

**Programme d'apprentissage
en milieu de travail**

**Cuisine
d'établissement**

Carnet d'apprentissage

EQ-5009-02 (02-1994)

Février 1994

Emploi-Québec*, conjointement avec le ministère de l'Éducation et en consultation avec des représentants du secteur, a réalisé ce document dans le but de définir les modules d'apprentissage pour le métier de cuisinier d'établissement.

NOUS TENONS À REMERCIER D'UNE FAÇON PARTICULIÈRE LES EXPERTS QUI ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DU CARNET D'APPRENTISSAGE.

Madame Marguerite Bourque
Qualitébec

Monsieur Thomas Green
École St-Pie X Comprehensive

Madame Michelle Nault
Centre d'accueil Mgr. Coderre

Monsieur Jean Lapierre
Montréal Badminton & Squash Club

Monsieur Guy Beaumier
Hôpital Maisonneuve-Rosemont

Monsieur Roger Robin
Hostellerie Les Trois Tilleuls

* Depuis le 1^{er} janvier 1998, Emploi-Québec a pris la relève de la Société québécoise de développement de la main-d'œuvre (SQDM).

DOSSIER DE L'APPRENTI

NOM: _____

DATE DE NAISSANCE: _____

ADRESSE:

N° _____ RUE: _____ APP.: _____

VILLE: _____ CODE POSTAL: _____

TÉLÉPHONE: _____

N° DOSSIER Emploi-Québec: _____

Notes sur la protection des renseignements personnels:

1. Les renseignements recueillis dans ce carnet sont soumis à la loi 65 sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels.
2. Les renseignements sont recueillis afin d'administrer le Programme d'apprentissage en milieu de travail d'Emploi-Québec.
3. Pour toute information relative à l'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels, s'adresser à Emploi-Québec.

Note : Dans ce document, le masculin désigne généralement les personnes des deux sexes.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION	1
--------------------	---

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

Module 1. Organisation et entretien de cuisine.....	5
Module 2. Préparations fondamentales	7
Module 3. Potages.....	11
Module 4. Fruits et légumes.....	13
Module 5. Viandes, volailles et gibiers	15
Module 6. Poissons, mollusques et crustacés	17
Module 7. Hors-d'œuvre et entrées	21
Module 8. Pâtes alimentaires et riz.....	25
Module 9. Préparations à base de pâte salée et de pâte sucrée	27
Module 10. Entremets.....	29
Module 11. Petits déjeuners	33
Module 12. Menus table d'hôte et menus à la carte	35
Module 13. Confection de pièces décorées	37
Module 14. Buffets et brunch	39
Module 15. Attitudes, habitudes et comportements professionnels	41

TABLEAUX

Synthèse des objectifs d'apprentissage.....	45
Correspondance entre les modules d'apprentissage et les modules du programme d'études.....	49
Plan individuel d'apprentissage (Apprentissage en milieu de travail)	50
Plan individuel d'apprentissage (Formation initiale).....	51
Renseignements sur l'employeur.....	53

PRÉSENTATION

Ce carnet d'apprentissage comprend les objectifs d'apprentissage pour le métier de cuisinier d'établissement.

À l'aide de ce document, les apprentis pourront acquérir la maîtrise du métier sous la direction de personnes qui l'exercent déjà avec compétence. Ainsi, tout au long de l'apprentissage, les compagnons et les employeurs pourront évaluer l'exécution des tâches du métier par l'apprenti et vérifier son habileté par rapport aux objectifs décrits.

Les objectifs à atteindre par l'apprenti font l'objet d'une entente entre l'apprenti, l'employeur et Emploi-Québec. La réalisation de chaque objectif n'est pas soumise à une durée déterminée et l'apprentissage de chaque tâche peut être fait dans l'ordre qui convient à l'employeur.

C'est par une signature au moment jugé opportun (par le compagnon et l'apprenti) que l'on attestera de l'acquisition de chacune des compétences. L'employeur, désigné comme signataire autorisé, doit aussi confirmer l'acquisition des compétences prévues à l'entente en apposant sa signature dans l'espace prévu au tableau de suivi.

Ce carnet comprend aussi le plan individuel d'apprentissage, préparé par l'apprenti et le responsable d'Emploi-Québec afin d'établir la liste des compétences que l'apprenti devra acquérir à la fois en production et hors-production. À cette fin, un tableau de correspondance entre les modules d'apprentissage et les modules du programme d'études est inclus afin de mieux planifier, s'il y a lieu, l'alternance entre les études et le travail. Si des informations plus complètes sont nécessaires à ce sujet, on peut se référer au responsable d'Emploi-Québec.

IMPORTANT

Il appartient à l'apprenti de prendre soin de ce carnet car il est l'unique document où sont consignés les détails de son apprentissage.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

MODULE 1 : ORGANISATION ET ENTRETIEN DE CUISINE

RÉSULTAT ATTENDU :

Effectuer des tâches d'organisation et d'entretien de cuisine.

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- dans l'exercice courant du métier.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

A. Ouvrir la cuisine :

- Respecte les consignes établies pour le déverrouillage des locaux.
- Effectue les vérifications et la mise en marche de l'équipement en tenant compte du rapport de la veille.
- Exécute correctement les opérations et les tâches prévues par les consignes du chef, au tableau des menus ou dans le livre de bord.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

B. Faire l'inventaire journalier :

- Évalue les denrées disponibles en fonction des menus à préparer.
- Évalue la fraîcheur des denrées.
- Utilise correctement les formulaires d'inventaire.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

C. Effectuer des achats :

- Achète ou commande des denrées de qualité en respectant le budget.
- Respecte les bons de commande.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

D. Recevoir des marchandises :

- S'assure de la qualité et de la fraîcheur des denrées.
- Vérifie les quantités à partir des bons de commande.
- Range les marchandises en assurant la rotation des stocks.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

E. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité :

- Porte constamment la résille ainsi que des vêtements propres et conformes à l'éthique professionnelle.
- Nettoie régulièrement son poste de travail.
- Désinfecte l'outillage et l'équipement ayant été en contact avec des denrées présentant des risques d'intoxication alimentaire.
- Range les denrées de manière à éviter la contamination croisée.
- S'assure constamment de sa propreté corporelle.
- Applique correctement les mesures de prévention des accidents.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

F. Entretenir et ranger les accessoires et l'équipement :

- Respecte les directives d'entretien et de rangement de l'équipement et de l'outillage.
- Utilise correctement les produits de nettoyage et de désinfection.
- Range les produits de nettoyage et de désinfection aux endroits appropriés.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

G. Fermer la cuisine :

- Consigne au rapport ou au livre de bord toutes les données nécessaires à l'ouverture du lendemain.
- Ferme correctement tous les équipements.
- Respecte les consignes établies pour le verrouillage des locaux.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

MODULE 2 : PRÉPARATIONS FONDAMENTALES

RÉSULTAT ATTENDU :

**Confectionner des préparations fondamentales élaborées, chaudes et froides :
sauces dérivées, farces et panades, beurres composés.**

PLUS PRÉCISÉMENT :

- Préparer et confectionner :
 - des sauces dérivées de fonds blancs, de la demi-glace, de la mayonnaise, de la hollandaise, de la béarnaise, de la béchamel et de la sauce tomate;
 - des farces et des panades;
 - des beurres composés (beurres blancs, beurres rouges).

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- de façon autonome;
- dans les délais d'exécution fixés;
- pour plusieurs types de préparations à la fois;
- à partir des recettes particulières à l'établissement;
- avec des produits frais, congelés ou déshydratés;
- en utilisant divers outils et équipements.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

SAUCES DÉRIVÉES

A. Choisir les produits frais, congelés ou déshydratés :

- Sélectionne tous les produits conformément aux exigences des préparations à effectuer.
- Choisit des produits substitués appropriés au besoin.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

B. Effectuer la mise en place :

- Respecte les temps d'exécution fixés.
- Satisfait aux normes de rentabilité de l'établissement.
- Respecte les standards de l'établissement.
- Maîtrise les techniques de confection des fonds.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

C. Confectionner les sauces dérivées chaudes et froides :

- Respecte les recettes de l'établissement.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations.
- Applique les techniques appropriées à la production en grande quantité.
- Rectifie les préparations si nécessaire.
- Utilise correctement les produits substitués.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Réserver et conserver les sauces dérivées chaudes et froides :

- Respecte les méthodes en vigueur dans l'établissement pour réserver les préparations.
- Applique correctement la méthode de refroidissement.
- Met en pratique les règles de conservation en utilisant les emballages appropriés et en respectant la température et les durées prescrites.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

FARCES ET PANADES

A. Déterminer les sortes de farces à confectionner :

- Détermine les sortes de farces en fonction des préparations culinaires.
- Fait preuve d'initiative dans l'utilisation des produits ou des dessertes pour la confection des farces.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

B. Choisir les produits :

- Sélectionne les produits conformément aux exigences des préparations à effectuer.
- Respecte les standards de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

C. Effectuer la mise en place :

- Respecte les temps d'exécution fixés.
- Satisfait aux normes de rentabilité de l'établissement.
- Respecte les standards de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Confectionner les farces et les panades :

- Respecte les recettes de l'établissement.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations.
- Applique les techniques appropriées à la production en grande quantité.
- Rectifie les préparations si nécessaire.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

E. Réserver et conserver les farces et les panades :

- Respecte les méthodes en vigueur dans l'établissement pour réserver les préparations.
- Applique correctement la méthode de refroidissement.
- Met en pratique les règles de conservation en utilisant les emballages appropriés et en respectant la température et les durées prescrites.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

BEURRES COMPOSÉS

A. Déterminer les sortes de beurres à confectionner :

- Détermine les sortes de beurres en fonction des préparations à effectuer.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

B. Choisir les produits :

- Sélectionne les produits conformément aux exigences des préparations à effectuer.
- Respecte les normes de rentabilité.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

C. Confectionner les beurres :

- Respecte les recettes de l'établissement.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations.
- Rectifie les préparations si nécessaire.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Réserver et conserver les beurres composés :

- Respecte les méthodes en vigueur dans l'établissement pour réserver les préparations.
- Met en pratique les règles de conservation en utilisant les emballages appropriés et en respectant la température et les durées prescrites.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

MODULE 3 : POTAGES

RÉSULTAT ATTENDU :

Confectionner des potages élaborés, chauds et froids.

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- de façon autonome;
- pour plusieurs types de préparations à la fois;
- en grande quantité (environ 70 portions);
- dans les délais d'exécution fixés;
- à partir d'une grande variété de matières premières;
- avec des denrées fraîches, congelées, déshydratées ou concentrées;
- à partir des recettes particulières à l'établissement;
- en utilisant divers outils et équipements.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

A. Suggérer les types de potages à confectionner :

- Indique correctement les types de potages à confectionner avec les denrées et les parures disponibles.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

B. Choisir les produits frais, congelés, déshydratés ou concentrés :

- Sélectionne des produits conformes aux exigences des préparations à effectuer.
- Choisit des produits substitués appropriés au besoin.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

C. Effectuer la mise en place des potages :

- Organise efficacement son travail.
- Respecte les temps d'exécution fixés.
- Respecte les standards de l'établissement.
- Satisfait aux normes de rentabilité de l'établissement.
- S'assure de la propreté constante de son poste de travail.
- Réserve correctement les préparations.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Confectionner les potages :

- Respecte les recettes de l'établissement.
- Utilise correctement les produits substitués.
- Applique les techniques appropriées à la production en grande quantité.
- Rectifie les préparations si nécessaire.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations.
- Utilise l'outillage et l'équipement appropriés et respecte le mode d'emploi.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

E. Réserver et conserver les potages :

- Respecte les méthodes en vigueur dans l'établissement pour réserver les préparations.
- Applique correctement la méthode de refroidissement.
- Met en pratique les règles de conservation en respectant la température et les durées prescrites.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

MODULE 4 : FRUITS ET LÉGUMES

RÉSULTAT ATTENDU :

Apprêter des fruits et des légumes pour confectionner des préparations élaborées

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- de façon autonome;
- pour plusieurs types de préparations à la fois;
- en grande quantité (environ 70 portions à la fois);
- dans les délais d'exécution fixés;
- à partir d'une grande variété de matières premières;
- avec des fruits et des légumes frais, congelés ou déshydratés;
- en utilisant divers outils et équipements.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

A. Choisir des fruits et des légumes frais, congelés ou déshydratés :

- Sélectionne des produits conformes aux exigences des préparations à effectuer.
- Choisit des produits substitués appropriés au besoin.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

B. Préparer les fruits et les légumes :

- Organise efficacement son travail.
- Respecte les temps d'exécution fixés.
- Satisfait aux normes de rentabilité de l'établissement.
- Respecte les standards de l'établissement.
- Respecte le mode d'emploi de l'outillage et de l'équipement.
- S'assure de la propreté constante de son poste de travail.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

C. Confectionner les préparations chaudes et froides à base de fruits et de légumes :

- Respecte les recettes de l'établissement.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations.
- Applique les techniques appropriées à la production en grande quantité.
- Respecte le mode d'emploi de l'outillage et de l'équipement.
- S'assure de la propreté constante de son poste de travail.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Réserver et conserver les préparations :

- Respecte les méthodes en vigueur dans l'établissement pour réserver les préparations.
- Applique correctement la méthode de refroidissement.
- Met en pratique les règles de conservation en respectant la température et les durées prescrites.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

MODULE 5 : VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

RÉSULTAT ATTENDU :

Confectionner des préparations élaborées chaudes et froides, à base de viandes, volailles, gibiers, abats et abattis.

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- de façon autonome;
- pour plusieurs types de préparations à la fois;
- en grande quantité;
- dans les délais d'exécution fixés;
- avec des viandes, volailles et gibiers frais ou congelés;
- à partir des recettes particulières à l'établissement;
- en utilisant divers outils et équipements.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

A. Choisir les viandes, volailles, gibiers, abats et abattis frais ou congelés :

- Sélectionne des produits conformes aux exigences des préparations à effectuer.
- S'assure de la rotation des denrées.
- Choisit des produits substitués appropriés au besoin.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

B. Effectuer la mise en place ou préparer les viandes, volailles, gibiers, abats et abattis :

- Organise efficacement son travail.
- Respecte les règles de décongélation des produits.
- Respecte le temps d'exécution fixés.
- Applique correctement les techniques de cuisson.
- Satisfait aux normes de rentabilité de l'établissement.
- Respecte les standards de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

C. Confectionner les préparations à base de viandes, volailles, gibiers, abats et abattis :

- Respecte les recettes de l'établissement.
- Applique correctement les techniques de cuisson.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations quant au goût, à l'apparence et au degré de cuisson.
- Applique les techniques appropriées à la production en grande quantité.
- Respecte le mode d'emploi de l'outillage et de l'équipement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Réserver et conserver les préparations :

- Applique correctement la méthode de refroidissement.
- Met en pratique les règles de conservation en respectant la température et les durées prescrites.
- Suggère de nouvelles utilisations aux dessertes.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

MODULE 6 : POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

RÉSULTAT ATTENDU :

Confectionner des préparations élaborées, chaudes et froides, à base de poissons, mollusques et crustacés.

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- de façon autonome;
- pour plusieurs types de préparations à la fois;
- en grande quantité;
- dans les délais d'exécution fixés;
- avec des poissons, mollusques et crustacés frais, congelés, en conserve ou des succédanés;
- à partir des recettes particulières à l'établissement;
- en utilisant divers outils et équipements.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

POISSONS

A. Choisir les poissons frais, congelés ou en conserve :

- Sélectionne des produits conformes aux exigences des préparations à effectuer.
- Suggère des utilisations aux denrées excédentaires pour éviter des pertes.
- Choisit des produits substitués appropriés au besoin.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

B. Effectuer la mise en place ou préparer les poissons :

- Organise efficacement son travail.
- Respecte les règles de décongélation des produits.
- Respecte les temps d'exécution fixés.
- Satisfait aux normes de rentabilité de l'établissement.
- Respecte les standards de l'établissement.
- Applique correctement les techniques de cuisson.
- Respecte le mode d'emploi de l'outillage et de l'équipement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

C. Confectionner les préparations à base de poissons :

- Respecte les recettes de l'établissement.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations quant au goût, à l'apparence et au degré de cuisson.
- Applique les techniques appropriées à la production en grande quantité.
- Respecte le mode d'emploi de l'outillage et de l'équipement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Réserver et conserver les préparations :

- Respecte les méthodes en vigueur dans l'établissement pour réserver les préparations.
- Applique correctement la méthode de refroidissement.
- Met en pratique les règles de conservation en utilisant les emballages appropriés et en respectant la température et les durées prescrites.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

A. Choisir les mollusques et crustacés frais, congelés, en conserve ou des succédanés

- Sélectionne des produits conformes aux exigences des préparations à effectuer.
- Suggère des utilisations aux denrées excédentaires pour éviter des pertes.
- Choisit des produits substitués appropriés au besoin.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

B. Effectuer la mise en place ou préparer les mollusques et les crustacés :

- Organise efficacement son travail.
- Respecte les règles de décongélation des produits.
- Respecte les temps d'exécution fixés.
- Satisfait aux normes de rentabilité de l'établissement.
- Respecte les standards de l'établissement.
- Applique correctement les techniques de cuisson.
- Respecte le mode d'emploi de l'outillage et de l'équipement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

C. Confectionner les préparations à base de mollusques et de crustacés :

- Respecte les recettes de l'établissement.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations quant au goût, à l'apparence et au degré de cuisson.
- Applique les techniques appropriées à la production en grande quantité.
- Respecte le mode d'emploi de l'outillage et de l'équipement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

D. Réserver et conserver les préparations :

- Respecte les méthodes en vigueur dans l'établissement pour réserver les préparations.
- Applique correctement la méthode de refroidissement.
- Met en pratique les règles de conservation en utilisant les emballages appropriés et en respectant la température et les durées prescrites.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

MODULE 7 : HORS-D'OEUVRE ET ENTRÉES

RÉSULTAT ATTENDU :

Confectionner des hors-d'oeuvre et des entrées élaborés chauds et froids.

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- de façon autonome;
- avec une grande variété de matières premières;
- pour plusieurs types de préparations à la fois;
- avec des denrées fraîches, congelées, en conserve, des succédanés ou des dessertes;
- en grande quantité;
- à partir des recettes particulières à l'établissement;
- dans les délais d'exécution fixés;
- en utilisant divers outils et équipements.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

SANDWICHS ET CANAPÉS

A. Suggérer les types de sandwichs et de canapés à confectionner :

- Indique correctement les types de sandwichs et de canapés à confectionner avec les denrées et les dessertes disponibles.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

B. Choisir les produits frais ou les dessertes entrant dans la composition des sandwichs et des canapés :

- Sélectionne des produits conformes aux exigences des préparations à effectuer.
- Choisit des produits substitués appropriés au besoin.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

C. Effectuer la mise en place des sandwichs et des canapés :

- Organise efficacement son travail.
- Respecte les temps d'exécution fixés.
- Évalue correctement les quantités de sandwichs et de canapés à confectionner.
- Satisfait aux normes de rentabilité de l'établissement.
- Respecte les standards de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Assembler et découper les sandwichs et les canapés chauds et froids :

- Respecte les recettes de l'établissement.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations quant au goût, à l'apparence et au degré de cuisson.
- Applique les techniques appropriées à la production en grande quantité.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

E. Réserver et conserver les sandwichs et les canapés :

- Range rapidement les préparations au réfrigérateur.
- Conserve les préparations en utilisant les emballages appropriés et en respectant la température et les durées prescrites.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

HORS-D'OEUVRE ET ENTRÉES

A. Suggérer les types de hors-d'oeuvre et d'entrées à confectionner :

- Indique correctement les types de hors-d'oeuvre et d'entrées à confectionner avec les denrées et les dessertes disponibles.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

B. Choisir les produits frais ou les dessertes entrant dans la composition des hors-d'oeuvre et des entrées :

- Sélectionne des produits conformes aux exigences des préparations à effectuer.
- Choisit des produits substitués appropriés au besoin.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

C. Effectuer la mise en place des hors-d'oeuvre et des entrées chauds et froids :

- Organise efficacement son travail.
- Respecte les temps d'exécution fixés.
- Évalue correctement les quantités de hors-d'oeuvre et d'entrées à confectionner.
- Satisfait aux normes de rentabilité de l'établissement.
- Respecte les standards de l'établissement.
- Respecte le mode d'emploi de l'outillage et de l'équipement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Confectionner les préparations de hors-d'œuvre et d'entrées :

- Respecte les recettes de l'établissement.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations quant au goût, à l'apparence et au degré de cuisson.
- Respecte le mode d'emploi de l'outillage et de l'équipement.
- Rectifie les préparations si nécessaire.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

E. Réserver et conserver les hors-d'oeuvre et les entrées :

- Range rapidement les préparations au réfrigérateur.
- Conserve les préparations en utilisant les emballages appropriés et en respectant la température et les durées prescrites.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

MODULE 8 : PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ

RÉSULTAT ATTENDU :

Confectionner des préparations à base de pâtes alimentaires et de riz.

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- de façon autonome;
- pour plusieurs types de préparations à la fois;
- en grande quantité;
- dans les délais d'exécution fixés;
- avec une grande variété de matières premières;
- avec des denrées fraîches, séchées ou congelées;
- à partir des recettes particulières à l'établissement;
- en utilisant divers outils et équipements.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

A. Choisir les pâtes alimentaires et les riz :

- Sélectionne des produits conformes aux exigences des préparations à effectuer.
- Choisit des produits substitués appropriés au besoin.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

B. Effectuer la mise en place ou préparer les pâtes alimentaires et les riz :

- Organise efficacement son travail.
- Respecte les temps d'exécution fixés.
- Satisfait aux normes de rentabilité de l'établissement.
- Évalue correctement les quantités nécessaires de pâtes et de riz.
- Respecte les standards de préparation des produits.
- Respecte le mode d'emploi de l'outillage et de l'équipement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

C. Confectionner les préparations chaudes et froides à base de pâtes alimentaires et de riz :

- Respecte les recettes de l'établissement.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations quant au goût, à l'apparence et au degré de cuisson.
- Applique les techniques appropriées à la production en grande quantité.
- Respecte le mode d'emploi de l'outillage et de l'équipement.
- Rectifie les préparations si nécessaire.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Réserver et conserver les préparations :

- Applique correctement la méthode de refroidissement.
- Réserve et conserve les préparations en respectant la température et les durées prescrites.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

MODULE 9 : PRÉPARATIONS À BASE DE PÂTE SALÉE ET DE PÂTE SUCRÉE

RÉSULTAT ATTENDU :

Confectionner des préparations à base de pâte salée et de pâte sucrée.

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- de façon autonome;
- à partir des recettes particulières à l'établissement;
- pour plusieurs types de préparations à la fois;
- pour des préparations nécessitant du travail de précision en ce qui concerne l'assemblage, le découpage, le moulage, le glaçage et la décoration;
- dans les délais d'exécution fixés;
- en grande quantité;
- à partir d'une grande variété de matières premières;
- avec des denrées fraîches, congelées, déshydratées ou concentrées;
- en utilisant divers outils et équipements.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

A. Déterminer les types de pâtes et de garnitures à confectionner :

- Détermine les types de pâtes et les garnitures appropriées aux préparations à confectionner.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

B. Choisir les produits frais, congelés, déshydratés ou concentrés :

- Sélectionne des produits conformes aux exigences des préparations à effectuer.
- Choisit des produits substitués appropriés au besoin.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

C. Effectuer la mise en place des préparations :

- Organise efficacement son travail.
- Respecte les standards de préparation des pâtes et des garnitures.
- Satisfait aux normes de rentabilité de l'entreprise.
- Réserve correctement les préparations.
- Travaille proprement.
- Manipule les produits avec dextérité.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Confectionner les préparations chaudes et froides :

- Maîtrise les techniques de cuisson en grand volume.
- Maîtrise les techniques d'assemblage, de découpage, de moulage, de glaçage et de décoration.
- Manipule les produits avec dextérité.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations.
- Respecte les recettes de l'établissement.
- Utilise l'outillage et l'équipement appropriés et respecte le mode d'emploi.
- Travaille proprement.
- Rectifie les préparations si nécessaire.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

E. Réserver et conserver les préparations :

- Réserve et conserve les préparations en respectant la température et les durées prescrites.
- Suggère de nouvelles utilisations aux dessertes.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

MODULE 10 : ENTREMETS

RÉSULTAT ATTENDU :

Confectionner des entremets élaborés classiques et modernes, chauds, froids et glacés.

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- de façon autonome;
- pour plusieurs types de préparations à la fois;
- pour des entremets nécessitant du travail de précision en ce qui concerne l'assemblage, le découpage, le moulage, le nappage et la décoration;
- dans les délais d'exécution fixés;
- en grande quantité;
- à partir d'une grande variété de matières premières;
- à partir des recettes particulières à l'établissement;
- avec des denrées fraîches, congelées, déshydratées ou concentrées;
- en utilisant divers outils et équipements

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

A. Suggérer les types d'entremets à confectionner :

- Indique correctement les types d'entremets à confectionner avec les denrées disponibles.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

B. Choisir les produits frais, congelés, déshydratés ou concentrés :

- Sélectionne des produits conformes aux exigences des préparations à effectuer.
- Choisit des produits substitués appropriés au besoin.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

C. Effectuer la mise en place des entremets :

- Organise efficacement son travail.
- Utilise correctement les produits frais, congelés, déshydratés ou concentrés.
- Respecte les standards de préparation des sauces, des crèmes, des coulis et des glaces.
- Satisfait aux normes de rentabilité de l'établissement.
- Applique les techniques appropriées à la production en grande quantité.
- Réserve correctement ses préparations.
- Travaille proprement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Confectionner les entremets :

- Maîtrise les techniques de cuisson, d'assemblage, de découpage, de moulage, de nappage et de décoration.
- Manipule les produits avec dextérité.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations.
- Respecte les recettes de l'établissement.
- Utilise l'outillage et l'équipement appropriés et respecte le mode d'emploi.
- Travaille proprement.
- Rectifie les préparations si nécessaire.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

E. Réserver et conserver les entremets :

- Applique correctement la méthode de refroidissement.
- Réserve et conserve les entremets en respectant la température et les durées prescrites.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

MODULE 11 : PETITS DÉJEUNERS

RÉSULTAT ATTENDU :

Préparer et servir des petits déjeuners.

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- à partir de cartes comportant des préparations variées et élaborées;
- à partir de directives de l'établissement et des indications des menus et des recettes;
- avec l'outillage et l'équipement nécessaires;
- à partir de prévisions concernant le nombre de clients.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

A. Planifier la mise en place et le service :

- Sélectionne des produits conformes aux exigences des préparations à effectuer.
- Choisit des produits substitués appropriés au besoin.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

B. Effectuer la mise en place :

- Organise efficacement son poste de travail.
- Applique les techniques appropriées à la production en grande quantité.
- Respecte les recettes de l'établissement.
- Respecte les délais d'exécution fixés.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations.
- Respecte le mode d'emploi de l'outillage et de l'équipement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

C. Réserver et conserver les préparations pour le service :

- Respecte les méthodes en vigueur dans l'établissement pour réserver les préparations.
- Met en pratique les règles de conservation en respectant la température et les durées prescrites.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Effectuer le service :

- Respecte les exigences des commandes (cuisson et garnitures).
- Respecte les délais des commandes.
- Respecte le mode d'emploi de l'outillage et de l'équipement.
- Respecte les standards de préparation et les règles de présentation de l'établissement.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations confectionnées sur commande.
- Réserve les préparations selon les normes établies.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

E. Réserver et conserver les desserts :

- Suggère de nouvelles utilisations aux desserts.
- Conserve les denrées en respectant la température et les durées prescrites.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

MODULE 12: MENUS TABLE D'HÔTE ET À LA CARTE

RÉSULTAT ATTENDU :

Effectuer la mise en place et le service des menus table d'hôte et des menus à la carte.

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- seul ou en équipe;
- en occupant différents postes de brigade, selon le cas;
- pour au moins 70 repas;
- à partir de mises en place existantes;
- en utilisant divers outils et équipements.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

A. Planifier le service :

- Effectue une vérification complète de la mise en place en fonction du menu et des directives de l'établissement.
- Choisit les plats de service en fonction des mets au menu.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

B. Organiser le poste de travail :

- Sélectionne l'outillage et l'équipement nécessaires au service.
- Dispose l'outillage de façon fonctionnelle.
- Met correctement en marche l'équipement nécessaire.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

C. Terminer les cuissons et réchauffer les préparations :

- Respecte les températures prescrites.
- Respecte les standards de l'établissement.
- S'assure de la qualité des préparations confectionnées.
- Rectifie les préparations si nécessaire.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Réserver et conserver les préparations pour le service :

- Réserve et conserve correctement les préparations en vue du service, selon les normes établies.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

E. Effectuer le service :

- Exécute correctement les directives des commandes.
- Choisit correctement les plats de service.
- Dispose les mets dans l'assiette selon les standards de présentation.
- Maintient une constance dans la présentation des mets à servir.
- Respecte les règles établies au regard de la propreté de l'assiette.
- Respecte les temps d'exécution prescrits.
- Manifeste un esprit d'équipe tout au long du service.
- Contrôle ses réactions en situation de stress.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

F. Réserver et conserver les desserts :

- Suggère de nouvelles utilisations aux desserts.
- Conserve les denrées en respectant la température et les durées prescrites.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

MODULE 13 : CONFECTION DE PIÈCES DÉCORÉES

RÉSULTAT ATTENDU :

Confectionner des pièces décorées.

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- de façon autonome;
- pour plusieurs types de pièces à décorer;
- dans les délais d'exécution fixés;
- en grande quantité (plusieurs pièces);
- à partir d'une grande variété de matières premières;
- pour des pièces nécessitant du travail de précision (chaufroitage, gélatinage, découpage, décor au cornet, au pinceau, stencil à plat, relief, etc.).

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

A. Déterminer les types de pièces à confectionner :

- Choisit judicieusement les pièces en fonction du type de buffet.
- Choisit judicieusement les éléments de décoration.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

B. Choisir les produits :

- Sélectionne des produits conformes aux exigences des pièces à confectionner.
- Choisit des produits substitués appropriés au besoin.
- Respecte les normes de rentabilité de l'établissement.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

C. Effectuer la cuisson des pièces et des garnitures :

- Organise efficacement son travail.
- Applique les techniques de cuisson appropriées.
- Respecte les standards de préparation.
- Satisfait aux normes de rentabilité de l'établissement.
- Réserve correctement ses préparations.
- S'assure de la propreté constante de son poste de travail.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Confectionner les pièces montées :

- Maîtrise les techniques de préparation précédant la décoration.
- Respecte les recettes de l'établissement.
- Maintient une constance dans la qualité des préparations.
- Respecte les principes de décoration culinaire.
- Suggère de nouvelles façons pour décorer les pièces.
- Utilise l'outillage et l'équipement appropriés et respecte le mode d'emploi.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

E. Dresser et présenter les pièces décorées :

- Respecte les consignes de l'établissement quant au type de matériel de présentation à utiliser.
- S'assure de la propreté du matériel de présentation.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

F. Réserver et conserver les pièces :

- Applique correctement les méthodes pour réserver et conserver à court terme et à moyen terme.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

MODULE 14 : BUFFETS ET BRUNCHS

RÉSULTAT ATTENDU :

Dresser et servir des buffets et des brunchs.

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- seul et en équipe;
- en présence de clients;
- pour différents types de buffets et de brunchs;
- à partir de mises en place existantes.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

A. Dresser et présenter les mets :

- Choisit judicieusement les plats en fonction des mets à dresser.
- Respecte les règles de présentation des mets et des pièces.
- Dispose les plats en respectant l'ordre de service et les règles de présentation des mets.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

B. Servir les mets en présence de clients :

- Respecte les demandes des clients.
- Respecte les règles de présentation des mets dans l'assiette.
- Applique les règles usuelles de politesse et de courtoisie.
- Assure régulièrement la rotation des mets.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

MODULE 15 : ATTITUDES, HABITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

RÉSULTAT ATTENDU :

Adopter les attitudes, habitudes et comportements professionnels essentiels à l'exercice du métier.

ÉVALUÉ DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

- dans l'exercice courant du métier.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

A. Évaluer son travail et sa façon de travailler :

- S'adapte aux contraintes inhérentes à la pratique du métier.
- Accepte les remarques qui lui sont faites.
- S'efforce d'apporter les correctifs nécessaires.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

B. Adopter des comportements démontrant le respect de soi et des autres :

- Respecte les règles élémentaires de politesse et de courtoisie auprès de ses collègues de travail et de la clientèle.
- S'efforce de corriger les comportements répréhensibles.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

C. Maintenir les attitudes et les habitudes nécessaires à l'accomplissement du travail :

- S'efforce d'établir et de maintenir des rapports harmonieux avec les collègues de travail et la clientèle.
- Fait preuve de souplesse dans le partage des tâches.
- Prend spontanément des initiatives sans dépasser les limites de ses responsabilités.
- Réagit avec modération dans les situations tendues ou conflictuelles.
- S'efforce, dans les situations problématiques, de trouver des solutions acceptables.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

D. Communiquer avec ses collègues de travail :

- Interprète correctement les messages reçus.
- Émet des messages clairs et appropriés aux situations rencontrées.
- Utilise efficacement les moyens de transmission de l'information orale, écrite et informatisée.

Date

Signature du compagnon

Signature de l'apprenti

TABLEAUX

TABLEAU-SYNTHESE DES OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

1. Effectuer des tâches d'organisation et d'entretien de cuisine	A. Ouvrir la cuisine	B. Faire l'inventaire journalier	C. Effectuer des achats
2. Confectionner des préparations fondamentales élaborées, chaudes et froides	A. <u>Sauces dérivées</u> Choisir les produits frais, congelés ou déshydratés	B. Effectuer la mise en place	C. Confectionner les sauces dérivées chaudes et froides
	A. <u>Farces et panades</u> Déterminer les sortes de farces à confectionner	B. Choisir les produits	C. Effectuer la mise en place
	A. <u>Beurres composés</u> Déterminer les sortes de beurres à confectionner	B. Choisir les produits	C. Confectionner les beurres
3. Confectionner des potages élaborés chauds et froids	A. Suggérer les types de potages à confectionner	B. Choisir les produits frais, congelés, déshydratés ou concentrés	C. Effectuer la mise en place des potages
4. Apprêter des fruits et des légumes pour confectionner des préparations élaborées	A. Choisir des fruits et des légumes frais, congelés ou déshydratés	B. Préparer les fruits et les légumes	C. Confectionner les préparations chaudes et froides à base de fruits et de légumes
5. Confectionner des préparations élaborées chaudes et froides à base de viandes, volailles, gibiers, abats et abattis	A. Choisir les viandes, volailles, gibiers, abats et abattis, frais ou congelés	B. Effectuer la mise en place ou préparer les viandes, volailles, gibiers, abats et abattis	C. Confectionner les préparations à base de viandes, volailles, gibiers, abats et abattis
6. Confectionner des préparations élaborées chaudes et froides à base de poissons, mollusques et crustacés	A. <u>Poissons</u> Choisir les poissons frais, congelés ou en conserve	B. Effectuer la mise en place ou préparer les poissons	C. Confectionner les préparations à base de poissons
	A. <u>Mollusques et crustacés</u> Choisir les mollusques et crustacés frais, congelés en conserve ou des succédanés	B. Effectuer la mise en place ou préparer les mollusques et crustacés	C. Confectionner les préparations à base de mollusques et de crustacés
7. Confectionner des hors-d'oeuvre et des entrées élaborés chauds et froids	A. <u>Sandwichs et canapés</u> Suggérer les types de sandwichs et de canapés à confectionner	B. Choisir les produits frais ou les dessertes entrant dans la composition des sandwichs et des canapés	C. Effectuer la mise en place des sandwichs et des canapés
	A. <u>Hors-d'oeuvre et entrées</u> Suggérer les types de hors-d'oeuvre et d'entrées à confectionner	B. Choisir les produits frais ou les dessertes entrant dans la composition des hors-d'oeuvre et des entrées	C. Effectuer la mise en place des hors-d'oeuvre et des entrées chauds et froids
8. Confectionner des préparations à base de pâtes alimentaires et de riz	A. Choisir les pâtes alimentaires et les riz	B. Effectuer la mise en place ou préparer les pâtes alimentaires et les riz	C. Confectionner les préparations chaudes et froides à base de pâtes alimentaires et de riz
9. Confectionner des préparations à base de pâte salée et de pâte sucrée	A. Déterminer les types de pâtes et de garnitures à confectionner	B. Choisir les produits frais congelés, déshydratés ou concentrés	C. Effectuer la mise en place des préparations

TABLEAU-SYNTHESE DES OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

D. Recevoir des marchandises	E. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	F. Entretien et ranger les accessoires et l'équipement	G. Fermer la cuisine
D. Réserver et conserver les sauces dérivées chaudes et froides			
D. Confectionner les farces et les panades	E. Réserver et conserver les farces et les panades		
D. Réserver et conserver les beurrés composés			
D. Confectionner les potages	E. Réserver et conserver les potages		
D. Réserver et conserver les préparations			
D. Réserver et conserver les préparations			
D. Réserver et conserver les préparations			
D. Réserver et conserver les préparations			
D. Réserver et conserver les préparations			
D. Assembler et découper les sandwiches et les canapés chauds et froids	E. Réserver et conserver les sandwiches et les canapés		
D. Confectionner les préparations de hors-d'oeuvre et d'entrées	E. Réserver et conserver les hors-d'oeuvre et les entrées		
D. Réserver et conserver les préparations			
D. Confectionner les préparations chaudes et froides	E. Réserver et conserver les préparations		

TABLEAU-SYNTÈSE DES OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

10. Confectionner des entremets élaborés classiques et modernes, chauds, froids et glacés	A. Suggérer les types d'entremets à confectionner	B. Choisir les produits frais congelés, déshydratés ou concentrés	C. Effectuer la mise en place des entremets
11. Préparer et servir des petits déjeuners	A. Planifier la mise place et le service	B. Effectuer la mise place	C. Réserver et conserver les préparations pour le service
12. Effectuer la mise en place et le service des menus table d'hôte et des menus à la carte	A. Planifier le service	B. Organiser le poste de travail	C. Terminer les cuissons et réchauffer les préparations
13. Confectionner des pièces décorées	A. Déterminer les types de pièces à confectionner	B. Choisir les produits	C. Effectuer la cuisson des pièces et des garnitures
14. Dresser et servir des buffets et des brunchs	A. Dresser et présenter les mets	B. Servir les mets en présence de clients	
15. Adopter les attitudes, habitudes et comportements professionnels essentiels à l'exercice du métier	A. Évaluer son travail et sa façon de travailler	B. Adopter des comportements démontrant le respect de soi et des autres	C. Maintenir les attitudes et les habitudes nécessaires à l'accomplissement du travail

TABLEAU-SYNTÈSE DES OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

D. Confectionner les entremets	E. Réserver et conserver les entremets		
D. Effectuer le service	E. Réserver et conserver les desserts		
D. Réserver et conserver les préparations pour le service	E. Effectuer le service	F. Réserver et conserver les desserts	
D. Confectionner les pièces montées	E. Dresser et présenter les pièces décorées	F. Réserver et conserver les pièces	
D. Communiquer avec ses collègues de travail			

**CORRESPONDANCE ENTRE LES MODULES D'APPRENTISSAGE
EN MILIEU DE TRAVAIL ET LES MODULES DU PROGRAMME D'ÉTUDES**

MODULES D'APPRENTISSAGE	MODULES DU PROGRAMME D'ÉTUDES (DEP)
1. Organisation et entretien de cuisine	2. Hygiène et sécurité 3. Outillage et équipement 7. Organisation et gestion d'une cuisine
2. Préparations fondamentales	9. Préparations fondamentales
3. Potages	10. Potages
4. Fruits et légumes	12. Fruits et légumes
5. Viandes, volailles et gibiers	8. Techniques de cuisson 13. Viandes, volailles et gibiers
6. Poissons, mollusques et crustacés	8. Techniques de cuisson 14. Poissons, mollusques et crustacés
7. Hors-d'œuvre et entrées	15. Hors-d'œuvre et entrées
8. Pâtes alimentaires et riz	15. Hors-d'œuvre et entrées
9. Préparations à base de pâte salée et de pâte sucrée	11. Pâtes de base de cuisine 16. Pâtisseries
10. Entremets	17. Entremets
11. Petits déjeuners	19. Mise en place et service des petits déjeuners
12. Menus table d'hôte et à la carte	18. Mise en place et service de menus simples 20. Mise en place et service de menus table d'hôte 21. Mise en place et service de menus à la carte
13. Confection de pièces décorées	22. Décoration culinaire
14. Buffets et brunchs	23. Mise en place et service des buffets
15. Attitudes, habitudes et comportements professionnels	4. Communication 6. Attitudes, habitudes et comportements

Note: Les modules 1, 5, 24 et 25 du programme d'études, n'ont pas été retenus pour l'apprentissage en milieu de travail.

PLAN INDIVIDUEL D'APPRENTISSAGE

Nom de l'apprenti:	N° dossier EMPLOI-QUÉBEC:	N.A.S.:
--------------------	---------------------------	---------

APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

TITRE DU MODULE	PROFIL D'APPRENTISSAGE		SUIVI DES COMPÉTENCES ACQUISES		
	à acquérir	à vérifier	Signature de l'employeur	Date	Entente (#)
1. Organisation, entretien de cuisine					
2. Préparations fondamentales					
3. Potages					
4. Fruits et légumes					
5. Viandes, volailles et gibiers					
6. Poissons, mollusques et crustacés					
7. Hors-d'oeuvre et entrées					
8. Pâtes alimentaires et riz					
9. Pâte sucrée et pâte salée					
10. Entremets					
11. Petits déjeuners					
12. Menus table d'hôte et à la carte					
13. Pièces décorées					
14. Buffets et brunchs					
15. Comportements professionnels					

PLAN INDIVIDUEL D'APPRENTISSAGE

Nom de l'apprenti:	N° dossier EMPLOI-QUÉBEC: Code permanent:	N.A.S.:
--------------------	--	---------

FORMATION INITIALE

Titre du module	PROFIL DE FORMATION INITIALE			SUIVI DE LA SANCTION
	Code de cours	À suivre	Acquis	Date / Signature
Situation: métier et formation	401-371			
Hygiène et sécurité	401-382			
Outillage et équipement	401-392			
Communication	401-401			
Conception de menu	401-413			
Attitudes, habitudes et comportements	401-421			
Organisation et gestion d'une cuisine	401-432			
Techniques de cuisson	401-441			
Préparations fondamentales	401-456			
Potages	401-463			
Pâtes de base de cuisine	401-474			
Fruits et légumes	401-483			
Viandes, volailles et gibiers	401-498			
Poissons, mollusques et crustacés	401-505			
Hors-d'oeuvre et entrées	401-515			
Pâtisseries	401-524			
Entremets	401-533			
Mise en place et service des menus simples	401-546			
Mise en place et services des petits déjeuners	401-554			
Mise en place et service des menus table d'hôte	401-566			
Mise en place et service des menus à la carte	401-576			
Décoration culinaire	401-583			
Mise en place et service des buffets	401-593			
Intégration au milieu de travail	401-607			
Évolution du métier	401-611			

Confirmation du profil:

Date

Nom de l'établissement

Personne autorisée

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Raison sociale:		
Adresse:		
Ville:	Code postal:	Téléphone:
Nom du compagnon:		
N° entente:	Début:	Fin:

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Raison sociale:		
Adresse:		
Ville:	Code postal:	Téléphone:
Nom du compagnon:		
N° entente:	Début:	Fin:

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Raison sociale:		
Adresse:		
Ville:	Code postal:	Téléphone:
Nom du compagnon:		
N° entente:	Début:	Fin:

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Raison sociale:		
Adresse:		
Ville:	Code postal:	Téléphone:
Nom du compagnon:		
N° entente:	Début:	Fin:

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Raison sociale:		
Adresse:		
Ville:	Code postal:	Téléphone:
Nom du compagnon:		
N° entente:	Début:	Fin:

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Raison sociale:		
Adresse:		
Ville:	Code postal:	Téléphone:
Nom du compagnon:		
N° entente:	Début:	Fin: