

DOCUMENT D'INFORMATION

PROGRAMMES RÉAMÉNAGÉS (DÉCOUPÉS) PAR COURS

**SECTEUR ALIMENTATION
400-000**

SECONDAIRE

PROGRAMMES RÉAMÉNAGÉS (DÉCOUPÉS) PAR COURS

**SECTEUR ALIMENTATION
400-000**

© Gouvernement du Québec,
Ministère de l'Éducation, 1987

ISBN 2-550-13719-1

020801
8187001

Dépôt légal - deuxième trimestre 1987
Bibliothèque nationale du Québec

A V E R T I S S E M E N T

La présente publication décrit les programmes d'études déjà existants réaménagés (découpés) en vue de l'application, dès septembre 1987, du régime pédagogique du secondaire pour la formation professionnelle promulgué le 10 décembre 1986.

Ce réaménagement ne change en rien le statut officiel ou expérimental de ces programmes.

L'appartenance des programmes à la filière menant au diplôme d'études professionnelles pourrait faire l'objet d'une réévaluation lorsque les critères de classification à l'une ou l'autre des filières de formation initiale (CEP, DEP) auront été déterminés et auront fait l'objet de consultations. Il va sans dire que les élèves qui ont amorcé leurs études dans le cadre de la filière menant au DEP pourront les terminer dans cette filière.

Dans la présente publication, la féminisation des titres n'a pas été effectuée puisque cette opération sera amorcée prochainement.

PRÉSENTATION

Le présent document présente les programmes de l'annuaire 02 ou ceux dits "version améliorée" appartenant à la filière menant au diplôme d'études professionnelles. Seuls les programmes actifs ont fait l'objet d'un réaménagement.

Ces programmes ont été "découpés" en plusieurs cours sans qu'on en modifie les contenus ou les objectifs, sauf dans quelques cas où des ajustements ont dû être apportés pour tenir compte de la nouvelle organisation en formation professionnelle.

Ce document comprend trois parties:

1. Modifications au Règlement concernant le Régime pédagogique du secondaire

Cette partie fait état des principaux amendements adoptés par le Gouvernement du Québec en décembre 1986.

2. Réaménagement des programmes

Cette section traite de l'objectif visé par le réaménagement des programmes, des caractéristiques des programmes découpés et du modèle général de présentation de ces programmes.

3. Programmes réaménagés

Cette partie présente, pour chaque secteur professionnel, la liste des programmes réaménagés. Elle fait également état, le cas échéant, des particularités de certains programmes, que ce soit dans leur présentation, dans leur contenu ou dans leur mode d'organisation. Enfin, elle comprend les programmes réaménagés proprement dits.

1. MODIFICATIONS AU RÈGLEMENT CONCERNANT LE RÉGIME PÉDAGOGIQUE DU SECONDAIRE

Le Règlement a été amendé par le Gouvernement en décembre 1986. Les amendements adoptés ont pour effet de déterminer les conditions d'admission à des programmes de formation professionnelle, de modifier sensiblement le cadre d'organisation de la formation professionnelle et les règles de sanction des études.

Sur le plan de l'organisation, le Règlement introduit deux filières de formation initiale: l'une menant au diplôme d'études professionnelles (DEP), l'autre menant au certificat d'études professionnelles (CEP). Il introduit également une filière de formation complémentaire menant à l'attestation de spécialisation professionnelle (ASP). La filière menant au diplôme d'études professionnelles sera ouverte aux élèves à compter de septembre 1987. Les deux autres le seront à partir de septembre 1988.

Les programmes de formation de la filière menant au DEP sont des programmes de formation à temps plein dont la durée peut être de 900, 1 350 ou 1 800 heures. Les programmes de cette filière ne comprennent pas de cours de formation générale, comme c'était le cas au professionnel long.

Les règles de sanction des études professionnelles sont modifiées de telle sorte que l'élève doit obtenir les crédits rattachés à chaque cours d'un programme pour obtenir l'un ou l'autre des documents de sanction des études professionnelles. Elles impliquent une évaluation des apprentissages de l'élève pour chacun des cours d'un programme.

2. RÉAMÉNAGEMENT DES PROGRAMMES

2.1 Objectif

Les nouvelles règles de sanction des études professionnelles exigent que tous les programmes soient présentés par cours. Pour les programmes de la filière menant au diplôme d'études professionnelles, ces règles de sanction des études seront appliquées dès septembre 1987.

Les programmes de l'annuaire 02 (1977-1979), de l'annuaire 04 (1977-1979) et les programmes dits "version améliorée" ne répondent pas aux exigences des nouvelles règles de sanction des études puisqu'ils ne comprennent pas de cours. Le réaménagement des programmes vise donc à rendre ces programmes conformes aux nouvelles règles de sanction des études en répartissant les unités constitutives d'un programme sous plusieurs cours. Un certain nombre de crédits est rattaché à chaque cours en fonction de sa durée et de sa complexité.

2.2 Caractéristiques des programmes réaménagés

- a) L'enseignement dispensé dans le cadre d'un programme réaménagé est un enseignement professionnel à temps plein qui exclut tout cours de formation générale et dont la durée correspond à la durée prévue du programme.
- b) Les programmes réaménagés intègrent le tronc commun et la concentration des programmes actuels. Chaque programme réaménagé prend le titre de la concentration et reçoit un nouveau code de 4 chiffres.
- c) La durée des programmes réaménagés est de 900, 1 350 ou 1 800 heures; la plupart sont des programmes de 1 350 heures. Tenant compte des programmes existants, la majorité des programmes réaménagés (découpés) passent de 1 200 heures à 1 350 heures. Quelques-uns ont été réduits à 900 heures lorsque le contenu actuel ne justifiait pas un allongement de la durée.
- d) La plupart des programmes portés à 1 350 heures ne comprennent pas d'objectifs ni de contenus additionnels. Les 150 heures ajoutées à ces programmes ont été réparties sur l'ensemble des cours en vue de faciliter l'évaluation des apprentissages qui doit être faite pour chaque cours.
- e) Les crédits rattachés à chaque cours correspondent à une définition du crédit basée sur 15 heures d'activités et non sur 25 heures. Ainsi, un cours peut avoir une durée de 15 heures ou d'un de ses multiples jusqu'à un maximum de 120 heures.

- f) Les cours sont dispensés sur une base semestrielle, chaque semestre comprenant 450 heures de cours. Cet agencement n'est pas obligatoire, mais il peut, dans plusieurs cas, faciliter l'organisation pédagogique.
- g) Certains cours chevaucheront plus d'un semestre. Ce n'est qu'au terme d'un cours que l'évaluation des apprentissages a lieu. Il faut cependant tenir compte de la fin de l'année scolaire dans la répartition des apprentissages.

1 2.3 Modèle général

Tous les programmes réaménagés sont présentés selon le même modèle général.

- a) L'ensemble des programmes réaménagés d'un même secteur sont regroupés dans un même document.
- b) Au début de chaque programme réaménagé, se trouve la liste complète des cours du programme répartis par semestre de 450 heures. Cette liste indique:
 - le nouveau code du programme;
 - son titre;
 - sa durée en heures;
 - le nombre de crédits qui y sont rattachés.

Elle indique également, pour chaque cours:

- le nouveau code (dans la plupart des cas)
 - le titre du cours;
 - sa durée en heures;
 - le nombre de crédits qui y sont rattachés;
 - le semestre au cours duquel il est suggéré que le cours soit dispensé.
- c) Les programmes eux-mêmes sont présentés par cours, selon un modèle à deux entrées, c'est-à-dire un tableau divisé en deux parties. Ce tableau est chapeauté du titre du cours et de la durée en heures de ce dernier.
- d) Selon les programmes, le contenu des cours peut prendre différentes formes. L'enseignant ou l'enseignante trouvera l'une ou l'autre des formes suivantes dans le programme qu'il ou qu'elle dispense.

SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT		30 heures (1)
Contenu	Principaux objets d'évaluation (4)	
(2) Entretien du système de refroidissement (3) (341-118) Système de refroidissement du moteur (347-111)	Dépose et repose d'un thermostat. Dépose et repose d'une pompe à eau.	

- (1) Titre du cours et durée en heures.
- (2) Titres des modules des programmes de l'annuaire 02 ou de la "version améliorée", selon le cas.
- (3) Codes des modules des programmes de l'annuaire 02 ou de la "version améliorée", selon le cas.
- (4) Indications sur les objets d'évaluation. Dans certains programmes, cet espace est vide. L'enseignant ou l'enseignante pourra y inscrire ses propres notes sur les objets d'évaluation.

ÉTHIQUE PROFESSIONNELLE		15 heures (1)
Contenu (Version améliorée)	Contenu (Annuaire 02)*	
(2) Exigences et qualités inhérentes à la profession (415-018) (3)	Éthique professionnelle (420-410) Communication avec la clientèle (4) (420-427) (5)	

- (1) Titre du cours et durée en heures.
- (2) Titre des modules du programme en version améliorée.
- (3) Code des modules du programme en version améliorée.
- (4) Titre des modules du programme de l'annuaire 02.
- (5) Code des modules du programme de l'annuaire 02.

* Selon les programmes, l'ordre de présentation des contenus peut être inversé. Dans certains cas, les contenus de droite renvoient à des programmes de l'éducation des adultes.

MACHINE À COUDRE RÉGULIÈRE		75 heures (1)
Objectifs du cours (2)	Contenu (doc. 16-4142 et 16-4152)	
Utiliser la nomenclature propre à la machine à coudre régulière. Actionner, contrôler et préparer la machine à coudre régulière. Observer les règles de sécurité et la position requise. Utiliser de façon adéquate l'outillage requis pour le travail à la machine.	Machine à coudre régulière (430-260) (3)(4) Activités du secteur (430-201)	

- (1) Titre du cours et durée en heures.
 (2) Objectifs du cours, déterminés à partir du contenu du programme de l'annuaire 02.
 (3) Titre des modules du programme de l'annuaire 02.
 (4) Code des modules du programme de l'annuaire 02.

3.0 PROGRAMMES RÉAMÉNAGÉS (DÉCOUPÉS) PAR COURS

3.1 Liste des programmes découpés

Le secteur Alimentation comprend 4 programmes découpés

- 1274 **Cuisine professionnelle** (anciens codes 403-400/403-500)
1 350 heures, 90 crédits
 1275 **Coupe de viande** (anciens codes 405-400/405-500) 900
heures, 60 crédits
 1276 **Service de table** (anciens codes 406-400/406-500) 900
heures, 60 crédits
 1277 **Pâtisserie** (anciens codes 407-400/407-500) 1 350 heures,
90 crédits

3.2 Particularités

Aucune

PROGRAMME: CUISINE PROFESSIONNELLE II

D.E.P. 90 crédits

LISTE DES COURS

CODE DU PROGRAMME: 1274

Premier semestre: 30 crédits		Heures	Crédits
403-012	Milieu de travail I	30	2
403-022	Aromates et terminologie	30	2
403-032	Service rapide	30	2
403-042	Les modes de cuisson I	30	2
403-054	Les fonds et les sauces I	60	4
403-064	Les potages	60	4
403-071	Conservation des viandes	15	1
403-081	Les salades	15	1
403-093	Les légumes I	45	3
403-102	Les pâtes alimentaires	30	2
403-113	Les déjeuners	45	3
403-123	Les pâtes de base	45	3
403-131	Synthèse d'apprentissage I	15	1
Deuxième semestre: 30 crédits		Heures	Crédits
403-142	Les menus	30	2
403-152	Les hors-d'oeuvre	30	2
403-161	Milieu de travail II	15	1
403-171	Les modes de cuissons II	15	1
403-182	Les fonds et les sauces II	30	2
403-192	Les volailles et le gibier	30	2
403-204	Les viandes	60	4
403-211	Les panades et les farces	15	1
403-221	Les vins et les spiritueux	15	1
403-232	Les poissons	30	2
403-241	Les fruits de mer	15	1
403-251	Les fromages	15	1
403-262	Les pièces montées I	30	2
403-271	Les légumes II	15	1
403-282	Garnitures et décoration	30	2
403-291	Les entremets	15	1
403-304	Synthèse d'apprentissage II	60	4

DIRECTION
DES COMMUNICATIONS

LISTE DES COURS

Troisième semestre: 30 crédits		Heures	Crédits
403-312	Le boeuf	30	2
403-321	Le veau	15	1
403-331	Le porc	15	1
403-341	L'agneau	15	1
403-351	Hors-d'oeuvre et entrées	15	1
403-361	Les corps gras	15	1
403-371	Législation ouvrière	15	1
403-382	Alimentation rationnelle	30	2
403-391	Pâtes à gâteaux et à biscuits	15	1
403-402	Poissons et fruits de mer	30	2
403-411	Abats et abattis	15	1
403-422	Charcuterie	30	2
403-438	Stage en milieu de travail	120	8
403-442	Gestion de cuisine	30	2
403-452	Banquets et brunch	30	2
403-472	Les pièces montées II	30	2

SECTEUR: ALIMENTATION

PROGRAMME: CUISINE PROFESSIONNELLE II

PROGRAMME MENANT AU DIPLÔME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (DEP)

TEMPS DE FORMATION: 1 350 heures

NOMBRE TOTAL DE CRÉDITS: 90 crédits

MILIEU DE TRAVAIL 1		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Milieu de travail 1	Milieu de travail (403-018) Hygiène, entretien et sécurité (403-021)	
AROMATES ET TERMINOLOGIE		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Aromates et terminologie	Aromates et condiments (403-038) Vocabulaire du cuisinier (403-048)	
SERVICE RAPIDE		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Service rapide	Aliments minutes et service rapide (403-068) Les sandwichs (403-168)	
LES MODES DE CUISSON 1		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les modes de cuisson 1	Les modes de cuisson -I- (403-158)	

LES FONDS ET LES SAUCES 1		60 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les fonds et les sauces 1	Les fonds et les sauces -I- (403-149)	
LES POTAGES		60 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les potages	Notions préliminaires des potages (403-181) Les potages (403-649)	
CONSERVATION DES VIANDES		15 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Conservation des viandes	Hygiène et conservation des viandes (403-078)	
LES SALADES		15 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les salades	Les salades et les sauces à salades -I- (403-628)	
LES LÉGUMES 1		45 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les légumes 1	Les légumes -I- (403-171)	

LES PÂTES ALIMENTAIRES**30 heures**

Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)
Les pâtes alimentaires	Les pâtes alimentaires industrielles -I- (403-268) Les pâtes alimentaires industrielles II (403-658) Les pâtes alimentaires fraîches (404-298)

LES DÉJEUNERS**45 heures**

Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)
Les déjeuners	Les céréales et les oeufs (403-218) Les déjeuners (403-222)

LES PÂTES DE BASE**45 heures**

Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)
Les pâtes de base	Les matières premières et les pâtes de base (403-191) Les pâtes de base (403-661)

SYNTHÈSE D'APPRENTISSAGE 1**15 heures**

Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)
Synthèse d'apprentissage 1	Synthèse d'apprentissage -I- (403-051)

LES MENUS		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les menus	Les menus (403-421)	
LES HORS-D'OEUVRE		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les hors-d'oeuvre	Les hors-d'oeuvre (403-258)	
MILIEU DE TRAVAIL 2		15 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Milieu de travail 2	Hygiène, entretien, sécurité et fin de service -I- (403-419)	
LES MODES DE CUISSON 2		15 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les modes de cuisson 2	Les modes de cuisson -II- (403-588)	
LES FONDS ET LES SAUCES 2		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les fonds et les sauces 2	Les fonds et les sauces -II-(403-579)	

LES VOLAILLES ET LE GIBIER**30heures****Contenu****Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)**

Les volailles et le gibier

Les volailles et les gibiers -I-
(403-128)
Les volailles et les gibiers -II-
(403-532)**LES VIANDES****60 heures****Contenu****Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)**

Les viandes

Les viandes (403-088)
Le boeuf -I- (403-091)
Le porc -I- (403-111)**LES PANADES ET LES FARCES****15heures****Contenu****Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)**

Les panades et les farces

Les panades et les farces (404-261)

LES VINS ET LES SPIRITUEUX**15 heures****Contenu****Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)**

Les vins et les spiritueux

Vins et spiritueux (404-068)

LES POISSONS		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les poissons	Les poissons -I- (403-138)	
LES FRUITS DE MER		15 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les fruits de mer	Les fruits de mer -I- (403-248)	
LES FROMAGES		15 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les fromages	Les fromages (403-458)	
LES PIÈCES MONTÉES 1		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les pièces montées 1	Les pièces montées (404-254)	
LES LÉGUMES 2		15 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les légumes 2	Les légumes -II- (403-639)	

GARNITURES ET DÉCORATION		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Garnitures et décoration	Les appareils à remplissage et à décoration -I- (403-681) Décoration de pâtisserie -I- (403-698)	

LES ENTREMETS		15 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les entremets	Les entremets (404-219)	

SYNTHÈSE D'APPRENTISSAGE 2		60 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Synthèse d'apprentissage	Synthèse d'apprentissage -II- (403-462)	

LE BOEUF		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Le boeuf	Le boeuf -II- (403-483)	

LE VEAU		15heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Le veau	Le veau (403-491)	

LE PORC		15 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Le porc	Le porc -II- (403-511)	
L'AGNEAU		15 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
L'agneau	L'agneau (403-528)	
HORS-D'OEUVRE ET ENTRÉES		15heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Hors-d'oeuvre et entrées	Les hors-d'oeuvre et entrées -I- (403-618)	
LES CORPS GRAS		15heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les corps gras	Les corps gras et les beurres composés (403-238)	
LÉGISLATION OUVRIÈRE		15 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Législation ouvrière	Législation ouvrière (404-048)	

ALIMENTATION RATIONNELLE		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Alimentation rationnelle	Alimentation rationnelle -I- (403-441)	

PÂTES À GÂTEAUX ET À BISCUITS		15 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Pâtes à gâteaux et à biscuits	Les pâtes à gâteaux (403-678) Confection des pâtes de base, à gâteaux et à biscuits (404-188)	

POISSONS ET FRUITS DE MER		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Poissons et fruits de mer	Les poissons -II- (403-559) Les fruits de mer -II- (403-568)	

ABATS ET ABATTIS		15 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Abats et abattis	Les abats et les abattis -I- (403-548)	

CHARCUTERIE		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Charcuterie	Les charcuteries -I- (403-591)	

STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL		120 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Stage en milieu de travail	Stage -I- (403-473)	
GESTION DE CUISINE		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Gestion de cuisine	Gestion de cuisine -I- (403-438)	
BANQUETS ET BRUNCH		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Banquets et brunch	Le service des banquets et du brunch (404-273) Le brunch (404-231)	
LES PIÈCES MONTÉES 2		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les pièces montées 2	Les pièces montées (404-254)	

PROGRAMME: COUPE DE VIANDE**D.E.P. 60 crédits****LISTE DES COURS****CODE DU PROGRAMME: 1275**

Premier semestre: 30 crédits		Heures	Crédits
405-013	Le milieu de travail	45	3
405-022	Les viandes de boucherie	30	2
405-031	Conservation et entreposage	15	1
405-042	Anatomie et physiologie	30	2
405-054	Les coupes primaires du boeuf	60	4
405-062	Coupe de détail de l'avant I	30	2
405-078	Coupe de détail de l'avant II	120	8
405-085	Coupe de détail de l'arrière I	75	5
405-093	Coupe du porc	45	3
Deuxième semestre: 30 crédits		Heures	Crédits
405-102	Coupe française de l'avant	30	2
405-112	Coupe française de l'arrière	30	2
405-125	Coupe de détail de l'arrière II	75	5
405-133	Coupe du veau	45	3
405-142	Coupe de l'agneau	30	2
405-154	Gestion d'une boucherie	60	4
405-162	Volailles et autres produits	30	2
405-177	La charcuterie	105	7
405-182	Stage en milieu de travail	45	3

SECTEUR: ALIMENTATION

PROGRAMME: COUPE DE VIANDE

PROGRAMME MENANT AU DIPLÔME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (DEP)

TEMPS DE FORMATION: 900 heures

NOMBRE TOTAL DE CRÉDITS: 60 crédits

LE MILIEU DE TRAVAIL		45 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVA-141)	
Éthique professionnelle (410-383) Boucherie (410-557) Outillage de boucherie (410-559) Équipement de boucherie (410-560) Contamination des aliments (410-561) Entreposage et conservation (410-570) Utilisation des instruments de mesure (410-580) Entretien de l'étal (410-590) Équipement de cuisson (410-594) Équipement de lavage (410-595)	Le milieu de travail	

LES VIANDES DE BOUCHERIE		30 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVB-141)	
Origine et circuit des viandes (410-558) Contamination des aliments (410-561) Anatomie et ostéologie (410-562) Viandes et abats de boucherie (410-563) Préparations préliminaires des volailles (410-568) Équipe et vocabulaire de la boucherie (410-578) Préparations préliminaires de la viande de boeuf (410-582) Préparations préliminaires de la viande de veau (410-584) Préparations préliminaires de la viande de porc (410-585) Préparations préliminaires de la viande d'agneau (410-586) Modes de cuisson des viandes (410-607)	Les viandes de boucherie	

CONSERVATION ET ENTREPOSAGE		15heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVC-141)	
Contamination des aliments (410-561) Entreposage (410-569) Entreposage et conservation (410-570) Étalage des viandes et des volailles (410-592) Étalage des produits laitiers (410-598) Poissons, mollusques et crustacés (410-609) Étalage des charcuteries (410-612) Étalage des abats et des abattis (410-613) Vins et spiritueux (410-615)	Conservation et entreposage	

ANATOMIE ET PHYSIOLOGIE		30 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVD-141)	
Anatomie et ostéologie (410-562)	Anatomie et physiologie	

LES COUPES PRIMAIRES DU BOEUF		60 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVE-141)	
Origine et circuit des viandes (410-558) Viandes et abats de boucherie (410-563) Coupe de gros du boeuf (410-564) Coupe française du boeuf (410-604)	Les coupes primaires du boeuf	

COUPE DE DÉTAIL DE L'AVANT 1		30 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVE-154)	
Coupe de détail du devant de boeuf (410-573) Coupe française du boeuf (410-604) Coupe des viandes d'hôtel (410-610)	Coupe de détail de l'avant 1	

COUPE DE DÉTAIL DE L'AVANT 2		120 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVE-154)	
Coupe de détail du devant de boeuf (410-573) Coupe française du boeuf (410-604) Coupe des viandes d'hôtel (410-610)	Coupe de détail de l'avant 2	

COUPE DE DÉTAIL DE L'ARRIÈRE 1		75 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVE-155)	
Coupe de détail du derrière de boeuf (410-576) Coupe française du boeuf (410-604) Coupe des viandes d'hôtel (410-610)	Coupe de détail de l'arrière 1	

COUPE DU PORC		45 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVF-142)	
Coupe de gros du porc (410-565) Coupe de détail du porc (410-574) Coupe des viandes d'hôtel (410-610)	Coupe du porc	

COUPE FRANÇAISE DE L'AVANT		30 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVE-142)	
Coupe française du boeuf (410-604)	Coupe française de l'avant	

COUPE FRANÇAISE DE L'ARRIÈRE		30heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVE-143)	
Coupe française du boeuf (410-604)	Coupe française de l'arrière	

COUPE DE DÉTAIL DE L'ARRIÈRE 2		75 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVE-155)	
Coupe de détail du derrière de boeuf (410-576)	Coupe de détail de l'arrière 2	
Coupe française du boeuf (410-604)		
Coupe des viandes d'hôtel (410-610)		

COUPE DU VEAU		45 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVF-141)	
Coupe de gros du veau (410-566)	Coupe du veau	
Coupe de détail du veau (410-575)		
Coupe française du veau (410-605)		
Coupe des viandes d'hôtel (410-610)		

COUPE DE L'AGNEAU		30 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVF-143)	
Coupe de gros de l'agneau (410-567) Coupe de détail de l'agneau (410-577) Coupe française de l'agneau (410-606) Coupe de viandes d'hôtel (410-610)	Coupe de l'agneau	

GESTION D'UNE BOUCHERIE		60 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVG-141)	
Inventaires (410-571) Réception des marchandises (410-579) Prix de revient et prix de vente (410-588) Vente et publicité (410-589) Étalage des viandes et des volailles (410-592) Étalage des aliments-minute (410-593) Achats (410-596) Facturation (410-597) Étalage des produits laitiers (410-598) Matières grasses (410-608) Étalage des charcuteries (410-612)	Gestion d'une boucherie	

VOLAILLES ET AUTRES PRODUITS**30 heures**

Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVH-141)
Viandes et abats de boucherie (410-563) Préparations préliminaires des volailles (410-568) Préparation des volailles pour la vente (410-591) Étalage des viandes et de volailles (410-592) Étalage des produits laitiers (410-598) Préparations préliminaires des gibiers (410-602) Poissons, mollusques et crustacés (410-609) Étalage des abats et des abattis (410-613) Vins et spiritueux (410-615)	Volailles et autres produits

LA CHARCUTERIE**105heures**

Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVI-151)
Viandes et abats de boucherie (410-563) Coupe de gros du porc (410-565) Saumures, aromates et condiments (410-572) Coupe de détail du porc (410-574) Équipe et vocabulaire de la boucherie (410-578) Préparations préliminaires de la viande de porc (410-585) Étalage des aliments-minutes (410-593) Confection de la charcuterie de base (410-603) Modes de cuisson des viandes (410-607) Salaison et fumage (410-611) Étalage des charcuteries (410-612) Techniques de salaison (410-614)	La charcuterie

LA CHARCUTERIE		105heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes AVI-151)	
Viandes et abats de boucherie (410-563) Coupe du gros du porc (410-565) Saumures, aromates et condiments (410-572) Coupe du détail du porc (410-574) Équipe et vocabulaire de la boucherie (410-578) Préparation préliminaire de la viande de porc (410-585) Étalage des aliments-minutes (410-593) Confection de la charcuterie de base (410-603) Modes de cuisson des viandes (410-607) Salaïson et fumage (410-611) Étalage des charcuteries (410-612) Techniques de salaïson (410-614)	La charcuterie	

STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL		45 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes)	
Stage en milieu de travail (version améliorée de cuisine professionnelle II) (406-299)		

PROGRAMME: SERVICE DE TABLE

D.E.P. 60 crédits

LISTE DES COURS

CODE DU PROGRAMME: 1276

Premier semestre: 30 crédits		Heures	Crédits
406-016	Hôtellerie et Restauration	90	6
406-024	La mise en place	60	4
406-032	Le débarrassage	30	2
406-041	Les tableaux de service	15	1
406-055	Prise de la commande	75	5
406-064	Gestion	60	4
406-072	Vins et spiritueux I	30	2
406-082	Techniques culinaires I	30	2
406-094	Service à l'assiette I	60	4
Deuxième semestre: 30 crédits		Heures	Crédits
406-108	Vins et spiritueux II	120	8
406-117	Les services en salle à manger	105	7
406-121	Techniques culinaires II	15	1
406-138	Service à l'assiette II	120	8
406-146	Stage en milieu de travail	90	6

SECTEUR: Alimentation

PROGRAMME: SERVICE DE TABLE

PROGRAMME MENANT AU DIPLOME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (DEP)

TEMPS DE FORMATION: 900 heures

NOMBRE TOTAL DE CRÉDITS: 60 crédits

HÔTELLERIE ET RESTAURATION		90 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Hôtellerie et Restauration	Le milieu de l'hôtellerie et de la restauration (406-018) La propreté et les règlements d'hygiène et de sécurité (406-028) Éthique professionnelle, droits et responsabilités (406-038) L'accueil (406-049)	
LA MISE EN PLACE		60 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
La mise en place	La mise en place (406-133)	
LE DÉBARRASSAGE		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Le débarrassage	Le débarrassage (406-149)	

LES TABLEAUX DE SERVICE		15 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les tableaux de service	Tableaux de service (406-288)	
PRISE DE LA COMMANDE		75 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Prise de la commande	Les notions de vente (406-051) La prise de commande (406-061)	
GESTION		60 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Gestion	L'acheminement d'un bon de commande et les modes de réquisition (406-079) La facturation (406-081) Le calcul du prix de revient (406-098) L'inventaire permanent (406-248)	
VINS ET SPIRITUEUX 1		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Vins et spiritueux 1	Les notions d'oenologie (406-112) La mise en place du bar (406-238) Les permis de vente d'acool (406-258)	

TECHNIQUES CULINAIRES 1		30 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Techniques culinaires 1	Les matières premières et techniques de base en salle à manger et en cuisine (406-162)	
SERVICE À L'ASSIETTE 1		60 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Service à l'assiette	Le service des déjeuners (406-178) Le service à l'assiette (406-197)	
VINS ET SPIRITUEUX 2		120 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Vins et spiritueux 2	Les notions de sommellerie (406-129) Les ingrédients de base entrant dans la fabrication des boissons (406-268) La technique du service des boissons (406-272)	
LES SERVICES EN SALLE À MANGER		105 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Les services en salle à manger	La préparation des aliments en salle à manger (406-159) Le service à la pince (406-219) Le service au guéridon (406-221)	

SERVICE À L'ASSIETTE 2		120 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Service à l'assiette	Le service des banquets (406-188) Le service à l'assiette (406-197)	

STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL		90 heures
Contenu	Contenu (doc. 16-4140-02-03-04)	
Stage en milieu de travail	Stage en milieu de travail (406-299)	

PROGRAMME: PÂTISSERIE

D.E.P. 90 crédits

LISTE DES COURS

CODE DU PROFIL: 1277

Premier semestre: 30 crédits		Heures	Crédits
407-016	Initiation au métier	90	6
407-026	Pâtes, appareils et crèmes I	90	6
407-036	Pâtes, appareils et crèmes II	90	6
407-044	Pâtisseries commerciales I	60	4
407-054	Pâtes, appareils et crèmes III	60	4
407-062	Petite boulangerie I	30	2
407-071	Spécialités I	15	1
407-081	Occasions spéciales I	15	1
Deuxième semestre: 30 crédits		Heures	Crédits
407-098	Pâtes, appareils et crèmes IV	120	8
407-106	Pâtisseries commerciales II	90	6
407-116	Entremets de pâtisseries	90	6
407-126	Petite boulangerie II	90	6
407-132	Occasions spéciales II	30	2
407-142	Spécialités II	30	2
Troisième semestre: 30 crédits		Heures	Crédits
407-153	Pâtisseries d'hôtel I	45	3
407-163	Pâtisseries d'hôtel II	45	3
407-176	Pâtisseries fines	90	6
407-186	Spécialités III	90	6
407-196	Occasions spéciales III	90	6
407-206	Occasions spéciales IV	90	6

SECTEUR: ALIMENTATION

PROGRAMME: PÂTISSERIE

PROGRAMME MENANT AU DIPLÔME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (DEP)

TEMPS DE FORMATION: 1 350 heures

NOMBRE TOTAL DE CRÉDITS: 90 crédits

INITIATION AU MÉTIER		90 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABA-141)	
Éthique et exigences professionnelles (410-383) Instruments de mesure (410-391) Inventaires (410-449) Législations ouvrières (410-459) Pâtisserie (410-474) Brigade à pâtisserie (410-475) Équipement de pâtisserie (410-476) Analyse des commandes (410-477) Outillage de pâtisserie (410-478) Vocabulaire de la pâtisserie (410-479) Matières premières (410-480) Conservation des matières premières (410-481)	Initiation au métier	

PÂTES, APPAREILS ET CRÈMES 1		90 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABB-141)	
Pâtes fondamentales (410-482) Confection des pâtes fondamentales (410-483) Cuisson et utilisation des pâtes fondamentales (410-487) Conservation des pâtes fondamentales (410-488) Appareils (410-489) Remplissages (410-490) Crèmes et dérivés (410-491)	Pâtes, appareils et crèmes 1	

PÂTES, APPAREILS ET CRÊMES 2

90 heures

Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABB-141)
Confection des remplissages (410-497) Cuisson et utilisation des remplissages (410-501) Confection des crèmes et de leurs dérivés (410-502) Cuisson et utilisation des crèmes et de leurs dérivés (410-507) Conservation des appareils (410-508) Conservation des remplissages (410-509) Aliments-minute (410-510) Préparation et utilisation des aliments-minute (410-511) Conservation des crèmes et de leurs dérivés (410-512) Conservation des aliments-minute (410-513) Identification des pâtisseries individuelles (410-514) Sauces, compotes, gelées et sirops (410-515) Confection des sauces, des compotes, des gelées et des sirops (410-516)	Pâtes, appareils et crèmes 2

PÂTISSERIES COMMERCIALES 1

60 heures

Version améliorée ou annuaire 02**Contenu (Version adultes ABC-141)**

Confection des pâtisseries boulangères (410-519)
Cuisson et utilisation des pâtisseries boulangères individuelles (410-520)
Cuisson et utilisation des pâtisseries individuelles (410-521)
Confection des pâtisseries individuelles (410-522)
Tartes et tartelettes (410-529)
Gâteaux de circonstance (410-533)
Petits fours (410-534)
Confection des petits fours (410-535)
Cuisson et utilisation des petits fours (410-537)

Pâtisseries commerciales 1

PÂTES, APPAREILS ET CRÊMES 3

60 heures

Version améliorée ou annuaire 02**Contenu (Version adultes ABB-142)**

Confection des remplissages (407-497)
Cuisson et utilisation des remplissages (410-501)
Confection des crèmes et de leurs dérivés (410-502)
Cuisson et utilisation des crèmes et de leurs dérivés (410-507)
Conservation des appareils (410-508)
Conservation des remplissages (410-509)
Aliments-minute (410-510)
Préparation et utilisation des aliments-minute (410-511)
Conservation des crèmes et de leurs dérivés (410-512)
Conservation des aliments-minute (410-513)
Identification des pâtisseries individuelles (410-514)
Sauces, compotes, gelées et sirops (410-515)
Confection des sauces, des compotes, des gelées et des sirops (410-516)

Pâtes, appareils et crèmes

PETITE BOULANGERIE 1		30 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABE-151)	
Pâtisseries boulangères (410-517)	Petite boulangerie	

SPÉCIALITÉS 1		15heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABG-141)	
Confection des gâteaux de circonstance (410-539) Cuisson et utilisation des gâteaux de circonstance (410-543) Conservation des gâteaux de circonstance (410-544)	Spécialités 1	

OCCASIONS SPÉCIALES 1		15 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABI-141)	
Confection des pâtes fondamentales (410-483) Cuisson et utilisation des pâtes fondamentales (410-487) Confection des appareils (410-492) Confection des crèmes et de leurs dérivés (410-502) Gâteaux de circonstance (410-533)	Occasions spéciales	

PÂTES, APPAREILS ET CRÈMES 4**120 heures**

Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABB-142)
Confection des pâtes fondamentales (410-483) Cuisson et utilisation des pâtes fondamentales (410-487) Confection des appareils (410-492) Confection des remplissages (410-497) Confection des crèmes et de leurs dérivés (410-502)	Pâtes, appareils et crèmes 4

PÂTISSERIES COMMERCIALES 2**90 heures**

Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABC-152)
Préparation et utilisation des aliments-minute (410-511) Confection des sauces, des compotes, des gelées et des sirops (410-516) Confection des pâtisseries boulangères (410-519) Cuisson et utilisation des pâtisseries individuelles (410-521) Confection des pâtisseries individuelles (410-522) Conservation des pâtisseries individuelles (410-523) Conservation des pâtisseries boulangères (410-524) Conservation des sauces, des compotes, des gelées et des sirops (410-525) Petits fours (410-534) Confection des petits fours (410-535) Cuisson et utilisation des petits fours (410-537) Conservation des petits fours (410-538) Confection des tartes et des tartelettes (410-545) Cuisson et utilisation des tartes et tartelettes (410-548) Conservation des tartes et des tartelettes (410-549)	Pâtisseries commerciales 2

ENTREMETS DE PÂTISSERIES**90 heures**

Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABD-151)
Confection des pâtes fondamentales (410-483) Confection des crèmes et de leurs dérivés (410-502) Décoration (410-526) Sélection des éléments de décoration (410-527) Gâteaux de circonstance (410-533) Confection de gâteaux de circonstance (410-539) Cuisson et utilisation des gâteaux de circonstance (410-543) Conservation des gâteaux de circonstance (410-544)	Entremets de pâtisseries

PETITE BOULANGERIE 2**30 heures**

Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABE-151)
Confection des pâtisseries boulangères (410-519) Cuisson et utilisation des pâtisseries individuelles (410-521) Conservation des pâtisseries boulangères (410-524) Pâtes levées (410-550) Confection des pâtes levées (410-551) Cuisson et utilisation des pâtes levées (410-553) Conservation des pâtes levées (410-554) Cuisson et utilisation des confiseries (410-555)	Petite boulangerie 2

OCCASIONS SPÉCIALES 2		30 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABI-141)	
Confection des pâtes fondamentales (410-483) Cuisson et utilisation des pâtes fondamentales (410-487) Confection des appareils (410-492) Confection des crèmes et de leurs dérivés (410-502) Gâteaux de circonstance (410-533)	Occasions spéciales 2	

SPÉCIALITÉS 2		30 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABG-141)	
Confection de gâteaux de circonstance (410-539) Cuisson et utilisation des gâteaux de circonstance (410-543) Conservation des gâteaux de circonstance (410-544)	Spécialités 2	

PÂTISSERIES D'HÔTEL 1**45 heures****Version améliorée ou annuaire 02****Contenu (Version adultes ABF-141)**

Pâtes fondamentales (410-482)
Confection des pâtes fondamentales (410-483)
Cuisson et utilisation des pâtes fondamentales (410-487)
Conservation des pâtes fondamentales (410-488)
Remplissages (410-490)
Crèmes et dérivés (410-491)
Confection des appareils (410-492)
Cuisson et utilisation des appareils (410-496)
Confection des remplissages (410-497)
Cuisson et utilisation des remplissages (410-501)
Confection des crèmes et de leurs dérivés (410-502)
Cuisson et utilisation des crèmes et de leurs dérivés (410-507)
Conservation des appareils (410-508)
Conservation des remplissages (410-509)

Pâtisseries d'hôtel 1**PÂTISSERIES D'HÔTEL 2****45heures****Version améliorée ou annuaire 02****Contenu (Version adultes ABF-141)**

Pâtes fondamentales (410-482)
Confection des pâtes fondamentales (410-483)
Cuisson et utilisation des pâtes fondamentales (410-487)
Conservation des pâtes fondamentales (410-488)
Confection des remplissages (410-497)
Confection des crèmes et de leurs dérivés (410-502)
Tartes et tartelettes (410-529)
Confection des gâteaux de circonstance (410-539)

Pâtisseries d'hôtel 2

PÂTISSERIES FINES		90 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABH-151)	
Petits fours (410-435) Confection des petits fours (410-535) Cuisson et utilisation de petits fours (410-537) Conservation des petits fours (410-538) Confection des pâtes fondamentales (410-483) Cuisson et utilisation des pâtes fondamentales (410-487) Confection des appareils (410-492) Confection des crèmes et de leurs dérivés (410-502) Cuisson et utilisation des pâtisseries individuelles (410-521) Confection des pâtisseries individuelles (410-522) Conservation des pâtisseries individuelles (410-523) Décoration (410-526)	Pâtisseries fines	

SPÉCIALITÉS 3		90 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABG-141)	
Confection des pâtes fondamentales (410-483) Cuisson et utilisation des pâtes fondamentales (410-487) Confection des crèmes et de leurs dérivés (410-502) Confection des sauces, des compotes, des gelées et des sirops (410-516) Décoration (410-526) Confiseries (410-528) Confection des confiseries (410-530) Cuisson et utilisation des confiseries (410-555) Conservation des confiseries (410-556)	Spécialités	

OCCASIONS SPÉCIALES 3		90 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABI-141)	
Confection des pâtes fondamentales (410-483) Cuisson et utilisation des pâtes fondamentales (410-487) Confection des appareils (410-492) Confection des crèmes et de leurs dérivés (410-502) Décoration (410-526) Sélection des éléments de décoration (410-527) Gâteaux de circonstance (410-533)	Occasions spéciales 3	

OCCASIONS SPÉCIALES 4		90 heures
Version améliorée ou annuaire 02	Contenu (Version adultes ABI-141)	
Décoration (410-526) Sélection des éléments de décoration (410-527) Gâteaux de circonstance (410-533) Confection des gâteaux de circonstance (410-539) Cuisson et utilisation des gâteaux de circonstance (410-543) Conservation des gâteaux de circonstance (410-544)		

