieur en cuivre, intérieur en inox bilaminé, 2,5 mm, queue en fonte, diam. 28 cm x haut. 8 cm x cap. 4,6 L	La	225	3,5,6,7,9	10,0	240,00	2 400,00	20	
	Poêle en fonte Diam. 10 1/2"	La	225	3,5,6,7,9	5,0	22,00	110,00	10	
	Poêle ronde Extérieur en cuivre, intérieur en acier inoxydable bilaminé, 2,5 mm, queue en fonte, diam. 30 cm	La	225	3,5,6,7,9	10,0	182,00	1 820,00	20	
	Poêle à crêpe Acier bleu, 2 mm d'épais, diam. 18 cm	La	225	3,5,6,7,9	5,0	10,00	50,00	10	
	Raclette coupe-pâte Poignée de bois, lame rigide en acier, modèle à coupe droite, 4 1/4" x 4" (11 cm x 10 cm)	La	225	3,5,6,7,9	5,0	3,50	17,50	7	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Rondeau Acier inoxydable 18/10, fond épais de 8 mm, diam. 32 cm x haut. 12,5 cm, cap. 10 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	210,00	1 050,00	10	
	Rondeau Acier inoxydable 18/10, fond épais de 8 mm, diam. 36 cm x haut. 14 cm, cap. 14,2 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	284,00	1 420,00	10	
	Rondeau Acier inoxydable 18/10, fond épais de 8 mm, diam. 36 cm x haut. 21,5 cm, cap. 22 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	315,00	1 575,00	10	
	Rouleau «pic-vite» Matière plastique	La	225	3,5,6,7,9	3,0	19,00	57,00	7	
	Rouleau français Rouleau en hêtre, long. 55 cm x 4,5 cm	La	225	3,5,6,7,9	10,0	15,00	150,00	7	
	Rouleau à pâte Rouleau de bois dur, roulement à billes, 18" (46 cm) long. x 3 1/2" diam.	La	225	3,5,6,7,9	21,0	35,00	735,00	5	
	Roulette unie (type pizza) Manche de bois, roulette acier inoxydable de 2 1/2" (6,25 cm)	La	225	3,5,6,7,9	5,0	6,50	32,50	7	
	Râpe à 4 faces Acier inoxydable, hauteur 19 cm, poignée de plastique	La	225	3,5,6,7,9	6,0	12,00	72,00	5	
	Rôtissoire Alliage d'aluminium, 17 3/4" x 25 3/4" x 3 1/2"	La	225	3,5,6,7,9	5,0	38,10	190,50	10	
	Rôtissoire à courroies Dessous renforcé par des courroies, poignées à boucle, 16" x 20" x 4 1/2"	La	225	3,5,6,7,9	1,0	368,00	368,00	10	
	Saupoudreuse (sucrière) Couvercle perforé en acier inoxydable - 0,4 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	7,00	35,00	10	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Sauteuse Acier inoxydable 18/10, fond épais de 8 mm, diam. 28 cm x haut. 6 cm	La	225	3,5,6,7,9	5,0	97,00	485,00	10	
	Sauteuse Acier inoxydable 18/10, fond épais de 8 mm, diam. 32 cm x haut. 6 cm	La	225	3,5,6,7,9	5,0	130,00	650,00	10	
	Sauteuse conique Acier inoxydable 18/10, fond épais de 8 mm, diam. 16 cm x haut. 6 cm, cap. 1 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	52,00	260,00	10	
	Sauteuse conique Acier inoxydable 18/10, fond épais de 8 mm, diam. 24 cm x haut. 7,5 cm, cap. 2,7 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	80,00	400,00	10	
	Sauteuse évasée Extérieur en cuivre, intérieur acier inoxydable bilaminé, 2,5 mm, queue en fonte diam. 24 cm x haut. 9 cm, cap. 2,9 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	207,00	1 035,00	20	
	Sauteuse évasée Extérieur en cuivre, intérieur en acier inoxydable bilaminé, 2,5 mm, queue en fonte diam. 20 cm x haut. 8 cm, cap. 1,7 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	157,00	785,00	20	
	Scie de boucher Lame de 22"	La	225	3,5,6,7,9	1,0	48,00	48,00	10	
	Seau(essoreuse)/ens. Essoreuse à pression vers le bas, seau de 26 pintes	La	225	3,5,6,7,9	1,0	98,00	98,00	7	
	Spatule de cuisson Manche en bois de 3", acier inoxydable de 8"	La	225	3,5,6,7,9	3,0	26,00	78,00	7	
	Spatule à pâtisserie Manche en bois, acier inoxydable 8"	La	225	3,5,6,7,9	21,0	28,00	588,00	7	
	Tamis à farine Bordure de bois, maille n° 20, diam. 14"	La	225	3,4,6,7,9	3,0	30,00	90,00	7	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Tasse à mesurer Fabrication en thermoplastique, couleur naturelle, mesures régulières et métriques, résiste au lave-vaisselle, 1 L	La	225	3,5,6,7,9	10,0	11,95	119,50	5	
	Tasse à mesurer Fabrication en thermoplastique, couleur naturelle, mesures régulières et métriques, résiste au lave-vaisselle, 500 mL	La	225	3,5,6,7,9	15,0	7,10	106,50	5	
	Tasse à mesurer Fabrication en thermoplastique, couleur naturelle, mesures régulières et métriques, résiste au lave-vaisselle, 2 L	La	225	3,5,6,7,9	5,0	14,75	73,75	5	
	Vide-pomme Manche nylon, lame acier inoxydable 3"	La	225	3,5,6,7,9	5,0	7,00	35,00	7	
	Zesteur Lame en acier inoxydable 1 3/8", manche en bois 6"	La	225	3,5,6,7,9	5,0	16,50	82,50	7	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
3,0	<i>Accessoires et équipement léger</i>								
	Balance électronique Capacité de 7 kg, affichage numérique, lecture sur le devant, plateau amovible, graduation au gramme	La	225	3,5,6,7,9	2,0	1 000,00	2 000,00	10	
	Balance électronique avec contrôle des portions Construction acier inoxydable poli, vitrine de lecture très large, ajustement du poids net à bouton-poussoir, protection contre la surcharge, 1 000 gr x 2 gr	La	225	3,5,6,7,9	2,0	465,00	930,00	7	
	Centrifugeuse à jus Pour usage commercial, éjection de la pulpe dans un réservoir, vitesse minimale de 6 000 tours/min	La	225	3,5,6,7,9	1,0	300,00	300,00	5	
	Chariot d'utilité Acier inoxydable, 4 plateaux, 3 rebords antichute, roulettes de 5", 22 1/4" x 36 3/8"	La	225	3,5,6,7,9	1,0	565,00	565,00	10	
	Crémaillère de table Acier inoxydable, longueur 72"	La	225	3,5,6,7,9	3,0	630,00	1 890,00	20	
	Crémaillère murale Acier inoxydable, longueur 72"	La	225	3,5,6,7,9	3,0	430,00	1 290,00	20	
	Dispensateur de serviettes de papier Pour dispenser les serviettes en rouleau, diam. 6", dimensions approximatives : larg. 10 1/2" x prof. 6 3/4" x haut. 9 3/4" <i>Chargement par le devant</i>	La	225	3,5,6,7,9	1,0	10,00	10,00	10	
	Déshydrateur électrique Modèle domestique circulaire avec base chauffante, 5 compartiments de séchage	La	225	3,5,6,7,9	1,0	50,00	50,00	5	
	Étagère à tablettes Étagère de polymère avec coins arrondis, 4 tablettes 22" x 48" (550 mm x 1 220 mm) <i>Roues résistantes à la rouille</i>	La	225	3,5,6,7,9	5,0	650,00	3 250,00	10	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Hachoir à aliments Modèle domestique, bol transparent muni d'un couvercle, lame en acier inoxydable, capacité du bol de 250 mL <i>Base fixée au bloc moteur</i>	La	225	3,5,6,7,9	2,0	50,00	100,00	5	
	Hachoir à viande et à aliments Adaptable au malaxeur 20 pintes, ensemble grilles et couteau de rechange	La	225	3,5,6,7,9	1,0	329,00	329,00	10	
	Moulinette électrique Modèle à la main, 160 W, 3 vitesses	La	225	3,5,6,7,9	3,0	50,00	150,00	5	
	Mélangeur portatif pour marmite Puissance de 280 W, longueur de 715 mm <i>Se place à l'intérieur des marmites pour rendre en purée</i>	La	225	3,5,6,7,9	1,0	950,00	950,00	7	
	Mélangeur électrique Contenant en acier inoxydable d'un demi-gallon, moteur robuste de 1 ch à 2 vitesses, couvercle deux pièces, bâti en polycarbonate	La	225	3,5,6,7,9	1,0	369,00	369,00	5	
	Pistolet thermogène Température réglable en continu de 80 °C à 600 °C, 200 V, 50 Hz, 160 à 1600 W	La	225	3,5,6,7,9	1	250,00	250,00	7	
	Poubelle Plastique robuste avec couvercle, 28" de côté	La	225	3,5,6,7,9	6,0	75,00	450,00	10	
	Poussoir à saucisse Fonctionnement horizontal, cylindre de 5 kg en acier inoxydable, 2 cornets en acier inoxydable, 1 en alliage	La	225	3,5,6,7,9	1,0	600,00	600,00	10	
	Presse-agrumes électrique Pour utilisation commerciale et institutionnelle, bol et bec en acier inoxydable, composants amovibles pour le nettoyage.	La	225	3,5,6,7,9	1,0	312,00	312,00	7	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
	Robot culinaire Modèle domestique, bol transparent, puissance minimale de 300 W, capacité du bol de 1750 mL, lame en acier inoxydable en forme de S <i>Base fixée au bloc moteur</i>	La	225	3,5,6,7,9	2,0	200,00	400,00	5	
	Table pour malaxeur 20 pintes Acier inoxydable avec roulettes en acier, base fermée avec portes	La	225	3,5,6,7,9	1,0	300,00	300,00	20	
4,0	Accessoires et équipement de sécurité								
	Extincteur type B - C Capacité 10 lb, fonctionnement au CO ₂	La, Cl	525	Tous les modules	2,0	175,00	350,00	10	
5,0	Mobilier et équipement de bureau								
	Armoire de rangement métallique 2 portes avec serrures, 5 étagères <i>Pour local de démonstration</i>	Cl			1,0	250,00	250,00	25	
	Babillard Encadrement aluminium, fond liège <i>Pour local de démonstration</i>	Cl			1,0	40,00	40,00	25	
	Bureau 76,2 cm x 152,4 cm x 74 cm, 4 tiroirs «utilité», 1 tiroir filière à serrure <i>Pour le personnel enseignant</i>	Bp			1,0	500,00	500,00	25	
	Chaise Cadre en métal, siège et dossier en plastique <i>Pour l'élève, pour local de démonstration</i>	Cl			20,0	30,00	600,00		
	Chaise de bureau Fauteuil pivotant et basculant avec bras	Bp			1,0	220,00	220,00	25	
	Classeur 4 tiroirs avec serrure	Bp			1,0	600,00	600,00	25	
	Corbeille à papier Métallique	Bp			1,0	25,00	25,00	25	

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Utilisation		Quantité	Coût (\$)		Durée ans	Espace en m ²
			heures	modules		unitaire	total		
6,0	Table de travail Structure de métal, dessus stratifié régulier ou intégré avec chaise <i>Pour l'élève, pour local de démonstration</i>	CI			20,0	60,00	1 200,00	20	
	Tableau Trois panneaux, 16' x 4' <i>Pour craie</i>	CI			1,0	900,00	900,00	25	
	Appareils, équipement et matériel audiovisuels et informatiques								
	Chariot 3 tablettes, recouvrement caoutchouté, cabinet avec serrure avec prise de courant	CI		Tous les modules	1,0	400,00	400,00	25	
	Écran de projection	CI		Tous les modules	1,0	250,00	250,00	15	
	Logiciel intégré Regroupement dans un seul logiciel de fonctions traitement de texte, dessin, tableur, base de données et communication, type Claris Works, Microsoft Works	Bp			1,0	100,00	100,00	5	
	Magnétoscope VHS	CI		Tous les modules	1,0	400,00	400,00	15	
	Moniteur 28", couleur	CI		Tous les modules	1,0	800,00	800,00	15	
	Projecteur à diapositives Mise au point automatique, commande à distance	CI		Tous les modules	1,0	400,00	400,00	15	
	Rétroprojecteur Objectifs à 3 éléments	CI		Tous les modules	1,0	500,00	500,00		

1.4 Coût du mobilier, de l'appareillage et de l'outillage

Le tableau suivant permet d'établir le coût d'achat total de matériel, par catégorie, pour un groupe de vingt élèves ou pour tout autre groupe, conformément aux dispositions de la convention collective en vigueur.

Coût du mobilier, de l'appareillage et de l'outillage

Cat. n°	Description	Quantité	Coût (\$)
1.0	Appareils, machines et équipement lourd	70,0	163 282,00
2.0	Outils et instruments	1 012,00	39 047,00
3.0	Accessoires et équipement léger	39,0	14 495,00
4.0	Accessoires et équipement de sécurité	2,0	350,00
5.0	Mobilier et équipement de bureau	47,0	4 335,00
6.0	Appareils, équipement et matériel audiovisuels et informatiques	7,0	2 850,00
Total général			224 359,00 \$
N.B. : Ces coûts peuvent varier suivant divers facteurs (fabricants, modèles, etc.).			

2. Ressources matérielles (RM)

En formation professionnelle, on regroupe sous la catégorie «Ressources matérielles», les matières premières périssables, les outils renouvelables, l'entretien de l'équipement, les services de location, le matériel didactique et les autres éléments nécessaires pour satisfaire aux besoins courants.

A. Matières premières et services de soutien

2.1 Présentation

Les matières premières sont par définition les matières périssables, non réutilisables et qui ont un haut taux de remplacement lors des exercices pratiques.

Les besoins qualitatifs et quantitatifs de matières premières dépendent du choix des stratégies d'enseignement et d'apprentissage que feront les enseignantes et les enseignants lors de leur planification. Elles tiennent également compte des pertes dues aux démonstrations, aux exercices pratiques entre élèves et aux évaluations de sanction.

Les matières premières et les services de soutien pour le programme *Cuisine actualisée* comportent les catégories et les caractéristiques suivantes :

- 7.0 Matières premières (produit périssable ou non récupérable);
- 7.1 Petits outils et accessoires (remplacement inférieur à cinq ans);
- 7.2 Équipement et accessoires de sécurité;
- 7.3 Entretien de l'équipement;
- 7.4 Source énergétique;
- 7.5 Location d'outils ou d'équipement;
- 7.6 Location ou droit d'utilisation de logiciels;
- 7.7 Personnel de soutien.

2.2 Établissement de la liste des besoins

Avant de dresser la liste des besoins relatifs aux matières premières et aux services de soutien, il faut savoir quelles stratégies d'enseignement et d'évaluation ont été choisies par le personnel enseignant et le personnel chargé de l'encadrement pédagogique.

Par la suite, il y a lieu de rassembler la documentation pertinente, notamment les guides d'organisation précédents, les catalogues et les listes de prix des différents fabricants et fournisseurs pour y extraire les renseignements nécessaires, c'est-à-dire :

- la description des matières premières et des services de soutien et leurs caractéristiques;
- leur utilisation : type de local et numéros de modules;
- leur quantité et leur coût unitaire et total;
- leur pourcentage et leur coût de remplacement.

Il est opportun de se rappeler qu'au moment de faire leur choix, les responsables devront tenir compte des ressources en place.

2.3 Liste des besoins

Les tableaux suivants présentent la liste des besoins relatifs aux ressources matérielles (matières premières et services de soutien).

Dans la colonne «Description et commentaires», l'article nécessaire est indiqué en caractères gras et ses caractéristiques sont indiquées en caractères maigres. S'il y a lieu, de brefs commentaires paraissent en caractères italiques.

Dans la colonne «Type de local», les abréviations utilisées signifient ce qui suit :

- At Atelier de cuisine
- Ma Magasin
- La Laboratoire spécialisé
- Bp Bureau du personnel enseignant
- Cl Classe de démonstration
- Cd Centre de documentation

La colonne «Coût de remplacement» indique la somme nécessaire pour un groupe de vingt élèves. Les coûts indiqués dans ces tableaux ont été recueillis et évalués en novembre 1994.

Ressources matérielles : matières premières et services de soutien (catégories 7.0 à 7.7)

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Modules	Quantité	Coût (\$)		Remplacement	
					unitaire	total	%	coût (\$)
7,0	Matière première							
	Abats Foies de caille, foies de canard, foies de pintadine, foie gras, ris de veau, cervelle, foies de veau et d'agneau, rognons	La, At	2,3,4,5,6, 7,9,10,11	1,0	1 900,00	1 900,00	100	1 900,00
	Fruits et légumes Herbes fraîches, fruits et légumes exotiques, agrumes, laitues diverses, fruits et légumes saisonniers	La, At	2,3,4,5,6, 7,9,10,11	1,0	1 700,00	1 700,00	100	1 700,00
	Gibiers Faisan, perdrix, pintade, pintadine, lièvre, bison, cerf, daim, sanglier, caribou	La, At	2,3,4,5,6, 7,9,10,11	1,0	2 900,00	2 900,00	100	2 900,00
	Marchandises diverses Légumes secs, pâtes alimentaires, céréales, corps gras, sucre et dérivés, vinaigre, condiments, farines, féculés, colorants, essences, noix, fruits secs, produits d'importation, chocolat	La, At	2,3,4,5,6, 7,9,10,11	1,0	2 300,00	2 300,00	100	2 300,00
	Poissons, mollusques et crustacés Saumon, truite, doré, vivanneau, esturgeon, turbot, thon, dorade, requin, poissons exotiques, homard, crevettes, crabe, langouste, langoustine, huîtres, moules, palourdes, œufs de lompe, caviar	La, At	2,3,4,5,6, 7,9,10,11	1,0	2 600,00	2 600,00	100	2 600,00
	Produits d'emballage Papier d'aluminium, transparent, sulfurisé, brun, contenant en mousse, assiettes d'aluminium, papier de décoration	La, At	2,3,4,5,6, 7,9,10,11	1,0	400,00	400,00	100	400,00
	Produits de nettoyage Germicide, savon, eau de javel, dégraissant, nettoyeur à cuivre, linges à vaisselle, torchons	La, At	2,3,4,5,6, 7,9,10,11	1,0	500,00	500,00	100	500,00

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Modules	Quantité	Coût (\$)		Remplacement	
					unitaire	total	%	coût (\$)
	Produits laitiers Lait, beurre, crème, fromages, yogourt, crème sure, œufs	La, At	2,3,4,5,6, 7,9,10,11	1,0	1 400,00	1 400,00	100	1 400,00
	Viandes de boucherie, volailles Bœuf, veau, agneau, porc, poulet de Cornouailles, lapin, poulet de grain, caille, canard, oie	La, At	2,3,4,5,6, 7,9,10,11	1,0	3 300,00	3 300,00	100	3 300,00
	Vins et spiritueux Vins rouges et blancs, madère, porto, marsala, cognac, kirsch, pernod, eau-de-vie	La, At	2,3,4,5,6, 7,9,10,11	1,0	400,00	400,00	100	400,00
7,1	Petits outils et accessoires							
	Balai d'entrée Tête en polypropylène, manche fileté de 33"	La, At	3,5,6,7,9,10,11	1,0	5,00	5,00	50	2,50
	Balai-brosse Balai de 24" avec manche conique fileté	La, At	3,5,6,7,9,10,11	1,0	53,00	53,00	25	13,25
	Bonnet de papier (képi) Chapeau de papier ajustable	La, At	3,5,6,7,9,10,11	144,0	0,30	43,20	100	43,20
	Brochette de bambou 10", boîte de 100 unités	La, At	5,6,7,9,10,11	3,0	2,00	6,00	100	6,00
	Brochette de bambou 12", boîte de 100 unités	La, At	5,6,7,9,10,11	3,0	2,00	6,00	100	6,00
	Brochette de bambou 8", boîte de 100 unités	La, At	5,6,7,9,10,11	3,0	2,00	6,00	100	6,00
	Couteau d'office Manche en nylon, lame dentelée de 3 1/4"	La, At	3,5,6,7,9,10,11	21,0	4,50	94,50	25	23,63
	Couteau-éplucheur Manche en métal	La, At	3,5,6,7,9,10,11	20,0	3,00	60,00	50	30,00
	Cuillère en bois Manche 12"	La, At	3,5,6,7,9,10,11	48,0	1,00	48,00	100	48,00

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Modules	Quantité	Coût (\$)		Remplacement	
					unitaire	total	%	coût (\$)
	Cuillère portionneuse Capacité 2 oz	At, La	5,6,7,9,10,11	5,0	12,95	64,75	20	12,95
	Douille à pâtisserie Unie, ouverture de 0 à 9	La, At	3,5,6,7,9,10,11	20,0	8,25	165,00	30	49,50
	Douille à pâtisserie Étoilée, ouverture de 0 à 10, 55 mm	La, At	3,5,6,7,9,10,11	20,0	9,00	180,00	30	54,00
	Fixe-vadrouille Pièces de métal plaquées zinc anticorrosif	La, At	3,5,6,7,9,10,11	2,0	21,50	43,00	25	10,75
	Gants de caoutchouc Large	La	3,5,6,7,9	12,0	3,25	39,00	100	39,00
	Gants de caoutchouc Médium	La	3,5,6,7,9	12,0	3,25	39,00	100	39,00
	Mitaine de four Amiante haute performance, 13" de long <i>Ininflammable et facile à nettoyer</i>	La, At	3,5,6,7,9	6,0	12,00	72,00	30	21,60
	Moule à crème caramel Porcelaine vitrifiée, format de 140 mL	La, At	3,5,6,7,9,10,11	60,0	2,50	150,00	50	75,00
	Panier pour cuisson vapeur Diam. 10"	At, La	5,6,7,9,10,11	5,0	15,00	75,00	35	26,25
	Panier pour cuisson vapeur Diam. 5"	At, La	5,6,7,9,10,11	5,0	6,00	30,00	35	10,50
	Panier pour cuisson vapeur Diam. 8"	At, La	5,6,7,9,10,11	5,0	12,00	60,00	35	21,00
	Passoire double maille Plaquées étain, manche en bois, maille très fine, diam. 6 1/4"	La	3,5,6,7,9	12,0	8,85	106,20	25	26,55
	Passoire double maille Plaquées étain, manche en bois, maille très fine, diam. 8"	La, At	5,6,7,9,10,11	12,0	9,10	109,20	25	27,30

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Modules	Quantité	Coût (\$)		Remplacement	
					unitaire	total	%	coût (\$)
	Pinceau à pâtisserie Manche plat de bois blanc, soies de porc, largeur 25 cm	At, La	5,6,7,9,10,11	25,0	2,50	62,50	50	31,25
	Plat rond à soufflé Porcelaine vitrifiée, 1 130 mL	La, At	3,5,6,7,9,10,11	6,0	5,00	30,00	50	15,00
	Plat rond à soufflé Porcelaine vitrifiée, 250 mL	La, At	3,5,6,7,9,10,11	6,0	3,50	21,00	50	10,50
	Plat rond à soufflé Porcelaine vitrifiée, 560 mL	La, At	3,5,6,7,9,10,11	6,0	4,00	24,00	50	12,00
	Poêle antiadhésive Aluminium épais, modèle commercial, revêtement Silverstone, poignée rivée, ronde 10,5"	At, La	5,6,7,9,10,11	10,0	33,50	335,00	25	83,75
	Poêle antiadhésive Aluminium épais, modèle commercial, revêtement Silverstone, poignée rivée, ronde 8,5"	At, La	5,6,7,9,10,11	10,0	24,10	241,00	25	60,25
	Poêle antiadhésive Aluminium épais, modèle commercial, revêtement Silverstone, poignée rivée, ronde 12,5"	At, La	5,6,7,9,10,11	10,0	49,60	496,00	25	124,00
	Pèse-saumure Verre gradué de 1 000 à 1 250 g/L, long. 220 mm	La, At	3,5,6,7,9,10,11	2,0	28,00	56,00	30	16,80
	Pèse-sirop (densimètre à sirop) Verre gradué de 1 000 à 1 400 g/L, long. 160 mm	La, At	3,5,6,7,9,10,11	3,0	28,00	84,00	50	42,00
	Raclette de caoutchouc Manche plastique 13" de long.	La, At	5,6,7,9,10,11	21,0	2,15	45,15	25	11,29
	Sac à pâtisserie Revêtement plastique 12" (30 cm)	At, La	5,6,7,9,10,11	25,0	4,75	118,75	100	118,75
	Sac à pâtisserie Revêtement plastique 16" (40 cm)	At, La	5,6,7,9,10,11	12,0	6,00	72,00	100	72,00
	Sac à pâtisserie Revêtement plastique 8" (20 cm)	At, La	5,6,7,9,10,11	25,0	4,50	112,50	100	112,50

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Modules	Quantité	Coût (\$)		Remplacement	
					unitaire	total	%	coût (\$)
	Thermomètre de confiserie Verre gradué de plus 80 à 200 °C, monté dans une gaine en Makrolon, long. 350 mm	La, At	3,5,6,7,9,10,11	3,0	34,50	103,50	30	31,05
	Thermomètre de four micro-ondes Température de 0 à 220 °F	La, At	3,5,6,7,9,10,11	2,0	21,50	43,00	25	10,75
	Thermomètre à cadran 1" Étui de poche en plastique, tige de 5", 0 à 220 °F	La, At	3,5,6,7,9,10,11	3,0	13,00	39,00	30	11,70
	Thermomètre à viande Acier inoxydable, température de 120 à 200 °F	La, At	3,5,6,7,9,10,11	2,0	19,00	38,00	25	9,50
	Toque de papier Chapeau «chef» ajustable	La, At	3,5,6,7,9,10,11	144,0	1,50	216,00	100	216,00
	Vadrouille Fils retors de coton, 20 oz, sangle de 1"	La, At	3,5,6,7,9,10,11	3,0	4,50	13,50	50	6,75
7,2	Équipement et accessoires de sécurité							
	Recharge d'extincteur type B - C Capacité 10 lb, fonctionnement au CO ₂	La	Tous les modules	1,0	40,00	40,00	100	40,00
	Trousse de premiers soins	La	Tous les modules	1,0	100,00	100,00	100	100,00
	Uniforme Ensemble de pantalon, veste et foulard <i>Entretien</i>		Tous les modules	1,0	190,00	190,00	100	190,00
7,3	Entretien de l'équipement							
	Appareils frigorifiques <i>Entretien et service annuel</i>	La		1,0	300,00	300,00	100	300,00
	Équipement au gaz <i>Inspection et ajustement annuel</i>	La		1,0	350,00	350,00	100	350,00
	Extermination <i>Inspection aux 2 mois</i>	La, Cl		1,0	250,00	250,00	100	250,00

Cat. n°	Description et commentaires	Type de local	Modules	Quantité	Coût (\$)		Remplacement	
					unitaire	total	%	coût (\$)
	Hotte de ventilation <i>Nettoyage des filtres aux 2 mois</i>	La		1,0	1 700,00	1 700,00	100	1 700,00
	Système d'incendie <i>Inspection biannuelle</i>	La		2,0	90,00	180,00	100	180,00
7,4	Source énergétique pour de l'équipement particulier							
	Gaz propane <i>Pour équipement fonctionnant au gaz</i>	La	5,6,7,9	1,0	1 500,00	1 500,00	100	1 500,00
7,5	Location d'outils ou d'équipement							
	Linge à vaisselle Location de linges à vaisselle et de torchons	La, At	2,3,4,5,6, 7,9,10,11	2000,0	0,17	340,00	100	340,00
7,6	Location ou droit d'utilisation de logiciels							
	Location ou droit d'utilisation de logiciels Utilisation d'un logiciel comprenant cinq environnements de travail (traitement de texte, tableur, application graphique, base de données et logiciel de communication)	Bp		1,0	500,00	500,00	100	500,00
7,7	Personnel de soutien							
	Aide générale			35,0	15,04	526,40	100	526,40
	Magasinier			225,0	19,75	4 443,75	100	4 443,75
	Plongeur			168,0	15,04	2 526,72	100	2 526,72
	Responsable de production <i>(Chefs invités)</i>			104,0	43,00	4 472,00	100	4 472,00

2.4 Coût des matières premières et des services de soutien

Le tableau suivant permet d'établir le coût d'achat total des matières premières et des services de soutien, par catégorie, pour un groupe de vingt élèves ou pour tout autre groupe, conformément aux dispositions de la convention collective en vigueur.

Coût des ressources matérielles : matières premières et services de soutien

Cat. n°	Description	Coût (\$)	
		total	remplacement
7.0	Matières premières	17 400,00	17 400,00
7.1	Petits outils et accessoires	3 605,75	1 587,81
7.2	Équipement et accessoires de sécurité	330,00	330,00
7.3	Entretien de l'équipement	2 780,00	2 780,00
7.4	Source énergétique	1 500,00	1 500,00
7.5	Location d'outils ou d'équipement	340,00	340,00
7.6	Location ou droit d'utilisation de logiciels	500,00	500,00
7.7	Personnel de soutien	11 968,87	11 968,87
Total général		38 424,62 \$	36 406,68 \$
<p>Coût de remplacement : somme nécessaire par groupe de 20 élèves pour la durée du programme ou pour tout autre groupe, conformément aux dispositions de la convention collective en vigueur.</p> <p>N.B. : Ces coûts peuvent varier suivant divers facteurs (fabricants, modèles, locateurs, etc.).</p>			

B. Matériel didactique

2.5 Présentation

Tout programme de formation exige l'utilisation de matériel didactique approprié au niveau de formation. On regroupe sous «Matériel didactique» les catégories suivantes :

- 8.0 Manuels, fascicules pour les élèves;
- 9.0 Impression de documents et photocopie;
- 10.0 Ouvrages de référence et revues (abonnements);
- 11.0 Cartes, tableaux, graphiques, etc.;
- 12.0 Matériel de production pour équipement audiovisuel et informatique (acétate, rubans, disquettes, lampes, films, etc.);
- 13.0 Divers.

2.6 Établissement de la liste des besoins

Pour dresser la liste des besoins, on devra tenir compte de celle qui suit, du matériel déjà acquis et des demandes particulières du personnel enseignant du département concerné.

Le budget sera établi selon la politique en vigueur dans la commission scolaire. Il ne faut pas oublier d'en réserver une part pour le renouvellement du matériel didactique et la photocopie de documents.

2.7 Liste des besoins

Le tableau suivant présente les besoins essentiels en matière de matériel didactique.

Dans la colonne «Description», le titre du document est indiqué en caractères gras et la référence bibliographique complète est présentée à la section 2.8.

La colonne «Coût de remplacement» indique la somme nécessaire pour un groupe de vingt élèves, pour la durée du programme.

Les coûts inscrits dans ce tableau ont été recueillis et évalués en décembre 1994.

2.8 Références bibliographiques

Dans la présente section, on donne en premier lieu la référence bibliographique complète des manuels de base et des ouvrages de référence (catégories 8.0 et 10.0) ainsi que celle des autres documents essentiels (catégorie 11.0) à la mise en œuvre du programme.

En deuxième lieu, on donne les références bibliographiques des ouvrages et des documents facultatifs, c'est-à-dire ceux que le personnel est libre d'acheter, d'emprunter ou de louer, compte tenu des stratégies d'enseignement choisies et des ressources financières disponibles.

2.8.1 Manuels de base

LAMBERT ORTIZ, Élisabeth. *Encyclopédie des herbes et des épices, Toutes les saveurs du monde*, Sélection du Reader's Digest, 1993, 288 p., 40,00 \$.

2.8.2 Manuels de référence

BLANC, Georges. *La nature dans l'assiette*, Éditions Robert Laffont, 1987, 320 p., 109,00 \$

BREMNESS, Lesley, *Le livre des herbes*, Hachette, 1989, 285 p., 70,00 \$.

BRENNAN, Georgeanne, *Saveurs du potager*, Éditions Flammarion, 1994, 71,00 \$.

BUREAU DE NORMALISATION DU QUÉBEC. *Analyse sensorielle - Vocabulaire*, 1984, 18 p., 18,00 \$.

CHOAIN, François et Philippe NOËL. *Le sous-vide en cuisine*, Éditions Jacques Lanore, 1988, 207 p., 63,00 \$.

CHONG, Élisabeth. *L'héritage de la cuisine chinoise*, Hachette, 1994, 250 p., 98,95 \$.

COMELADE, E. *Technologie et hygiène alimentaire, Tome 1*, Éditions Lanore, 1981, 90 p., 21,00 \$.

CONNERY, Clare. *Savoureuses salades*, Éditions Flammarion, 1994, 120 p., 49,95 \$.

DEMEDICI, Lorenza. *L'héritage de la cuisine italienne*, Hachette, 1991, 256 p., 98,95 \$

DOUCET LEDUC, Hélène. *Échec à la contamination des aliments*, Modulo éditeur, 1993, 147 p., 14,95 \$.

FRAPPIER, Renée. *Le guide de l'alimentation saine et naturelle*, 1987, 347 p., 21,95 \$.

FRAPPIER, Renée. *Le guide de l'alimentation saine et naturelle, Tome 2*, 1992, 348 p., 21,95 \$.

FRESON, Robert. *Italies gourmandes*, Casterman, 1994, 254 p., 59,95 \$.

FU-LUNG, Ho et Uli FRANZ. *La cuisine chinoise*, Éditions Chantecler, 176 p., 50,00 \$.

GARDON, Anne. *La cuisine des champs*, Les Éditions de l'Homme, 1994, 174 p., 24,95 \$.

GRUPE DE RECHERCHE INTERDISCIPLINAIRE EN ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL. *Série la toque savante, guide de l'enseignant et guide de l'élève*, 1989, projet d'édition.

Viandes, volailles et gibiers

Préparations fondamentales

Potages

Poissons, mollusques et crustacés

Entremets

Légumes et salades.

La cuisine du soleil, 90 recettes légères, Gründ, 1992, 26,95 \$.

LAMBERT-LAGACÉ, Louise. *Bons gras mauvais gras*, Les Éditions de l'Homme, 1993, 172 p., 14,95 \$.

Les cuisines du monde, Larousse, 1994, 544 p., 79,95 \$.

MAINCENT, Michel. *Technologie culinaire*, Éditions BPI, 1987, 480 p., 61,95 \$.

MATTIUSSI, M. et col. *En cuisine : la pâtisserie*, Éditions BPI, 22,95 \$.

MC GEE, Harold. *On food and cooking, the science and lore of the kitchen*, Macmillan Publishing Company, 1988, 684 p., 27,95 \$.

Mets les plus fins de la nouvelle cuisine pour toutes les saisons, Éditions Chantecler, 173 p., 50,00 \$.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION. *Contrôle et surveillance en cuisson sous vide selon l'approche HACCP*, 1992, 51 p., 5,00 \$ (92-0119).

POSSEMIERS, René. *Fruits exotiques*, 1993, 11,95 \$.

Saveurs d'Asie, 250 recettes de 14 pays, Éditions Robert Laffont, 1990, 107,30 \$.

Saveurs du Québec, L'Art d'apprêter les quatre saisons, 1994, Éditions Stromboli, 237 p., 100 \$.

Série la bonne cuisine santé, préparer autrement, Éditions Time Life, 12 volumes, 22,95 \$.

SERVENTI, Silvano. *La grande histoire du foie gras*, Éditions Flammarion, 1993, 180 p., 140,00 \$.

SOULARD, Jean. *La santé dans les grands plats*, Éditions Anne Sigier, 1990, 129 p., 29,95 \$.

THÉMIS, Jean-Louis. *Guide et recettes des fruits et légumes exotiques et méconnus*, Les Éditions Exobec, 1987, 146 p., 9,95 \$.

THIS, Hervé. *Les secrets de la casserole*, Éditions Belin, 1993, 222 p., 34,95 \$.

TIME LIFE. *Les grandes traditions culinaires (7 vol.)*, Éditions Time Life, 1993, 29,95 \$/vol.

Traité des connaissances des fromages canadiens et leur utilisation en fine cuisine, Les Éditions de la Chenelière inc., 328 p., 75,00 \$.

Encyclopédie Délices de France, 6 volumes, Éditions consulaires, 350,00 \$.

2.8.3 Revues et abonnements

Fine cooking

Taunton magazines
63, South Main Street
PO BOX 5506
Newtown CT 06470-9905, 800/477-8727
Abonnement 1 an (6 revues) 32,00 \$

Eating Well

Eating Well Magazine
PO BOX 54263
Boulder CO 80323-4263
(303) 447-9330
Abonnement 1 an (6 revues) 30,00 \$

Thuries magazine

Thuries magazine
81170 Cordes
France
Tél. (16) 63.56.16.06
Abonnement 1 an (10 revues) 200,00 \$

Chronique gastronomique

Journal local
Abonnement 1 jour/sem., 100,00 \$

2.8.4 Matériel audiovisuel et démonstration

Présentation et utilisation du four combi (10 min.) - Vidéo gratuit

Blodgett Combi
Burlington, VT/USA
Montréal : (514) 365-3753

Des démonstrations d'utilisation d'appareils sont généralement offertes par les compagnies dont voici quelques adresses :

Tact Technologies (rational)
10755, Chambord
Montréal (Québec)
H2C 2R9
(514) 382-7772

Alto - Shaams systems
4750, Bourg St
St-Laurent (Québec)
H4T 1J2
(514) 343-4989

Groupe PMI Canada Équipement alimentaire
1405, avenue St-Jean-Baptiste, bureau 115
Québec (Québec)
G2E 5K2
(418) 871-3415

Documents facultatifs

AVANDET, Jacques. *Les techniques nouvelles de production culinaire*, Éditions Fidévit, 1985, 108 p., 60,00\$

BOURRE, Jean-Marie. *De l'animal à l'assiette*, Éditions Odile Jacob, 1993, 261 p., 37,00 \$.

LE GROUPE FLEURBEC. *Plantes sauvages comestibles*, Le groupe Fleurbec inc., 1981, 167 p.

MATTEAU, Hélène. *Les mots de la faim et de la soif*, Les éditions de l'Homme, 1990, 207 p.

SANNIER, L. et POULIN, D. *Du neuf sur le plat*, Éditions Jacques Lanore, 1988, 320 p., 69,00 \$.

2.9 Coût du matériel didactique

Le tableau suivant permet d'établir le coût du matériel didactique, par catégorie, pour un groupe de vingt élèves ou pour tout autre groupe, conformément aux dispositions de la convention collective en vigueur.

Coût des ressources matérielles : matériel didactique

Cat. n°	Description	Coût (\$)	
		total	remplacement
8.0	Manuels et fascicules pour les élèves	840,00 \$	84,00
9.0	Impression de documents et photocopie	280,00 \$	280,00
10.0	Ouvrages de référence et revues (abonnements)	3 699,85 \$	695,79
11.0	Cartes, tableaux, graphiques, etc.	15,00 \$	3,00
12.0	Matériel de production audiovisuelle et informatique (acétates, rubans, disquettes, lampes, films, etc.)	151,00 \$	142,25
13.0	Divers	242,58	135,21
	Total général	5 228,43 \$	1 340,25 \$
<p>Coût de remplacement : somme nécessaire pour un groupe de vingt élèves pour la durée du programme ou pour tout autre groupe, conformément aux dispositions de la convention collective en vigueur.</p> <p>N.B. : Ces coûts peuvent varier suivant divers facteurs (fournisseurs, éditeurs, fabricants, etc.).</p>			

Ressources matérielles : matériel didactique (catégories 8.0 à 13.0)

Cat. n°	Description	Quantité	Coût (\$)		Remplacement	
			unitaire	total	%	coût (\$)
8,0	<i>Manuels et fascicules pour les élèves</i>					
	Encyclopédie des herbes et des épices	21,0	40,00	840,00	10	84,00
9,0	<i>Impression de documents et photocopie</i>					
	Menu Couverture plastifiée	20,0	2,00	40,00	100	40,00
	Photocopie <i>Recto seulement</i>	8000,0	0,03	240,00	100	240,00
10,0	<i>Ouvrages de référence et revues (abonnements)</i>					
	Analyse sensorielle - Vocabulaire	2,0	18,00	36,00	10	3,60
	Bons gras mauvais gras	2,0	14,95	29,90	10	2,99
	Chronique gastronomique Abonnement	1,0	100,00	100,00	100	100,00
	Contrôle et surveillance en cuisson sous vide	1,0	5,00	5,00	10	0,50
	Eating Well Abonnement	1,0	30,00	30,00	100	30,00
	Échec à la contamination des aliments	3,0	14,95	44,85	10	4,48
	En cuisine : la pâtisserie	1,0	22,95	22,95	10	2,30
	Encyclopédie Délices de France, 6 volumes, Éditions consulaires	1,0	350,00	350,00	10	35,00
	Fine Cooking Abonnement	1,0	32,00	32,00	100	32,00
	Fruits exotiques	1,0	11,95	11,95	10	1,20
	Guide et recettes des fruits et légumes exotiques	1,0	9,95	9,95	10	1,00
	Italies gourmandes	1,0	59,95	59,95	10	6,00

Cat. n°	Description	Quantité	Coût (\$)		Remplacement	
			unitaire	total	%	coût (\$)
	L'héritage de la cuisine chinoise	1,0	98,95	98,95	10	9,90
	L'héritage de la cuisine italienne	1,0	98,95	98,95	10	9,90
	La cuisine chinoise	1,0	50,00	50,00	10	5,00
	La cuisine des champs	1,0	24,95	24,95	10	2,50
	La cuisine du soleil, 90 recettes légères	1,0	26,95	26,95	10	2,70
	La grande histoire du foie gras	1,0	140,00	140,00	10	14,00
	La Nature dans l'assiette	1,0	109,00	109,00	10	10,90
	La santé dans les grands plats	1,0	29,95	29,95	10	3,00
	Le guide de l'alimentation saine et naturelle, tomes 1 et 2	2,0	21,95	43,90	10	4,39
	Le livre des herbes	1,0	70,00	70,00	10	7,00
	Le sous vide en cuisine	1,0	63,00	63,00	10	6,30
	Les cuisines du monde	5,0	80,00	400,00	10	40,00
	Les grandes traditions culinaires : Chine, Thaïlande, France, etc.	7,0	29,95	209,65	10	20,97
	Les secrets de la casserole	5,0	34,95	174,75	10	17,48
	Mets les plus fins de la NOUVELLE CUISINE pour toutes les saisons	1,0	50,00	50,00	10	5,00
	On food and cooking, the science and lore of the kitchen	3,0	27,95	83,85	10	8,39
	Saveurs d'Asie, 250 recettes, de 14 pays	1,0	107,30	107,30	10	10,73
	Saveurs du potager	1,0	71,00	71,00	10	7,10
	Saveurs du Québec, l'Art d'apprêter les quatre saisons	1,0	100,00	100,00	10	10,00
	Savoureuses salades	1,0	49,95	49,95	10	5,00
	Série La bonne cuisine santé, préparer autrement	12,0	22,95	275,40	10	27,54
	Technologie culinaire	5,0	61,95	309,75	10	30,98

Cat. n°	Description	Quantité	Coût (\$)		Remplacement	
			unitaire	total	%	coût (\$)
	Technologie et hygiène alimentaire	5,0	21,00	105,00	10	10,50
	Thuries magazine Abonnement	1,0	200,00	200,00	100	200,00
	Traité des connaissances des fromages canadiens et leur utilisation en fine cuisine	1,0	75,00	75,00	10	7,50
11,0	<i>Cartes, tableaux, graphiques, etc.</i>					
	Les champignons sauvages Affiches couleur, disponibles dans les centres jardins et boutiques de naturalisme	1,0	15,00	15,00	20	3,00
12,0	<i>Matériel de production pour équipement audiovisuel et informatique (acétates, rubans, disquettes, lampes, films, etc.)</i>					
	Acétate 21,5 cm x 23 cm boîte de 100	1,0	37,00	37,00	100	37,00
	Cadre Carton rigide, boîte de 100 <i>Pour acétates</i>	1,0	20,00	20,00	75	15,00
	Cassette VHS T120	3,0	3,00	9,00	75	6,75
	Crayons/ens. 4 couleurs, Encre, soluble dans l'eau <i>Pour acétates</i>	1,0	6,00	6,00	75	4,50
	Disquette 3,5", haute densité, double face, boîte de 10	1,0	12,00	12,00	100	12,00
	Lampe <i>Pour projecteur</i>	1,0	27,00	27,00	100	27,00
	Recharge <i>Pour imprimante à jet d'encre</i>	1,0	40,00	40,00	100	40,00

Cat. n°	Description	Quantité	Coût (\$)		Remplacement	
			unitaire	total	%	coût (\$)
13,0	Divers					
	Agenda Type le «principal»	1,0	10,00	10,00	100	10,00
	Agrafeuse	1,0	9,00	9,00	20	1,80
	Carton Assortiment de couleurs 22" x 28"	24,0	0,80	19,20	100	19,20
	Chemise de classement 14 3/4" x 9", boîte de 100	1,0	12,50	12,50	50	6,25
	Classeur à anneaux 8 1/2" x 11 1/2", diam. 1 1/2"	2,0	4,00	8,00	30	2,40
	Crayon marqueur/ens. 8 couleurs	1,0	6,00	6,00	100	6,00
	Dossier suspendu Grand format, boîte de 25	2,0	9,00	18,00	30	5,40
	Matériel scolaire Règle, crayon, efface, «post-it», séparateur de feuilles, agrafe, dégrafeuse, trombone, ciseaux, ruban cache adhésif, étiquette gommée, onglet, attache croisée, pince-notes, etc.	1,0	150,00	150,00	50	75,00
	Protège-document Pour feuilles 8 1/2" x 11	24,0	0,12	2,88	75	2,16
	Tablette Quadrillée, 8 1/2" x 11, paquet de 10	1,0	7,00	7,00	100	7,00

3. Aménagement des lieux

3.1 Présentation

Il est essentiel de planifier l'aménagement des lieux où sera donnée la formation afin d'assurer un enseignement de qualité permettant l'atteinte des objectifs du programme.

Deux situations peuvent se présenter :

- la modification des locaux existants afin de satisfaire aux exigences du nouveau programme;
- l'aménagement de nouveaux locaux afin de permettre la mise en œuvre du nouveau programme.

Ce chapitre indique les éléments à considérer avant de procéder à l'aménagement physique des lieux qui seront réservés à l'enseignement et à l'apprentissage des objectifs du programme *Cuisine actualisée*.

De plus, des renseignements supplémentaires concernant les possibilités de mise en commun des locaux et des services réservés à d'autres programmes seront fournis dans ce chapitre.

3.2 Démarche suggérée pour établir les besoins en aménagement des lieux

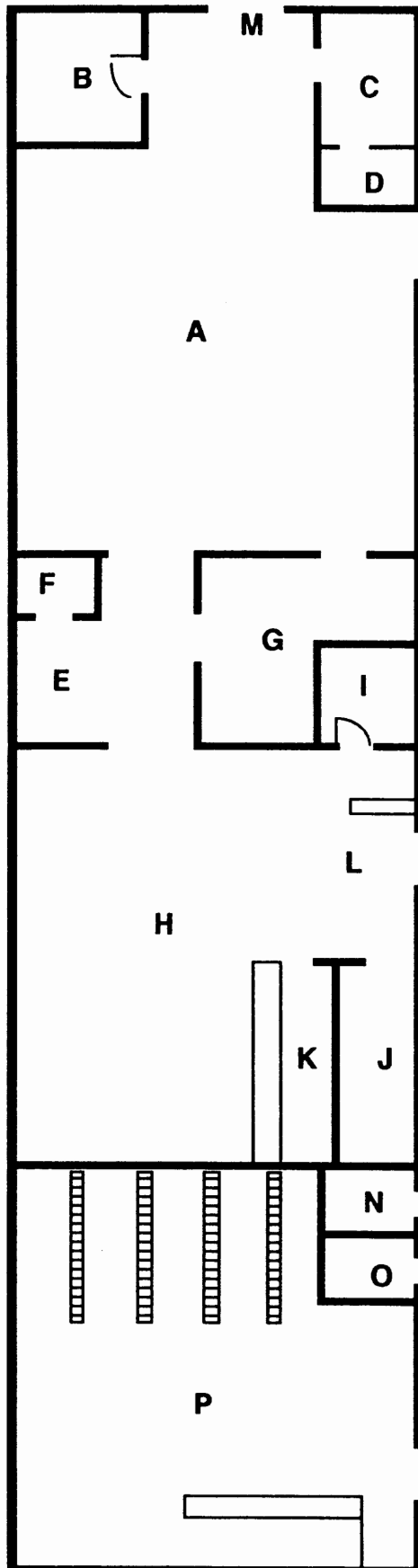
3.2.1 Propositions d'aménagement

Le programme *Cuisine actualisée* est axé sur des domaines de spécialisation aussi variés que la pâtisserie de restaurant, la charcuterie de cuisine et le service de mets de restauration haut de gamme.

Il nécessite, en matière d'aménagement, une salle de démonstration pouvant servir de classe, un laboratoire de spécialisation facilitant la recherche et l'expérimentation, ainsi qu'une cuisine de production comme celle qui est présentée dans le *Guide d'organisation pédagogique et matérielle* du programme *Cuisine d'établissement*.

Étant donné la courte durée de ce nouveau programme, il serait souhaitable d'aménager le laboratoire de spécialisation de façon polyvalente afin de faciliter son utilisation par d'autres groupes qui suivent des programmes tels que *Pâtisserie de restaurant* et *Cuisine d'établissement*.

Ce laboratoire devrait être aménagé à proximité du local de pâtisserie afin de profiter de la disponibilité de pièces d'équipement telles que sorbetière, cellule de refroidissement rapide, four à convection, tempéreuse à chocolat et chambre froide.

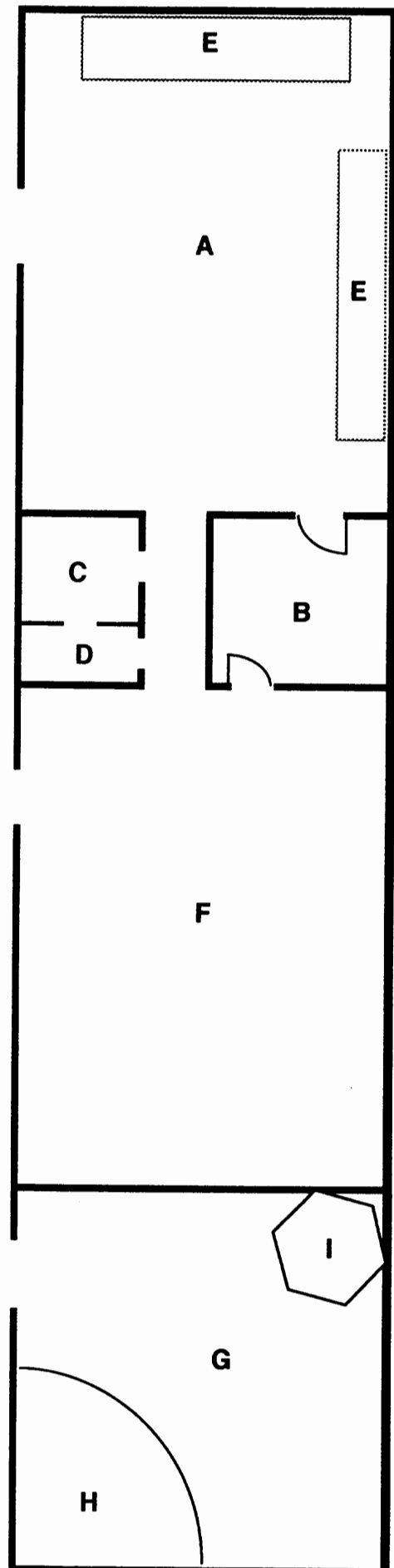


LÉGENDE

- A .** Cuisine d'établissement
- B .** Réserve
- C .** Salle réfrigérée
- D .** Salle de congélation
- E .** Office
- F .** Dépôt
- G .** Laverie
- H .** Salle à manger
- I .** Salle d'informatique
- J .** Vestiaire des convives
- K .** Section du bar
- L .** Aire d'accueil
- M .** Aire de réception
- N .** Toilette des femmes
- O .** Toilette des hommes
- P .** Centre de documentation

LÉGENDE

- A** . Laboratoire de pâtisserie
- B** . Glacerie
- C** . Salle de réfrigération
- D** . Salle de congélation
- E** . Aires de cuisson
- F** . Laboratoire de spécialisation
- G** . Salle de démonstration
- H** . Aire de démonstration
- I** . Aire de projection



Laboratoire de spécialisation

Le laboratoire de spécialisation est un local polyvalent, aménagé dans le but de répondre aux exigences de recherche et d'expérimentation de nouvelles recettes et de faciliter l'utilisation d'appareils de nouvelles technologies. Son aménagement doit permettre le travail individuel et le travail d'équipe.

Selon les besoins, on peut modifier la disposition des aires de travail et de l'équipement qui sont suggérés dans le plan d'aménagement afin de l'adapter aux réalités physiques de chaque commission scolaire.

Principales aires de travail du laboratoire de spécialisation :

- aire de cuisson;
- aire d'apprentissage et de préparation;
- aire de lavage et d'entreposage.

1. Aire de cuisson

L'aire de cuisson se subdivise en deux espaces bien distincts, caractérisés par l'équipement qui les compose; le premier regroupe les cuisinières et fourneaux nécessaires à l'aménagement de postes de travail individuels. Cet espace comprend également des appareils complémentaires tels que salamandre à gaz et friteuse.

Le deuxième présente l'aménagement des appareils de nouvelles technologies et leur emplacement dans le laboratoire.

2. Aire d'apprentissage et de préparation

L'aire de préparation regroupe, par postes de travail, les divers appareils nécessaires à la poursuite des objectifs du programme. Chacun des postes comporte une table de travail réfrigérée, une table de travail avec dessus en bois d'érable laminé et l'accès à des éléments de cuisson au gaz.

3. Aire de lavage et d'entreposage

Cet espace comprend un évier à deux compartiments et des tablettes de rangement.

Aménagement du local de spécialisation Cuisine actualisée

- A. Aires de préparation
- B. Aire de démonstration
- C. Aires de cuisson
- D. Poste de lavage des mains
- E. Laverie
- F. Salle de réfrigération

APPAREILS DE CUISSON

- 1. Cuisinière à gaz
- 2. Salamandre à gaz
- 3. Friteuse avec égouttoir
- 4. Cuiseur vapeur sans pression
- 5. Four de cuisson et de maintien
- 6. Four mixte à vapeur et à convection
- 7. Four micro-ondes

APPAREILS DE RÉFRIGÉRATION

- 8. Armoire réfrigérée
- 9. Sorbetière
- 10. Table de travail (dessous congélateur)
- 11. Table de travail réfrigérée

APPAREILS DIVERS

- 12. Malaxeur (20 pintes)
- 13. Trancheur
- 14. Mélangeur à lames rotatives
- 15. Balance électronique
- 16. Machine à faire le vide

ÉQUIPEMENT DE PLOMBERIE

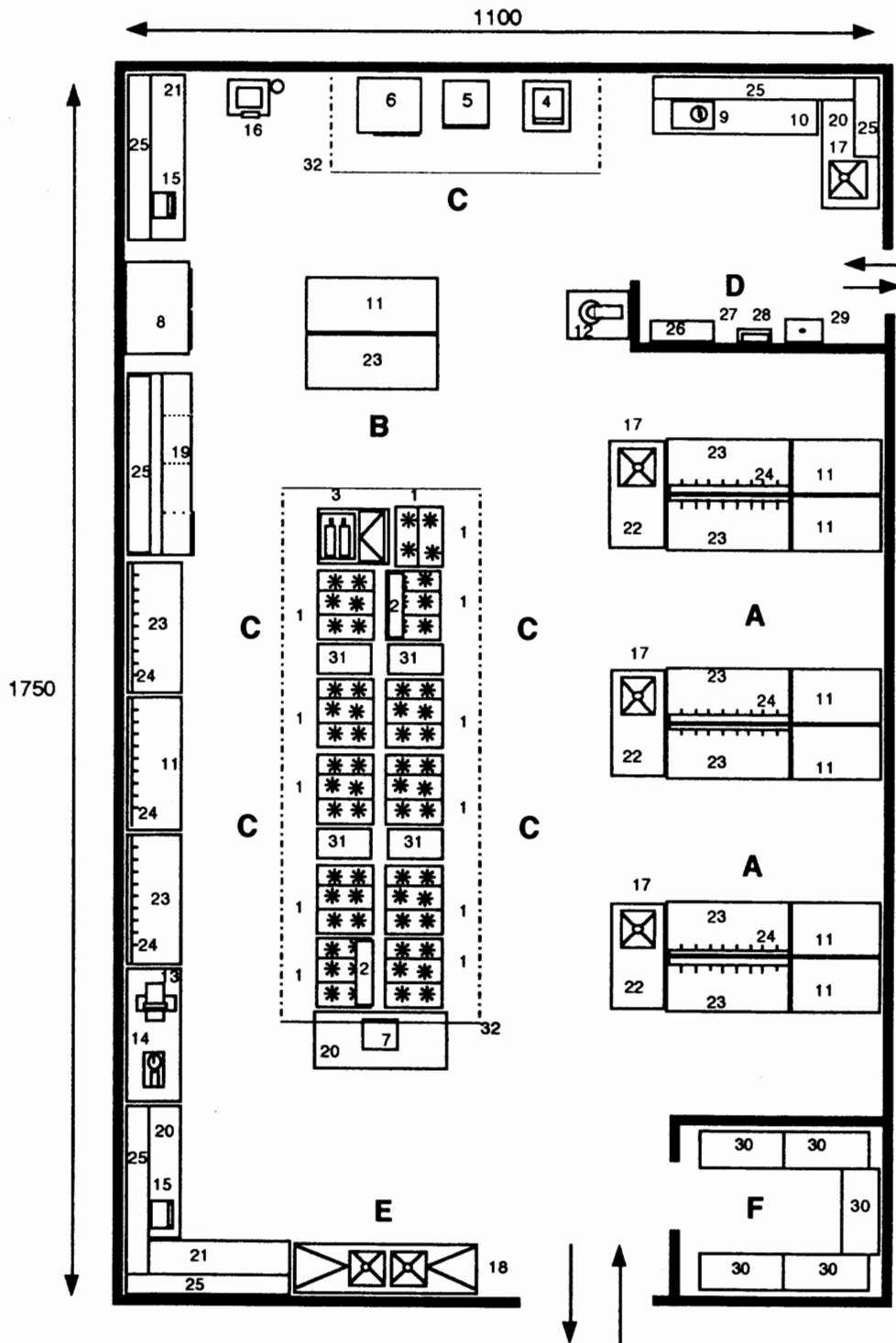
- 17. Évier
- 18. Évier à deux compartiments
- 29. Lave-mains mural

MOBILIER

- 19. Table de pâtisserie à trois huches
- 20. Table en acier inox. (1830 mm)
- 21. Table en acier inox. (2440 mm)
- 22. Table en acier inox. (1520 mm)
- 23. Table de travail (1830 mm)
- 24. Crémaillères à ustensiles
- 25. Tablette murale
- 26. Armoire de rangement
- 27. Poubelle
- 28. Distributeur à papier
- 30. Étagère à tablettes
- 31. Table en acier inox.

ÉQUIPEMENT INTÉGRÉ

- 32. Hotte de cuisine avec système de protection contre le feu



Local de spécialisation

Date: janvier 1995

Échelle: 1: 100

Salle de démonstration

La salle de démonstration est une classe réservée aux démonstrations culinaires, aux séminaires ou aux cours théoriques. Son aménagement comporte une aire de démonstration regroupant des appareils tels que cuisinière, réfrigérateur, comptoir de travail, miroir suspendu, etc.

Une attention toute particulière doit être portée aux appareils audiovisuels qui pourraient être intégrés de façon permanente au local.

Cuisine de production

Ce local existe déjà dans les divers centres de formation.

Centre de documentation

Le centre de documentation est une classe disponible pour la recherche individuelle ou supervisée. Sa vocation est de regrouper tous les documents des divers programmes du secteur et de rendre ces renseignements accessibles aux élèves et au personnel enseignant.

Situé dans le département de l'alimentation, son aménagement comporte des tables de travail et un présentoir à revues; son organisation matérielle ressemble à celle d'une bibliothèque habituelle.

Bureau du personnel enseignant

Il serait important de regrouper tous les enseignants et enseignantes du secteur et d'offrir l'espace suffisant pour l'aménagement d'un système informatique puissant.

Vestiaire des élèves

Le vestiaire doit se situer dans un espace fermé déterminant l'axe d'entrée des élèves dans le département.

Des douches peuvent compléter les installations sanitaires afin de répondre aux exigences d'hygiène particulières à l'alimentation.

3.2.2 Inventaire du matériel et des services disponibles

Au moment de l'analyse et de la planification des futurs aménagements physiques nécessaires au programme *Cuisine actualisée*, il est essentiel de dresser l'inventaire du matériel disponible et de déterminer les modifications à apporter aux aménagements actuels.

Il peut être nécessaire de rassembler les plans de l'édifice, des locaux et des ateliers actuels et d'identifier:

- les espaces utilisés et les espaces libres;
- les services disponibles :
 - eau;
 - électricité;
 - ventilation;
 - nombre de sorties et leur emplacement;
- les données utiles sur :
 - les types de matériaux de construction;
 - l'installation de l'équipement;
 - la hauteur des plafonds;
 - la qualité de l'éclairage;
 - les systèmes d'alarme et d'incendie, etc.

3.2.3 Aménagement d'un établissement alimentaire

À titre indicatif, voici quelques points qui concernent les exigences de la réglementation sur la santé publique dans les établissements commerciaux.

Planchers

- matériaux lisses, antidérapants et non absorbants;
- résistance normale aux acides, aux alcalis, aux matières grasses et aux autres substances organiques;
- inclinaison du plancher vers une bouche d'évacuation;
- revêtement du plancher jusqu'à au moins quinze centimètres au bas des murs.

Murs et plafonds

- surface dure, lisse et non absorbante.

L'équipement, les ustensiles et les surfaces en contact avec les aliments doivent être en matériaux non toxiques et faciles à nettoyer. Un éclairage suffisant d'au moins 50 décalux à un mètre du plancher est exigé. De plus, les sources d'éclairage doivent être protégées.

Le système de ventilation doit protéger efficacement des odeurs, des graisses, de la fumée, des vapeurs, de la saleté et des insectes.

Plomberie

- accès facile pour l'entretien;
- diamètre commercial;
- renvois munis de trappes à graisse.

Électricité

- disposition adéquate de prises femelles;
- ampérage et voltage adéquats pour chaque type d'appareil;
- conformité aux normes exigées.

Entreposage

- unités de réfrigération de 4 °C ou moins;
- unités de congélation de -18 °C ou moins;
- aliments crus ou cuits conservés séparément;
- supports de rangement à au moins 10 cm du sol;
- produits de nettoyage, désinfectants et autres produits toxiques entreposés dans un endroit distinct de celui où sont conservés les aliments.

Local sanitaire

- toilette munie d'un lavabo avec savon liquide et essuie-mains à usage unique à proximité des aires de préparation.

4. Ressources humaines

4.1 Présentation

La réussite de la mise en œuvre d'un nouveau programme dépend souvent de la qualification et de l'expérience professionnelle du personnel enseignant. Toutefois, en plus du personnel enseignant, il est parfois souhaitable de recourir aux services de techniciennes et techniciens ou de spécialistes.

Cette partie du guide présente certaines données à considérer au moment de la sélection du personnel ou de l'attribution des tâches au personnel déjà en place. Des indications sur des domaines de perfectionnement sont également présentées.

4.2 Embauche et perfectionnement

Embauche

Avant de procéder à l'engagement du personnel, il importe de préciser les aspects qualitatifs qui doivent présider à une sélection judicieuse des ressources humaines. Il faut tout d'abord mentionner l'importance d'orienter le recrutement en fonction de l'intérêt personnel et des connaissances relatives à ce type de cuisine.

L'enseignement de la profession de cuisinière ou de cuisinier spécialisé en cuisine actualisée exige de la personne qui occupe ce poste, une grande disponibilité et de la facilité à s'adapter aux nouvelles techniques. Cette personne doit être minutieuse, créative, transmettre le goût du dépassement et posséder des habiletés sensorielles très développées.

Qualification professionnelle du personnel enseignant

Le nouveau personnel devrait, au minimum, satisfaire aux critères suivants :

- avoir un diplôme de 5^e secondaire;
- être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles en *Cuisine d'établissement*;
- posséder une expérience minimale de cinq années dans des établissements haut de gamme;
- avoir une bonne connaissance de la pâtisserie de restaurant, de la charcuterie de cuisine et de la cuisine internationale;
- démontrer de l'intérêt pour l'évolution de la cuisine.

Perfectionnement

Depuis longtemps reconnu comme traditionnel, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration doit maintenant tenir compte des nouvelles exigences du marché et des besoins de la clientèle. La diversité des produits bioalimentaires, l'utilisation de nouvelles techniques de travail et de nouveaux appareils, la sensibilisation du public à l'importance d'une bonne alimentation sont autant de facteurs qui ont contribué à l'élaboration du nouveau programme de spécialisation et qui présentent de nouveaux défis pour les enseignantes et les enseignants.

Nous suggérons certains thèmes de perfectionnement liés aux objectifs du programme. L'organisation de ces activités peut se faire d'une façon ponctuelle, par des stages en entreprise ou par la participation du personnel enseignant à des séminaires de spécialisation.

Activités de perfectionnement

Perfectionnement pédagogique

Participation à des rencontres régionales ou provinciales portant sur la présentation du nouveau programme.

Participation à des rencontres régionales ou provinciales portant sur l'évaluation et les stratégies d'enseignement.

Conférences portant sur :

- . l'évaluation formative;
- . l'enseignement stratégique;
- . la motivation scolaire;
- . la créativité.

Perfectionnement technique

Cuisine du marché et cuisine régionale.

Appareils de nouvelles technologies et adaptation des techniques de travail.

Notions de technologie alimentaire :

- . analyse sensorielle des aliments;
- . additifs alimentaires;
- . propriétés des aliments.

Desserts à l'assiette et pâtisserie de restaurant.

Recyclage et mise à jour

Connaissance et application des règles d'hygiène et de sécurité.

Exploration de nouvelles techniques de présentation des mets.

4.3 Besoins de personnel

La bonne implantation d'un programme dépend souvent d'un personnel qualifié et expérimenté. En plus du personnel enseignant, il est essentiel de compter sur des personnes-ressources pouvant offrir un soutien pédagogique supplémentaire.

Personnel de soutien

Personne-ressource	Domaine	Modules
Chefs invités	Conférences portant sur l'évolution de la cuisine, la cuisine du marché et la cuisine régionale.	Module 1 Évolution de la cuisine.
	Démonstration culinaire suivie d'une discussion sur la présentation des mets.	Module 4 Présentation des mets : Recherche de modèles.
	Collaboration aux activités de synthèse ou sessions thématiques.	Module 5 Fruits et légumes exotiques.
		Modules 10 et 11 Cuisine du marché et cuisine régionale.
Spécialistes de contenu	Analyse sensorielle.	Module 2 Notions de technologie alimentaire
	Technologie alimentaire.	
Technicien, technicienne	Appareils de nouvelles technologies.	Module 3 Appareils de nouvelles technologies.
Responsable de production	Assume la responsabilité de la production pour les activités de synthèse.	Modules 10 et 11 Cuisine du marché et cuisine régionale.
Plongeur, plongeuse	Effectue le nettoyage de la vaisselle et de l'outillage à l'occasion des activités de synthèse.	Modules 10 et 11 Cuisine du marché et cuisine régionale.
Magasinier, magasinière	Effectue l'achat, le contrôle et la réception des marchandises.	Tout le programme.

4.4 Attributions caractéristiques du personnel enseignant

En vertu du régime pédagogique et de la convention collective, et afin de favoriser l'atteinte des objectifs du programme, il est suggéré d'utiliser au maximum les ressources additionnelles (fractions de postes d'enseignement) consenties par le MEQ pour l'évaluation des apprentissages, l'organisation des stages et l'aide aux élèves ayant des échecs.

Liste d'attributions propres au programme *Cuisine actualisée* :

- élaboration et validation d'un plan de cours pour le nouveau programme;
- élaboration et validation d'outils d'évaluation;
- coordination et suivi des activités avec les ressources extérieures au département;
- encadrement et récupération pour les élèves en difficulté ou ayant des échecs;
- encadrement et soutien pour des projets spéciaux tels que les Olympiades de la formation professionnelle et la participation à des activités en dehors de l'horaire;
- information scolaire et promotion de la profession;
- rencontres de coordination au sein du département.

5. Modes d'organisation sur les plans pédagogique et administratif

5.1 Présentation

Ce chapitre comprend des renseignements sur la planification et l'organisation pédagogique du programme *Cuisine actualisée*. On y trouve la liste des modules et leur durée, le logigramme et la proposition d'échéancier qui l'accompagnent, des précisions sur les caractéristiques de l'effectif visé et des recommandations concernant le *Guide pédagogique*.

5.2 Choix des modes d'organisation

5.2.1 Prendre connaissance du contenu du programme

Cuisine actualisée est un programme de spécialisation professionnelle favorisant l'évolution et l'approfondissement de connaissances générales et techniques nécessaires à la pratique du métier de cuisinière ou de cuisiner spécialisé dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme.

Les objectifs poursuivis dans ce programme de formation sont axés sur :

- l'acquisition de notions générales et scientifiques se rattachant à l'évolution du métier, aux notions de technologie alimentaire, à l'utilisation d'appareils de nouvelles technologies et à la recherche de nouvelles idées au regard de la présentation des mets;
- le développement des compétences nécessaires à la confection de préparations d'inspiration nouvelle à base de fruits et de légumes exotiques, de produits régionaux et étrangers et à la confection de charcuteries de cuisine;
- le développement des compétences essentielles à la mise en place et au service de menus de cuisine du marché et de cuisine régionale.

5.2.2 Interpréter le logigramme et déterminer l'échéancier

Les compétences visées en *Cuisine actualisée* sont structurées et articulées en un programme intégré de formation permettant une progression harmonieuse d'un objectif à l'autre, l'intégration et le renforcement des apprentissages.

Le logigramme de la page 69 illustre la logique retenue lors de la conception du programme et démontre les liens qui existent entre les modules. Il met en évidence les objectifs préalables à d'autres compétences et les choix relatifs au déroulement du plan de formation.

1. SYNTHÈSE DU PROGRAMME D'ÉTUDES

Nombre de modules : 11
Durée en heures : 525
Valeur en unités : 35

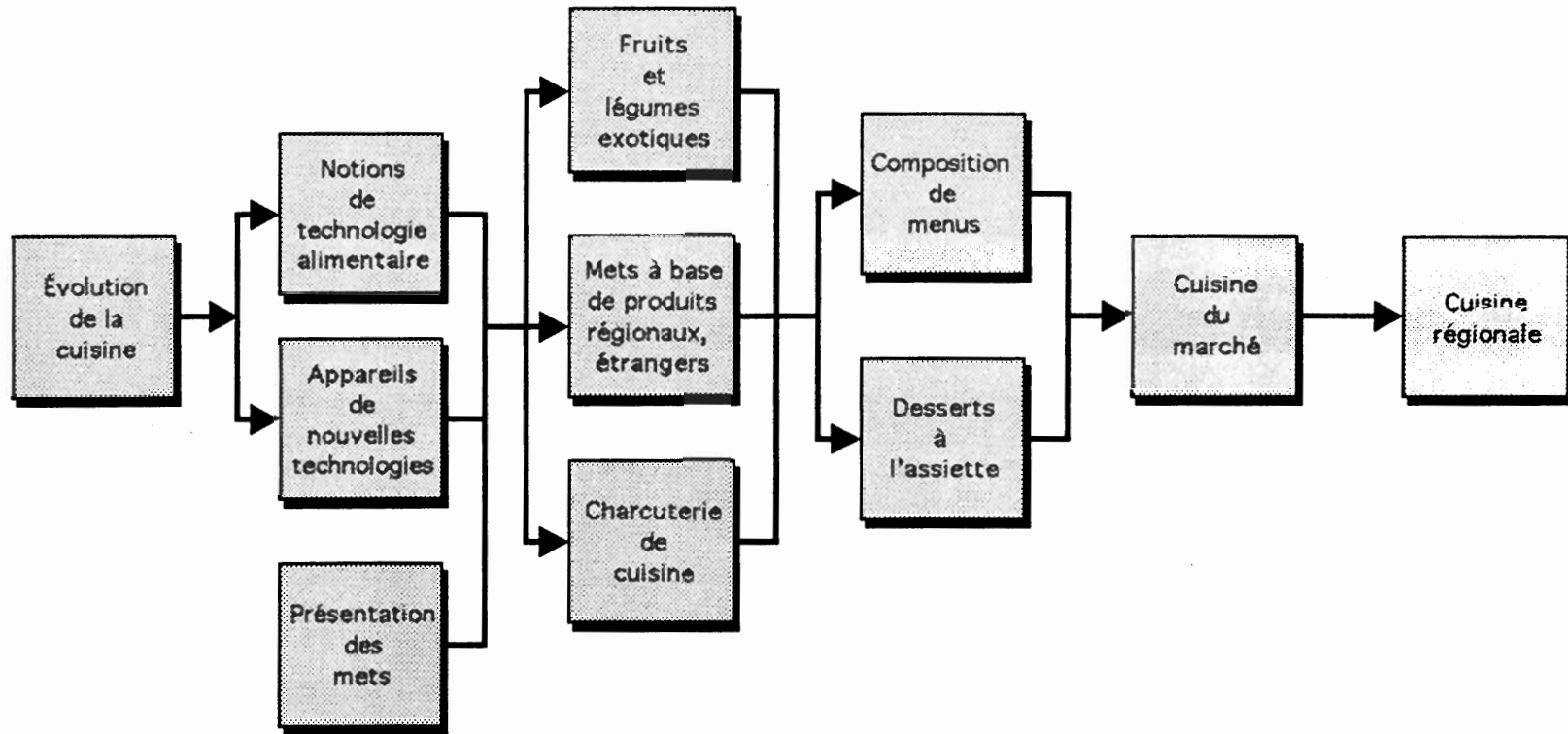
Cuisine actualisée
Code du programme : 5159

CODE	TITRE DU MODULE	DURÉE	UNITÉS*
400312	1. Évolution de la cuisine	30	2
400322	2. Notions en technologie alimentaire	30	2
400332	3. Appareils de nouvelle technologie	30	2
400342	4. Présentation des mets : recherche de modèles	30	2
400352	5. Fruits et légumes exotiques	30	2
400363	6. Charcuteries de cuisine	45	3
400376	7. Mets à base de produits régionaux et étrangers	90	6
400382	8. Composition de menus	30	2
400392	9. Desserts à l'assiette	30	2
400408	10. Mise en place et service de mets de cuisine du marché	120	8
400414	11. Mise en place et service de mets de cuisine régionale	60	4

TABLEAU I

* Quinze heures valent une unité.
 Ce programme conduit à l'attestation de spécialisation professionnelle en *Cuisine actualisée* (ASP).

LOGIGRAMME CUISINE ACTUALISÉE



Cuisine actualisée

Échéancier suggéré

Titre	Sem																					Total heures	
	30h	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
1. Évolution de la cuisine		■		■																			30 h
2. Notions de technologie alimentaire		■	■	■																			30 h
3. Appareils de nouvelles technologies			■	■	■																		30 h
4. Présentation des mets					■	■	■	■	■	■	■	■	■										30 h
5. Fruits et légumes exotiques					■	■	■																30 h
6. Charcuteries de cuisine						■	■	■															45 h
7. Mets à base de produits rég. et étrang.							■	■	■	■	■	■											90 h
8. Composition de menus												■	■										30 h
9. Desserts à l'assiette											■	■											30 h
10. Cuisine du marché *														■	■	■	■						120 h
11. Cuisine régionale																					■	■	60 h
																							525 h



Compétences générales

Approfondissement des connaissances



Compétences particulières

« Expérimentation »



Compétences synthèses

Mise en place et service

* Évaluation ministérielle

5.3 Promouvoir le programme d'études et recruter l'effectif

Le programme *Cuisine actualisée* conduit à l'obtention d'une attestation de spécialisation professionnelle. Une personne pourra être admise si elle satisfait aux conditions suivantes :

- être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles en *Cuisine d'établissement*,

ou

- posséder toute formation équivalente.

De plus, compte tenu des exigences particulières à la profession de cuisinière ou de cuisinier spécialisé en cuisine actualisée, il est souhaitable que la candidate ou le candidat réponde aux caractéristiques suivantes:

- avoir une bonne coordination des mouvements ainsi que la dextérité manuelle nécessaire pour exécuter rapidement la préparation et la présentation des mets;
- de la facilité à distinguer les couleurs, les formes et les saveurs;
- de la facilité à évaluer la composition et la présentation des mets en tenant compte de l'harmonie des couleurs et de l'équilibre des saveurs;
- le souci du détail et de la qualité du produit fini;
- de la résistance au stress et une concentration soutenue.

Il est suggéré au personnel des services d'orientation et des centres d'accueil et d'aide, ainsi qu'au personnel responsable des sessions d'information scolaire et professionnelle, d'utiliser la brochure intitulée *Rapport d'analyse de situation de travail*, pour faire connaître le métier et la formation. Les commissions scolaires et les établissements d'enseignement doivent concevoir un plan de recrutement d'effectifs et de promotion du programme d'études *Cuisine actualisée*.

Ce programme est axé vers la recherche et le développement de la créativité. Il nécessite une démarche pédagogique très structurée comportant des interventions de personnes-ressources provenant des entreprises. L'atteinte des objectifs d'un tel programme dépend des moyens matériels et financiers mis à la disposition du personnel en place et du choix des stratégies utilisées.

5.4 Précisions concernant le *Guide pédagogique*

Le *Guide pédagogique* s'adresse aux enseignantes et enseignants ainsi qu'aux personnes travaillant à l'élaboration du matériel didactique. Il a pour fonction de fournir des indications pédagogiques relatives à la planification des activités et des stratégies d'apprentissage.

Considéré comme le support privilégié dans la mise en application du programme *Cuisine actualisée*, il présente des façons d'aborder les objectifs et de développer un enseignement qui soit à la fois pertinent aux cibles visées et adapté aux élèves concernés.

