

DOCUMENT D'INFORMATION

PROGRAMMES RÉAMÉNAGÉS (DÉCOUPÉS) PAR COURS

**IMPLANTATION EN SEPTEMBRE 1988
SECTEUR ALIMENTATION
400-000**

SECONDAIRE

Québec 

PROGRAMMES RÉAMÉNAGÉS (DÉCOUPÉS) PAR COURS

**Secteur Alimentation
400-000**

Direction générale des programmes
Direction de la formation professionnelle

**Direction générale des programmes
Direction de la formation professionnelle**

**DIRECTION
DES COMMUNICATIONS**

Dépôt légal: troisième trimestre 1988
Bibliothèque nationale du Québec

ISBN 2-550-14448-1

**DIRECTION
DES COMMUNICATIONS**

PRÉSENTATION

La présente publication décrit les cinq programmes du secteur "Alimentation - 400-000" ayant fait l'objet d'un réaménagement en vue de leur application en septembre 1988.

Le programme 1008 Cuisine d'établissement d'une durée de 1 200 heures remplace le programme 1274 Cuisine professionnelle II d'une durée de 1 350 heures décrit dans le document d'information intitulé "Programmes réaménagés par cours", pour le secteur Alimentation 400-000. Ce programme réaménagé mène au Diplôme d'études professionnelles D.E.P.

Le programme 1010 Services de la restauration d'une durée de 780 heures remplace le programme 1276 Service de table d'une durée de 900 heures décrit dans le document ci-haut mentionné. Ce programme réaménagé mène au Certificat d'études professionnelles C.E.P.

Le programme 1011 Cuisine professionnelle I d'une durée de 900 heures remplace le programme 404-600 Cuisine professionnelle I. Ce programme réaménagé mène à une Attestation de spécialisation professionnelle A.S.P.

Le programme 1009 Boucherie et charcuterie d'une durée de 900 heures remplace le programme 1275 Coupe de viande d'une durée de 900 heures. Dans ce cas, il s'agit uniquement d'un changement de titre et de sigle; le contenu du programme demeurant le même. Ce programme réaménagé mène au Certificat d'études professionnelles C.E.P.

Le programme 1032 Pâtisserie d'une durée de 900 heures remplace le programme 1277 Pâtisserie d'une durée de 1 350 heures. Ce programme réaménagé mène au Certificat d'études professionnelles C.E.P.

Les programmes réaménagés "Cuisine d'établissement et Services de la restauration" résultent du découpage des plus récentes versions des programmes en vigueur à l'Éducation des adultes.

La présentation peut changer certains modules mais les contenus de cours sont identiques à l'exception de la durée des modules synthèse d'apprentissage qui a été modifiée de façon à faire place au stage en milieu de travail.

UTILISATION DU DOCUMENT

Les programmes "Cuisine d'établissement, Services de la restauration, Pâtisserie et Boucherie-charcuterie" sont présentés selon le même modèle général.

a) Au début de chacun de ces programmes, se trouve la liste complète des cours du programme réparti par semestre. 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 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.

- b) 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. Exemple:

Premier semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures - Crédits
--------------------------	---------------------------

MILIEU DE TRAVAIL	60 4
-------------------	------

Références: Document G - APA-141
La salle à manger, le milieu de travail
01-02-03-04

1- Titre du cours, durée en heures, nombre de crédits

La référence indique:

- 2- Le numéro du document G, du programme de l'Éducation des adultes auquel on doit se référer.
- 3- Le titre du module et les objectifs terminaux visés.

Le programme "Cuisine professionnelle I" se lit de la même façon à une différence près:

La référence est faite ici au document 404-600 Cuisine professionnelle I.

PROGRAMME: CUISINE D'ÉTABLISSEMENTD.E.P. 80 créditsLISTE DES COURS**CODE DU PROGRAMME: 1008**

Premier semestre: 30 crédits - 450 heures		Heures	Crédits
401-014	Milieu de travail	60	4
401-021	Ingrédients de base	15	1
401-031	Hygiène et sécurité	15	1
401-043	Fonds et sauces de base	45	3
401-052	Potages	30	2
401-062	Fruits, légumes et salades I	30	2
401-071	Viandes I	15	1
401-082	Poissons	30	2
401-092	Volailles I	30	2
401-101	Oeufs	15	1
401-115	Cuissons en cuisine	75	5
401-121	Hors-d'oeuvre, entrées et canapés I	15	1
401-131	Marinades et saumures	15	1
401-142	Pâtisseries et desserts I	30	2
401-152	Activités synthèse I	30	2
Deuxième semestre: 30 crédits - 450 heures		Heures	Crédits
401-162	Sauces dérivées	30	2
401-171	Fruits, légumes et salades II	15	1
401-183	Viandes II	45	3
401-192	Mollusques et crustacés	30	2
401-201	Volailles II	15	1
401-212	Hors-d'oeuvre, entrées et canapés II	30	2
401-222	Farces	30	2
401-233	Pâtisseries et desserts II	45	3
401-241	Beurres composés	15	1
401-253	Décoration culinaire	45	3
401-262	Cuisine régionale du Québec	30	2
401-273	Cuisine étrangère I	45	3
401-285	Activités synthèse II	75	5
Troisième semestre: 20 crédits - 300 heures		Heures	Crédits
401-291	Salle à manger	15	1
401-301	Gibiers	15	1
401-311	Charcuteries	15	1
401-323	Alimentation rationnelle	45	3
401-333	Gestion en cuisine	45	3
401-343	Cuisine étrangère II	45	3
401-352	Activités synthèse III	30	2
401-366	Stage en milieu de travail	90	6

SECTEUR: ALIMENTATION, HOTELLERIE ET RESTAURATION

PROGRAMME: CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

PROGRAMME MENANT AU DIPLOME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (DEP)

TEMPS DE FORMATION: 1 200 HEURES

NOMBRE TOTAL DE CRÉDITS: 80 CRÉDITS

Premier semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
MILIEU DE TRAVAIL	60	4
Références: Document G - APA-141 La salle à manger, le milieu de travail 01-02-03-04		
INGRÉDIENTS DE BASE	15	1
Références: Document G - APD-141 Les ingrédients de base 01-02-03-04-05		
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	15	1
Références: Document G Hygiène et sécurité 01-02-03		
FONDS ET SAUCES DE BASE	45	3
Références: Document G - APH-141 Les fonds et sauces 01-02		
POTAGES	30	2
Références: Document G - APJ-351 Les potages 01-02-03		

Premier semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
--------------------------	-----------------	---------

FRUITS, LÉGUMES ET SALADES I	30	2
------------------------------	----	---

Références: Document G - APE-341
Les fruits, légumes et salades
01-02-03-04-05

VIANDES I	15	1
-----------	----	---

Références: Document G - ACF-351
Les viandes en cuisine
01-02

POISSONS	30	2
----------	----	---

Références: Document G - APK-351
Les poissons, les mollusques et crustacés
01-02-03

VOLAILLES I	30	2
-------------	----	---

Références: Document G - APG-341
Les volailles et gibiers
01-02-03

OEUFS	15	1
-------	----	---

Références: Document G - APF-341
Les oeufs
01-02-03-04

CUISONS EN CUISINE	75	5
--------------------	----	---

Références: Document G - ACB-341
La cuisson en cuisine
01-02

Premier semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
HORS-D'OEUVRE, ENTRÉES ET CANAPÉS I	15	1
Références: Document G - ACH-351 Les hors d'oeuvre, les entrées, les sandwiches et les canapés 01		
MARINADES ET SAUMURES	15	1
Références: Document G - ACG-351 Les charcuteries, les marinades et les farces 01-02		
PÂTISSERIES ET DESSERTS I	30	2
Références: Document G - APY-341 Les pâtisseries et desserts 01-02-03		
ACTIVITÉS SYNTHÈSE I	30	2
Références: Document G - APZ-351 Réalisation et confection d'un menu table d'hôte soit: - choix de 2 ou 3 potages - choix de 2 ou 3 hors d'oeuvre froids ou chauds - choix de 2 ou 3 plats de résistance (au moins 1 poisson) - choix de légumes - choix de desserts		

Deuxième semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
SAUCES DÉRIVÉES	30	2
Références: Document G - APH-351 Les fonds et les sauces 03		
FRUITS, LÉGUMES ET SALADES II	15	1
Références: Document G - APE-341 Les fruits, les légumes et salades 03-04-05		
VIANDES II	45	3
Références: Document G - ACF-351 Les viandes en cuisine 03-04-05-06-07		
MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS	30	2
Références: Document G - APK-351 Les poissons, les mollusques et les crustacés 04-05-06-07		
VOLAILLES II	15	1
Références: Document G - APG-341 Les volailles et gibiers 02-03		
HORS-D'OEUVRE, ENTRÉES ET CANAPÉS II	30	2
Références: Document G - ACH-351 Les hors d'oeuvre, les entrées, les sandwiches et les canapés 02		
FARCES	30	2
Références: Document G - ACG-351 Les charcuteries, les marinades et farces 03-04-05		

Deuxième semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
--------------------------	-----------------	---------

PÂTISSERIES ET DESSERTS II	45	3
----------------------------	----	---

Références: Document G - APY-341
Les pâtisseries et desserts
04-05-06-07-08

BEURRES COMPOSÉS	15	1
------------------	----	---

Références: Document G - API-341
Les beurres composés
01-02

DÉCORATION CULINAIRE	45	3
----------------------	----	---

Références: Document G - ACK-351
La décoration culinaire
01-02-03

CUISINE RÉGIONALE DU QUÉBEC	30	2
-----------------------------	----	---

Références: Document G - APW-341
La cuisine régionale du Québec
01-02-03-04

CUISINE ÉTRANGÈRE I	45	3
---------------------	----	---

Références: Document G - ACR-341
La cuisine étrangère
01-02

ACTIVITÉS SYNTHÈSE II	75	5
-----------------------	----	---

Références: Document G - APZ-352
Les activités synthèse en cuisine II

Réalisation et confection d'un menu type Table d'hôte soit:

- choix de 2 ou 3 hors d'oeuvre froids ou chauds
 - choix de 2 ou 3 potages
 - choix de 2 ou 3 entrées
 - choix de 4 plats de résistance
 - choix de légumes
 - choix de desserts
-

Troisième semestre: 300 heures - 20 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
--------------------------	-----------------	---------

SALLE A MANGER	15	1
----------------	----	---

Références: Document G - APA-141
La salle à manger, le milieu de travail
05-06

GIBIERS	15	1
---------	----	---

Références: Document G - APG-341
Les volailles et gibiers
04-05-06

CHARCUTERIES	15	1
--------------	----	---

Références: Document G - ACG-351
Les charcuteries, les marinades et farces
06-07

ALIMENTATION RATIONNELLE	45	3
--------------------------	----	---

Références: Document G - APV-351
L'alimentation rationnelle
01-02-03-04-05

GESTION EN CUISINE	45	3
--------------------	----	---

Références: Document G - APX-351
Les éléments de rentabilité en cuisine
01-02-03-04

CUISINE ÉTRANGÈRE II	45	3
----------------------	----	---

Références: Document G - ACR-341
La cuisine étrangère
02

Troisième semestre: 300 heures - 20 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
--------------------------	-----------------	---------

ACTIVITÉS SYNTHÈSE III	30	2
------------------------	----	---

Références: Document G - APZ-353
Les activités synthèse en cuisine III
Réalisation et confection d'un menu à la carte
(à la commande)

STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL	90	6
----------------------------	----	---

Durée: 3 semaines

PROGRAMME: SERVICE DE LA RESTAURATION

C.E.P. 52 crédits 780 heures

LISTE DES COURS

CODE DU PROGRAMME: 1010

Premier semestre: 30 crédits - 450 heures		Heures	Crédits
400-014	Hôtellerie et restauration	60	4
400-022	Commandes et facturation	30	2
400-032	Notions d'œnologie	30	2
400-042	Géographie viti-vinicole I	30	2
400-051	Service du vin	15	1
400-062	Mise en place de la salle	30	2
400-071	Notions de base en cuisine	15	1
400-083	Service à l'assiette	45	3
400-091	Service déjeuners et banquets	15	1
400-101	Mise en place du bar	15	1
400-112	Éléments de base des boissons	30	2
400-122	Service des boissons I	30	2
400-137	Activités synthèse I	105	7
Deuxième semestre: 22 crédits - 330 heures		Heures	Crédits
400-142	Contrôle des coûts	30	2
400-151	Géographie viti-vinicole II	15	1
400-161	Accord vins et mets	15	1
400-173	Préparations en salle	45	3
400-182	Service à la pince, au guéridon	30	2
400-191	Législation et contrôle du bar	15	1
400-212	Boissons mélangées et bières	30	2
400-221	Service des boissons II	15	1
400-233	Préparation des boissons	45	3
400-246	Stage en milieu de travail	90	6

SECTEUR: ALIMENTATION, HOTELLERIE ET RESTAURATION

PROGRAMME: SERVICE DE LA RESTAURATION

PROGRAMME MENANT AU CERTIFICAT D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (CEP)

TEMPS DE FORMATION: 780 HEURES

NOMBRE TOTAL DE CRÉDITS: 52 CRÉDITS

Premier semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
HOTELLERIE ET RESTAURATION	60	4
Références: Document G - ANB-141 L'hôtellerie et la restauration 01-02-03-04-05-06-07		
COMMANDES ET FACTURATION	30	2
Références: Document G - ANB-142 Les commandes, la facturation et les réquisitions 01-02-03-04		
NOTIONS D'OENOLOGIE	30	2
Références: Document G - ASV-141 Les notions d'oenologie et de géographie viti-vinicole 01-07-08		
GÉOGRAPHIE VITI-VINICOLE I	30	2
Références: Document G - ASV-141 Les notions d'oenologie et de géographie viti-vinicole 04-05-06		
SERVICE DU VIN	15	1
Références: Document G - ASV-151 Les notions de sommellerie 02		

Premier semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
--------------------------	-----------------	---------

MISE EN PLACE DE LA SALLE	30	2
---------------------------	----	---

Références: Document G - ASM-141
La mise en place de la salle à manger
01-02-03

NOTIONS DE BASE EN CUISINE	15	1
----------------------------	----	---

Références: Document G - ASM-142
Les préparations en salle à manger
01

SERVICE A L'ASSIETTE	45	3
----------------------	----	---

Références: Document G - ASM-151
Le service à l'assiette
01-02-03-04-05-06

SERVICE DÉJEUNERS ET BANQUETS	15	1
-------------------------------	----	---

Références: Document G - ASM-143
Le service des petits déjeuners et des banquets
01-02

MISE EN PLACE DU BAR	15	1
----------------------	----	---

Références: Document G - ASB-141
Le bar et le calcul de l'inventaire
01-02-03

ÉLÉMENTS DE BASE DES BOISSONS	30	2
-------------------------------	----	---

Références: Document G - ASB-142
Les ingrédients de base des boissons
01

Premier semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
--------------------------	-----------------	---------

SERVICE DES BOISSONS I	30	2
------------------------	----	---

Références: Document G - ASB-151
Le service des boissons et les techniques de travail
01-04

ACTIVITÉS SYNTHÈSE I	105	7
----------------------	-----	---

Références: Document G - AAS-151
Les activités de mise en situation I
01-02-03-04-05-06-07-08

Document G - AAS-152
Les activités de mise en situation II
01

Document G - AAS-153
Les activités de mise en situation III
01

Deuxième semestre: 330 heures - 22 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
CONTROLE DES COÛTS	30	2
Références: Document G - ANB-143 Le contrôle des coûts en restauration 01-02-03-04		
GÉOGRAPHIE VITI-VINICOLE II	15	1
Références: Document G - ASV-141 Les notions d'oenologie et de géographie viti-vinicole 04-05-06		
ACCORD VINS ET METS	15	1
Références: Document G - ASV-151 01		
PRÉPARATIONS EN SALLE	45	3
Références: Document G - ASM-142 Les préparations en salle à manger 02		
SERVICE A LA PINCE, AU GUÉRIDON	30	2
Références: Document G - ASM-152 Le service à la pince et le service au guéridon 01-02		
LÉGISLATION ET CONTROLE DU BAR	15	1
Références: Document G - ASB-141 Le bar et le calcul de l'inventaire 04-05		
BOISSONS MÉLANGÉES ET BIÈRES	30	2
Références: Document G - ASB-142 Les ingrédients de base des boissons 02-03		

Deuxième semestre: 330 heures - 22 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
SERVICE DES BOISSONS II	15	1
Références: Document G - ASB-151 Le service des boissons et les techniques de travail 01-04		
PRÉPARATION DES BOISSONS	45	3
Références: Document G - ASB-151 Le service des boissons et les techniques de travail 02-03		
STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL	90	6

PROGRAMME: PATISSERIE

C.E.P. 60 crédits - 900 heures

LISTE DES COURS

CODE DU PROGRAMME: 1032

Premier semestre: 30 crédits - 450 heures		Heures	Crédits
407-222	Milieu de travail	30	2
407-234	Initiation au métier	60	4
407-246	Pâtes de base I	90	6
407-252	Appareils et crèmes I	30	2
407-266	Pâtes de base II	90	6
407-272	Appareils et crèmes II	30	2
407-283	Petite boulangerie	45	3
407-294	Pâtisserie commerciale I	60	4
407-301	Occasions spéciales I	15	1
Deuxième semestre: 30 crédits - 450 heures		Heures	Crédits
407-316	Pâtisserie commerciale II	90	6
407-322	Entremets de pâtisserie I	30	2
407-334	Entremets de pâtisserie II	60	4
407-342	Occasions spéciales II	30	2
407-353	Pâtisserie d'hôtel	45	3
407-364	Pâtisseries fines	60	4
407-373	Spécialités	45	3
407-386	Stage en milieu de travail	90	6

SECTEUR: ALIMENTATION, HOTELLERIE ET RESTAURATION

PROGRAMME: PATISSERIE

PROGRAMME MENANT A UN CERTIFICAT D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (C.E.P.)

TEMPS DE FORMATION: 900 HEURES

NOMBRE TOTAL DE CRÉDITS: 60 CRÉDITS

Premier semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
--------------------------	-----------------	---------

MILIEU DE TRAVAIL	30	2
-------------------	----	---

Références: Document G - ABA-141
Initier au métier de pâtissier
01-01, 01-02, 01-06

INITIATION AU MÉTIER	60	4
----------------------	----	---

Références: Document G - ABA-141
Initier au métier de pâtissier
01-03, 01-04, 01-05

PATES DE BASE I	90	6
-----------------	----	---

Références: Document G - ABB-141
Réaliser pâtes, appareils et crèmes simples
02-01
Contenu: 01,02,03,04,05,06,07

APPAREILS ET CRÈMES I	30	2
-----------------------	----	---

Références: Document G - ABB-141
Réaliser pâtes, appareils et crèmes simples
02-01
Contenu: 08,09

PATES DE BASE II	90	6
------------------	----	---

Références: Document G - ABB-142
Réaliser pâtes, appareils et crèmes de difficulté moyenne
02-02
Contenu: 01,02,03,05,06,07,08,09

Premier semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
--------------------------	-----------------	---------

APPAREILS ET CRÊMES II	30	2
------------------------	----	---

Références: Document G - ABB-142
Réaliser pâtes, appareils et crèmes de difficulté moyenne
02-02

Contenu: 04,10

PETITE BOULANGERIE	45	3
--------------------	----	---

Références: Document G - ABE-151
Réaliser des produits de petite boulangerie
04-02

Contenu: 01,02,03,04

PÂTISSERIE COMMERCIALE I	60	4
--------------------------	----	---

Références: Document G - ABC-141
Réaliser des pâtisseries commerciales I
03-01

Contenu: 01,02,03,04,05,06,07,08,09,10,11

OCCASIONS SPÉCIALES I	15	1
-----------------------	----	---

Références: Document G - ABI-141
Réaliser des produits d'occasions spéciales
04-06

Contenu: 01,02,03

Deuxième semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
PATISserie COMMERCIALE II	90	6
Références: Document G - ABC-152 Réaliser et décorer des pâtisseries commerciales II 03-02		
Contenu: 01,02,03,04,05,06,07,08,09,10,11		
ENTREMETS DE PATISserie I	30	2
Références: Document G - ABD-151 Réaliser des entremets 04-01		
Contenu: 01,02,03		
ENTREMETS DE PATISserie II	60	4
Références: Document G - ABD-151 Réaliser des entremets 04-01		
Contenu: 04,05		
OCCASIONS SPÉCIALES II	30	2
Références: Document G - ABI-141 Réaliser des produits d'occasions spéciales 04-06		
Contenu: 04,05		
PATISserie D'HOTEL	45	3
Références: Document G - ABF-141 Réaliser des pâtisseries d'hôtel 04-03		
Contenu: 01,02,03,04,05,07,09,11,13,15,16		
PATISseries FINES	60	4
Références: Document G - ABF-151 Réaliser des pâtisseries fines 04-05		
Contenu: 01,02,03,04,05,06,07		

Deuxième semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
--------------------------	-----------------	---------

SPÉCIALITÉS	45	3
-------------	----	---

Références: Document G - ABG-141
Réaliser des produits de spécialités
04-04

Contenu: 01,02,03,04,05,06,08,10,12

STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL	90	6
----------------------------	----	---

Durée: 3 semaines

PROGRAMME: BOUCHERIE - CHARCUTERIE

C.E.P. 60 crédits - 900 heures

LISTE DES COURS

CODE DU PROGRAMME: 1009

Premier semestre:	30 crédits - 450 heures	Heures	Crédits
-------------------	-------------------------	--------	---------

405-193	Le milieu de travail	45	3
405-202	Les viandes de boucherie	30	2
405-211	Conservation et entreposage	15	1
405-222	Anatomie et physiologie	30	2
405-234	Les coupes primaires du boeuf	60	4
405-242	Coupe de détail de l'avant I	30	2
405-258	Coupe de détail de l'avant II	120	8
405-265	Coupe de détail de l'arrière I	75	5
405-273	Coupe du porc	45	3

Deuxième semestre:	30 crédits - 450 heures	Heures	Crédits
--------------------	-------------------------	--------	---------

405-282	Coupe française de l'avant	30	2
405-292	Coupe française de l'arrière	30	2
405-305	Coupe de détail de l'arrière II	75	5
405-313	Coupe du veau	45	3
405-322	Coupe de l'agneau	30	2
405-334	Gestion d'une boucherie	60	4
405-342	Volailles et autres produits	30	2
405-357	La charcuterie	105	7
405-363	Stage en milieu de travail	45	3

SECTEUR: ALIMENTATION, HOTELLERIE ET RESTAURATION

PROGRAMME: BOUCHERIE - CHARCUTERIE

PROGRAMME MENANT A UN CERTIFICAT D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (C.E.P.)

TEMPS DE FORMATION: 900 HEURES

NOMBRE TOTAL DE CRÉDITS: 60 CRÉDITS

LE MILIEU DE TRAVAIL 45 heures 3 crédits

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-383 Ethique professionnelle 410-557 Boucherie 410-559 Outillage de boucherie 410-560 Equipement de boucherie 410-561 Contamination des aliments 410-570 Entreposage et conservation 410-580 Utilisation des instruments de mesure 410-590 Entretien de l'égal 410-594 Equipement de cuisson 410-595 Equipement de lavage	Le milieu de travail

LES VIANDES DE BOUCHERIE 30 heures 2 crédits

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-558 Origine et circuit des viandes 410-561 Contamination des aliments 410-562 Anatomie et ostéologie 410-563 Viandes et abats de boucherie 410-568 Préparations préliminaires des volailles 410-578 Equipe et vocabulaire de la boucherie 410-582 Préparations préliminaires de la viande de boeuf 410-584 Préparations préliminaires de la viande de veau 410-585 Préparations préliminaires de la viande de porc 410-586 Préparations préliminaires de la viande d'agneau 410-607 Modes de cuisson des viandes	Les viandes de boucherie

CONSERVATION ET ENTREPOSAGE	15 heures 1 crédit
------------------------------------	------------------------------

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-561 Contamination des aliments 410-569 Entreposage 410-570 Entreposage et conservation 410-592 Etalage des viandes et des volailles 410-598 Etalage des produits laitiers 410-609 Poissons, mollusques et crustacés 410-612 Etalage des charcuteries 410-613 Etalage des abats et des abattis 410-615 Vins et spiritueux	Conservation et entreposage

ANATOMIE ET PHYSIOLOGIE	30 heures 2 crédits
--------------------------------	-------------------------------

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-562 Anatomie et ostéologie	Anatomie et physiologie

LES COUPE PRIMAIRES DU BOEUF	60 heures 4 crédits
-------------------------------------	-------------------------------

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-558 Origine et circuit des viandes 410-563 Viandes et abats de boucherie 410-564 Coupe de gros du boeuf 410-604 Coupe française du boeuf	Les coupes primaires du boeuf

COUPE DE DÉTAIL DE L'AVANT I	30 heures 2 crédits
-------------------------------------	-------------------------------

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-573 Coupe de détail du devant de boeuf 410-604 Coupe française du boeuf 410-610 Coupe de viandes d'hôtel	Coupe de détail de l'avant I

COUPE DE DÉTAIL DE L'AVANT II 120 heures 8 crédits

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-573 Coupe de détail du devant de boeuf 410-604 Coupe française du boeuf 410-610 Coupe de viandes d'hôtel	Coupe de détail de l'avant II

COUPE DE DÉTAIL DE L'ARRIÈRE I 75 heures 5 crédits

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-576 Coupe de détail du derrière de boeuf 410-604 Coupe française du boeuf 410-610 Coupe des viandes d'hôtel	Coupe de détail de l'arrière I

COUPE DU PORC 45 heures 3 crédits

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-565 Coupe de gros du porc 410-574 Coupe de détail du porc 410-610 Coupe des viandes d'hôtel	Coupe du porc

COUPE FRANÇAISE DE L'AVANT 30 heures 2 crédits

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-604 Coupe française du boeuf	Coupe française de l'avant

COUPE FRANCAISE DE L'ARRIÈRE	30 heures 2 crédits
-------------------------------------	-------------------------------

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-604 Coupe française du boeuf	Coupe française de l'arrière

COUPE DE DÉTAIL DE L'ARRIÈRE II	75 heures 5 crédits
--	-------------------------------

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-576 Coupe de détail du derrière de boeuf	Coupe de détail de l'arrière II
410-604 Coupe française du boeuf	
410-610 Coupe des viandes d'hôtel	

COUPE DU VEAU	45 heures 3 crédits
----------------------	-------------------------------

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-566 Coupe de gros du veau	Coupe du veau
410-575 Coupe de détail du veau	
410-605 Coupe française du veau	
410-610 Coupe de viandes d'hôtel	

COUPE DE L'AGNEAU	30 heures 2 crédits
--------------------------	-------------------------------

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-567 Coupe de gros de l'agneau	Coupe de l'agneau
410-577 Coupe de détail de l'agneau	
410-606 Coupe française de l'agneau	
410-610 Coupe de viandes d'hôtel	

GESTION D'UNE BOUCHERIE**60 heures 4 crédits**

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-571 Inventaires 410-579 Réception des marchandises 410-588 Prix de revient et prix de vente 410-589 Vente et publicité 410-592 Etalage des viandes et des volailles 410-593 Etalage des aliments-minute 410-596 Achats 410-597 Facturation 410-598 Etalage des produits laitiers 410-608 Matières grasses 410-612 Etalage des charcuteries	Gestion d'une boucherie

VOLAILLES ET AUTRES PRODUITS**30 heures 2 crédits**

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-563 Viandes et abats de boucherie 410-568 Préparations préliminaires des volailles 410-591 Préparation des volailles pour la vente 410-592 Etalage des viandes et des volailles 410-598 Etalage des produits laitiers 410-602 Préparations préliminaires des gibiers 410-609 Poissons, mollusques et crustacés 410-613 Etalage des abats et des abattis 410-615 Vins et spiritueux	Volailles et autres produits

LA CHARCUTERIE**105 heures 7 crédits**

Contenu	Principaux objets d'évaluation
410-563 Viandes et abats de boucherie	La charcuterie
410-565 Coupe de gros du porc	
410-572 Saumures, aromates et condiments	
410-574 Coupe de détail du porc	
410-578 Equipe et vocabulaire de la boucherie	
410-585 Préparations préliminaires de la viande de porc	
410-593 Etalage des aliments-minute	
410-603 Confection de la charcuterie de base	
410-607 Modes de cuisson des viandes	
410-611 Salaison et fumage	
410-612 Etalage des charcuteries	
410-614 Techniques de salaison	

STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL**45 heures 3 crédits**

Contenu	Principaux objets d'évaluation
406-299 Stage en milieu de travail (version améliorée de cuisine professionnelle II)	

PROGRAMME: CUISINE PROFESSIONNELLE I
PROGRAMMES PRÉALABLES: 403-500, 1274

A.S.P. 60 crédits

LISTE DES COURS

CODE DU PROGRAMME: 1011

Premier semestre: 30 crédits - 450 heures		Heures	Crédits
402-011	Hygiène et fin de service	15	1
402-022	Gestion, législation ouvrière	30	2
402-031	Dérivés des potages I	15	1
402-041	Alimentation rationnelle I	15	1
402-051	Vins et spiritueux	15	1
402-063	Viandes de boucherie I	45	3
402-073	Volailles et gibiers I	45	3
402-082	Abats et abattis	30	2
402-093	Poissons, fruits de mer I	45	3
402-102	Sauces et dérivés	30	2
402-112	Hors-d'oeuvre et entrées I	30	2
402-123	Confection et décoration en pâtisserie	45	3
402-136	Synthèse d'apprentissage	90	6
Deuxième semestre: 30 crédits - 450 heures		Heures	Crédits
402-141	Gestion de cuisine	15	1
402-151	Alimentation rationnelle II	15	1
402-161	Viandes de boucherie II	15	1
402-171	Volailles et gibiers II	15	1
402-182	Poissons, fruits de mer II	30	2
402-191	Gelées	15	1
402-201	Hors-d'oeuvre et entrées II	15	1
402-212	Entremets	30	2
402-221	Décoration culinaire	15	1
402-236	Buffets	90	6
402-245	Charcuteries	75	5
402-251	Salades et sauces à salades	15	1
402-261	Dérivés des potages II	15	1
402-276	Pièces montées	90	6

SECTEUR: ALIMENTATION, HOTELLERIE ET RESTAURATION

PROGRAMME: CUISINE PROFESSIONNELLE I

PROGRAMME PRÉALABLES: 403-500, 1274

PROGRAMME MENANT A L'ATTESTATION DE SPÉCIALISATION PROFESSIONNELLE A.S.P.

TEMPS DE FORMATION: 900 HEURES

NOMBRE TOTAL DE CRÉDITS: 60 CRÉDITS

Premier semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
HYGIÈNE ET FIN DE SERVICE	15	1
Références: 404-012 Hygiène, entretien, sécurité et fin de service II 01-05		
GESTION, Législation ouvrière	30	2
Références: 404-025 Gestion de cuisine II 03-04-05 404-048 Législation ouvrière 01-02-03-04-05-06-07		
DÉRIVÉS DES POTAGES I	15	1
Références: 404-171 Les dérivés des potages 01-02-03-04-05-06		
ALIMENTATION RATIONNELLE I	15	1
Références: 404-032 Alimentation rationnelle 02		
VINS ET SPIRITUEUX	15	1
Références: 404-068 Vins et spiritueux 01-02-03		

Premier semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
--------------------------	-----------------	---------

VIANDES DE BOUCHERIE I	45	3
------------------------	----	---

Références: 404-084
Les viandes de boucherie
03-04-05-06-07-08-09-10-11-12

VOLAILLES ET GIBIERS I	45	3
------------------------	----	---

Références: 404-099
Les volailles et gibiers
02-03

ABATS ET ABATTIS	30	2
------------------	----	---

Références: 404-118
Les abats et les abattis
01-02

POISSONS, FRUITS DE MER I	45	3
---------------------------	----	---

Références: 404-123
Les poissons et les fruits de mer
02-04-06

SAUCES ET DÉRIVÉS	30	2
-------------------	----	---

Références: 404-132
Les fonds, les sauces, les gelées
01-02

HORS-D'OEUVRE ET ENTRÉES I	30	2
----------------------------	----	---

Références: 404-142
Les hors-d'oeuvre et les entrées
02-03-04-05

Premier semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
--------------------------	-----------------	---------

CONFECTION ET DÉCORATION EN PATISSERIE	45	3
--	----	---

Références: 404-188
Confection des pâtes de base, à gâteaux et à biscuits
01-02-03-04

404-221
Décoration de pâtisserie II
01

SYNTHÈSE D'APPRENTISSAGE	90	6
--------------------------	----	---

Références: 404-052
Synthèse d'apprentissage III
01-02

Réalisation et confection de menus
Table d'hôte
A la carte
Cuisine étrangère

Deuxième semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
GESTION DE CUISINE Références: 404-025 Gestion de cuisine II 04-05	15	1
ALIMENTATION RATIONNELLE II Références: 404-032 Alimentation rationnelle II 02-03	15	1
VIANDES DE BOUCHERIE II Références: 404-084 Les viandes de boucherie 04-05-06-07-08-09-10-11-12	15	1
VOLAILLES ET GIBIERS II Références: 404-099 Les volailles et gibiers 02-03	15	1
POISSONS, FRUITS DE MER II Références: 403-123 Les poissons et les fruits de mer 02-03-04-05-06	30	2
GELÉES Références: 404-132 Les fonds, les sauces et les gelées 02-03-04-05	15	1

Deuxième semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
HORS-D'OEUVRE ET ENTRÉES II	15	1
Références: 404-142 Les hors d'oeuvre et les entrées II 02-03-04-05		
ENTREMETS	30	2
Références: 404-219 Les entremets 01-03		
DÉCORATION CULINAIRE	15	1
Références: 404-254 Les pièces montées 03-04-05		
BUFFETS	90	6
Références: 404-231 Le brunch 01-02-03 404-273 Le service des banquets et du brunch 01-02-03-05-06-08		
CHARCUTERIES	75	5
Références: 404-243 Les charcuteries II 01-02 Panades et farces 01-02-03-04-05-06		

Deuxième semestre: 450 heures - 30 crédits

Identification du module	Durée en heures	Crédits
--------------------------	-----------------	---------

SALADES ET SAUCES A SALADES	15	1
-----------------------------	----	---

Références: 404-158
Les salades et sauces à salades II
01-02

DÉRIVÉS DES POTAGES II	15	1
------------------------	----	---

Références: 404-171
Les dérivés des potages
01-02-03-04-05-06

PIÈCES MONTÉES	90	6
----------------	----	---

Références: 404-254
Les pièces montées
01-02-03-04-05-06-07

