



CONSEIL ONTARIEN
POUR L'ÉDUCATION
TECHNOLOGIQUE

1 ingrédient, 4 façons de le cuisiner

RESSOURCE EN LIGNE

Hôtellerie et tourisme

Code de cours: TFJ4E / TFC4E

Niveau: 12

Destination: préemploi

Juin 2020

Table des matières

Introduction	2
Aperçu du projet.....	2
Connaissances préalables	3
Activités d'apprentissage	3
Ressources.....	3
Stratégies pédagogiques	4
Stratégies de motivation.....	4
Objectifs d'apprentissage et critères de réussite	4
Attentes et contenus d'apprentissage	4
Attentes	4
Contenus d'apprentissage	5
Préoccupations et attentes liées à la santé et la sécurité	5
Équipement de protection individuelle.....	5
Ressources OCTE SÉCURIdoc et outilSÉCUR	6
Identifier les défis du projet	6
Différenciation du projet	6
Rétroactions et pratiques d'évaluation	6
Considérations religieuses.....	6
Carrières dans le domaine de la technologie	6
Introduction 1 ingrédient, 4 façons de le cuisiner.....	7
Partie 1 Tableau d'exploration des ingrédients.....	8
Partie 2 Remue-méninges des organisateurs graphiques.....	9
Partie 3 Remue-méninges et de tableau recherche	10
Partie 4 Tableaux des recettes en format cuisinier.....	11
Partie 5 Descriptions des articles du menu	12
Partie 6 Menu du restaurant complété	13
Partie 7 Plan d'action pour la cuisine	15
Partie 8 Évaluation pratique finale.....	16
Annexe A – Formulaire de recette vide	17
Annexe B – Diaporama sur la rédaction de recettes en format cuisine.....	18
Annexe C – Billet de sortie	19
Références	20

Introduction

Code de cours: TFJ4E / TFC4E

Technologie à portée générale: Hôtellerie et tourisme

Destination: Marché du travail

Niveau: 12e année

Cours préalable : TFJ3E / TFC3E

Nom du projet: 1 ingrédient – 4 façons de le cuisiner

Aperçu du projet

À la fin de ce projet, l'élève planifiera et préparera des menus, démontrera un niveau de compétence en matière de manipulation, de préparation et de présentation des aliments qui répond aux normes professionnelles (B2). L'élève démontrera une compréhension des procédures appropriées à suivre dans la planification et la réalisation d'un événement ou d'une activité (B3). Les élèves démontreront une compétence technique dans l'utilisation et l'entretien des outils et équipements liés au secteur des services de restauration de l'industrie du tourisme (B1). Les élèves feront preuve de compétences d'apprentissage qui comprennent la responsabilité, l'organisation, le travail indépendant, l'initiative et l'autorégulation.

Cet aperçu de projet comprend les éléments suivants :

Introduction du projet

- Partie 1 Tableau d'exploration des ingrédients
- Partie 2 Remue-méninges des organisateurs graphiques
- Partie 3 Remue-méninges et tableau de recherche
- Partie 4 Tableau des recettes en format cuisinier
- Partie 5 Description des articles du menu
- Partie 6 Menu du restaurant complété
- Partie 7 Plan d'action pour la cuisine
- Partie 8 Évaluation pratique finale
- Partie 9 Billet de sorti

Connaissances préalables

Avant cette leçon, l'élève :

- Connait la manière de manipuler et de stocker les aliments conformément à la loi sur la protection et la promotion de la santé (PPS) (A3)
- A démontré l'utilisation d'une manipulation sûre des aliments et de bonnes pratiques d'hygiène (par exemple, prévenir la contamination croisée des aliments, garder sa personne et son uniforme propres, porter des filets à cheveux, observer les bonnes pratiques d'hygiène (A3.1)
- Applique les normes provinciales de manipulation sûre des aliments lors de la préparation des aliments (par exemple, porter des gants, utiliser des planches à découper de différentes couleurs pour les différents aliments) (A3.2)
- Démontre les pratiques professionnelles en matière de stockage des aliments (par exemple, étiquetage des contenants; application de la méthode « premier entré, premier sorti » lors de la sélection des produits alimentaires à utiliser (A3.3)
- Identifie les causes des maladies d'origine alimentaire et des méthodes de prévention (par exemple, stocker, manipuler et cuire les aliments de manière appropriée (A3.5)

Activités d'apprentissage

Aucune planification préalable n'est requise. Toutes les activités des élèves ont été divisées en neuf parties afin de faciliter l'organisation des projets des élèves et de fournir de multiples sources de preuves d'apprentissage. Chaque activité s'appuie sur le projet pour contribuer à la réussite de l'élève.

Ressources

Veillez consulter l'annexe 1	Introduction projet
Veillez consulter l'annexe 2	Partie 1 Tableau d'exploration des ingrédients
Veillez consulter l'annexe 3	Partie 2 Remue-méninges des organisateurs graphiques
Veillez consulter l'annexe 4	Partie 3 Remue-méninges et de tableau recherche
Veillez consulter l'annexe 5	Partie 4 Tableau des recettes en format cuisinier
Veillez consulter l'annexe 6	Partie 5 Description des articles du menu
Veillez consulter l'annexe 7	Partie 6 Menu du restaurant complété
Veillez consulter l'annexe 8	Partie 7 Plan d'action pour la cuisine
Veillez consulter l'annexe 9	Partie 8 Évaluation pratique finale
Veillez consulter l'annexe 10	Formulaire de recette vierge
Veillez consulter l'annexe 11	Diaporama sur rédaction de recettes en format cuisine
Veillez consulter l'annexe 12	Partie 9 Billet de sortie

Stratégies pédagogiques

Les stratégies d'enseignement comprennent une approche basée sur les projets et les problèmes, des profils d'élèves, des billets de sortie et des organisateurs graphiques.

Stratégies de motivation

Il est temps de montrer votre créativité en devenant un expert d'un ingrédient et en transformant cet ingrédient en un menu passionnant mettant en vedette votre ingrédient de 4 façons. Vous devez faire des recherches sur 4 délicieuses recettes qui seront originales, passionnantes et polyvalentes. Nous vivons dans une époque où les budgets sont importants, donc n'oubliez pas de prendre en considération l'importance de cuisiner, de préparer et d'utiliser votre ingrédient à son plein potentiel. Vous aurez la responsabilité de transformer un menu avec un seul ingrédient afin de créer une variété de façons intéressantes de présenter votre ingrédient « vedette ». Il y a beaucoup de choses à considérer... ferez-vous une entrée froide, une entrée chaude, une soupe, un plat d'accompagnement, un plat principal ou même un dessert? Il sera important d'examiner attentivement vos options tout en accordant une grande attention à l'organisation de votre menu. Chefs exécutifs, j'ai hâte de voir vos menus !

Objectifs d'apprentissage et critères de réussite

À la fin de ce projet, l'élève planifiera et préparera des menus, démontrera un niveau de compétence en matière de manipulation, de préparation et de présentation des aliments qui répond aux normes professionnelles (B2). L'élève démontrera une compréhension des procédures appropriées à suivre dans la planification et la réalisation d'un événement ou d'une activité (B3). Les élèves démontreront une compétence technique dans l'utilisation et l'entretien des outils et équipements liés au secteur des services de restauration de l'industrie du tourisme (B1).

Attentes et contenus d'apprentissage

Attentes

B1 Démontrer une compétence technique dans l'utilisation et l'entretien des outils et équipements liés au secteur des services de restauration et de boissons de l'industrie du tourisme;

B2 Planifier et préparer des menus, en démontrant un niveau de compétence dans la manipulation, la préparation et la présentation des aliments qui répond aux normes professionnelles;

B3 Démontrer une compréhension des procédures appropriées à suivre dans la planification et la réalisation d'un événement ou d'une activité.

Contenus d'apprentissage

B1.1 Démontrer une compétence dans l'utilisation de divers outils et équipements liés au secteur des services de restauration (par exemple, mélangeurs électriques, fours, couteaux);

B1.2 Utiliser divers outils de mesure pour déterminer avec précision, en unités métriques, américaines usuelles ou impériales britanniques selon le cas, le poids et/ou le volume des ingrédients pour la préparation des repas et en degrés Celsius ou Fahrenheit, la température de cuisson requise;

B1.3 Entretenir de manière professionnelle les outils et équipements liés au secteur des services de restauration et de boissons (par exemple, garder les couteaux bien affûtés, garder les postes de travail propres et organisés, ranger les outils correctement);

B2.1 Appliquer les normes de la loi sur la protection et la promotion de la santé (PPS) dans la manipulation, le stockage et la préparation des produits alimentaires (par exemple, cuire et/ou stocker les aliments à la bonne température; appliquer la méthode « premier entré, premier sorti » [PEPS] dans la sélection des ingrédients;

B2.4 Préparer une variété de produits alimentaires (par exemple, entrée, plat principal, dessert) selon les spécifications de la recette;

B2.6 Préparer des recettes complexes avec précision en utilisant des ingrédients facilement disponibles;

B3.1 Créer un plan d'action pour un événement ou une activité;

B3.3 Coordonner et organiser un événement ou une activité individuellement ou en équipe;

B3.4 Utiliser le travail d'équipe et les compétences organisationnelles pour accomplir diverses tâches dans la coordination et/ou la mise en scène d'un événement ou d'une activité;

B3.5 Analyser le succès d'un événement ou d'une activité par rapport à son plan d'action.

Préoccupations et attentes liées à la santé et la sécurité

Les seules préoccupations en matière de sécurité pour la partie 1-7 seraient la sécurité sur Internet lors des recherches. Les préoccupations de sécurité pour la partie 8 dépendraient de la disponibilité d'une cuisine scolaire commerciale qui exigerait des pratiques de sécurité standard dans les cuisines.

Équipement de protection individuelle

La partie 8 exigerait des pratiques standards de sécurité en cuisine (filet à cheveux, blouse et tablier de chef, chaussures appropriées).

Ressources OCTE SÉCURIdoc et outilSÉCUR

Veillez consulter le site <https://www.octe.ca/fr/ressources/resource-folder/hotellerie-et-tourisme-securidocs> pour les documents de sécurité afin d'aborder et d'instruire correctement l'achèvement de la partie #8.

Identifier les défis du projet

Les parties 1-7 sont disponibles pour l'apprentissage en ligne. Toutes les activités des élèves ont été divisées en neuf parties pour aider à organiser les projets de ceux-ci. Chaque activité s'appuie sur le projet pour contribuer à la réussite globale de l'élève. La partie 8 peut être ajoutée lorsque l'apprentissage scolaire dans une cuisine technique commerciale est disponible.

Différenciation du projet

La différenciation peut être obtenue en offrant le choix du projet, de l'organisateur graphique, des préférences d'apprentissage et des stratégies de billets de sortie.

Rétroactions et pratiques d'évaluation

Les preuves des résultats des élèves pour l'évaluation sont collectées dans le cadre de ce projet à partir de différentes sources en utilisant plusieurs ressources pour évaluer l'apprentissage des élèves. Les réalisations des élèves prendront la forme de devoirs à évaluer. Les activités d'évaluation comprennent des tâches de performances, des démonstrations, des recherches, des projets basés sur le monde réel. L'évaluation comprendra les catégories suivantes : connaissance et compréhension, réflexion, communication et application

Considérations religieuses.

Le projet « 1 ingrédient, 4 façons de le cuisiner » est structuré de manière à prendre en compte toute considération religieuse et culturelle. Les préférences de l'élève ou ses intérêts à structurer le projet de manière à ce qu'il coïncide avec un menu représentant une religion et/ou une culture particulière viendront soutenir et améliorer l'ensemble du projet fini.

Carrières dans le domaine de la technologie

Ce projet n'inclut aucun parcours dans l'industrie ainsi que l'exploration de carrière; cependant, le projet pourrait mener à d'autres activités de portée future pour soutenir un programme d'hôtellerie et tourisme MHS.

Introduction 1 ingrédient, 4 façons de le cuisiner



Il est temps de montrer votre créativité en devenant un expert d'un ingrédient et en transformant cet ingrédient en un menu passionnant mettant en vedette votre ingrédient de 4 façons. Vous devez faire des recherches sur 4 délicieuses recettes qui seront originales, passionnantes et polyvalentes. Nous vivons dans une époque où les budgets sont importants, donc n'oubliez pas de prendre en considération l'importance de cuisiner, de préparer et d'utiliser votre ingrédient à son plein potentiel. Vous aurez la responsabilité de transformer un menu avec un seul ingrédient afin de créer une variété de façons intéressantes de présenter votre ingrédient « vedette ». Il y a beaucoup de choses à considérer... ferez-vous une entrée froide, une entrée chaude, une soupe, un plat d'accompagnement, un plat principal ou même un dessert? Il sera important d'examiner attentivement vos options tout en accordant une grande attention à l'organisation de votre menu. Chefs exécutifs, j'ai hâte de voir vos menus !

En tant que chef exécutif et pour la réalisation de votre projet, vous serez responsable de ce qui suit:

Partie 1	Tableau d'exploration des ingrédients	(C)	/30
Partie 2	Remue-méninges des organisateurs graphiques (4 ingrédients principaux)	(T)	/45
Partie 3	Remue-méninges et de tableau recherche (1 Ingrédient, 4 façons)	(T)	/50
Partie 4	Tableau des recettes en format cuisinier (4 recettes pour l'ingrédient vedette)	(K)	/40
Partie 5	Description des articles du menu	(T)	/20
Partie 6	Menu du restaurant complété	(A)	/50
Partie 7	Plan d'action pour la cuisine	(A)	/30
	*Parties 1 – 7 Total		/265
Partie 8	Évaluation pratique finale	(A)	/100
	*Partie – 8 Total		/100

Partie 1 Tableau d'exploration des ingrédients /30



Nom: _____

Remplissez le tableau suivant pour commencer à explorer les ingrédients potentiels de votre projet. Les options sont infinies, alors assurez-vous de bien réfléchir au potentiel de tous ces ingrédients.

Option d'ingrédients	J'aimerais utiliser cet ingrédient parce que...	Je n'aimerais pas utiliser cet ingrédient parce que...	Classez par ordre d'importance
Riz			
Tomates			
Patates			
Courge musquée (<i>butternut</i>)			
Patates douces			
Champignons			
Brocoli			
Quinoa			
Haricots noirs			
Haricots rouges			
J'aimerais que cet ingrédient soit sur la liste _____			

Partie 2 Remue-méninges des organisateurs graphiques

(4 ingrédients principaux) /45

Nom: _____



Complétez l'organisateur graphique afin de préciser l'ingrédient potentiel de votre projet. Les recettes vous aideront à lancer la formation de votre menu en allant de l'avant.

Les 4 ingrédients que j'aimerais rechercher sont :	
1) _____	2) _____
3) _____	4) _____
Pour chaque ingrédient, proposez 10 recettes différentes.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">Ingrédient _____</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">Ingrédient _____</div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">Ingrédient _____</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">Ingrédient _____</div>

Partie 3 Remue-méninges et de tableau recherche

/50



Nom: _____

Remplissez le tableau de réflexion et de recherche afin de réduire les choix de menu pour votre projet. Voici les recettes que vous allez sélectionner à partir de votre seul ingrédient.

L'ingrédient choisi pour mon projet : _____

Nom de la recette	J'ai trouvé la recette sur... (Site Web, lien, livre de recettes, magazine, etc.)	Pour (2 chacun) (deux raisons pour lesquelles cette recette serait un bon choix)	Contre (2 chacun) (deux raisons pour lesquelles cette recette pourrait ne pas être un bon choix)	C'EST GÉNIAL ! (raisons pour lesquelles cette recette va enthousiasmer les clients)

Placez un * à côté des 4 éléments que vous utiliserez dans votre menu.

Partie 4 Tableaux des recettes en format cuisinier

/40

Nom: _____



Utilisez le formulaire de recette ci-dessous avec les ressources et tapez vos 4 recettes au format cuisine. N'oubliez pas que vous êtes le chef exécutif, vos recettes doivent donc être claires et faciles à comprendre pour que votre brigade de cuisinier puisse les compléter. Chaque recette sera notée sur dix (4 recettes X 10 points = 40 points) sur la base des sept parties d'un format de recette. Veillez de bien remplir les sept parties de vos recettes pour obtenir des notes complètes. Consultez les ressources du diaporama si vous avez besoin de revoir les sept parties de vos recettes finales.

Nom de la recette		
Outils et équipements : _____ _____ _____		Rendement : _____
La température du four : _____		Nombre de portions : _____
La durée de la cuisson : _____		
Ingrédients	Quantité	Méthode

Partie 5 Descriptions des articles du menu

/20



Nom: _____

Utilisez l'espace ci-dessous pour créer vos descriptions de menu. N'oubliez pas que ces descriptions seront utilisées pour vendre les articles de votre menu. Veillez à utiliser des mots très détaillés et descriptifs pour attirer et vendre votre menu à vos clients. Ils doivent être professionnels et sans fautes d'orthographe et de grammaire.

Description de l'article #1 du menu /5

Description de l'article #2 du menu /5

Description de l'article #3 du menu /5

Description de l'article #4 du menu /5



Nom: _____

Créez un menu sur une feuille de papier de 8 ½ par 11” à la main ou à l’aide de l’ordinateur qui reflète votre menu « 1 ingrédient, 4 façons de le cuisiner ». Le menu utilisera vos descriptions de la partie 5. Le menu doit être professionnel et sans fautes d’orthographe et de grammaire. Veuillez imprimer le menu en couleur et veillez à ajouter des images pour ajouter un intérêt visuel. Chefs exécutifs, j’ai hâte de voir vos menus !

Critères d'évaluation	Niveau R (0-49%)	Niveau 1 (50-59%)	Niveau 2 (60-69%)	Niveau 3 (70-79%)	Niveau 4 (80-100%)
Connaissances du contenu /10	Menu pas développé pour le projet « 1 ingrédient, 4 façons de le cuisiner » ; n'a pas satisfait aux exigences de cette tâche.	L'élève a une connaissance très limitée du menu « 1 ingrédient, 4 façons de le cuisiner » ; élaboration du menu très limité	L'élève a une connaissance limitée du menu « 1 ingrédient, 4 façons de le cuisiner » et a commencé à élaborer un menu.	L'élève a une connaissance considérable du menu « 1 ingrédient, 4 façons de le cuisiner » et a élaboré un très bon menu.	L'élève a une excellente maîtrise du menu « 1 ingrédient, 4 façons de le cuisiner », et a élaboré un excellent menu.
Exigences et éléments requis /10	Le menu est incomplet, il manque des informations détaillées et de nombreux éléments (ex. : <i>il manque 3 articles de menu ou plus</i>) et une attention particulière est nécessaire pour améliorer le menu dans son ensemble.	Le menu est incomplet ou il manque des éléments et des informations détaillées (ex : il manque 2 ou plusieurs éléments de menu) et une réflexion est nécessaire pour améliorer le menu dans son ensemble.	Le menu comporte la plupart des éléments nécessaires, mais il manque certaines exigences. Le menu est incomplet ou il manque des éléments (ex. : il manque un ou plusieurs éléments de menu) et il faut y réfléchir davantage pour améliorer le menu dans son ensemble.	Toutes les exigences s'y retrouvent et soigneusement exposées. Les 4 articles du menu sont inclus, mais un examen plus approfondi est nécessaire pour améliorer l'ensemble du menu.	Toutes les exigences s'y retrouvent et soigneusement exposées. Les 4 articles du menu sont inclus et complétés, avec des considérations supplémentaires pour améliorer le menu global.
Créativité /10	La couleur, les images et l'intérêt visuel n'ont pas été ajoutés au menu. Une attention particulière doit être accordée à l'amélioration du menu général.	Peu ou pas de créativité dans la conception des menus. Très simple et aucun effort de créativité n'est présent. Le menu ne comporte pas de couleurs, d'images et présente un intérêt visuel limité.	Modérément créatif. La conception du menu a fait l'objet d'une réflexion. Le menu comporte des éléments visuellement intéressants, y compris des éléments liés au menu.	Bonne attention aux détails créatifs. Le menu comporte de nombreux éléments intéressants qui se rapportent bien au menu.	Excellente attention aux détails créatifs. Le menu est d'une présentation supérieure à la moyenne. Il comporte de nombreux éléments visuellement intéressants qui se rapportent bien au menu.
Communication du thème /10	L'information et le thème sont mal communiqué et sans rapport avec celui-ci. L'ingrédient vedette n'est pas évident dans tout	Communication des informations et des idées avec une clarté limitée par rapport au thème. L'ingrédient vedette est évident, mais en quantité limitée sur le menu.	Communication des informations et des idées avec une certaine clarté par rapport au thème. L'ingrédient vedette est quelque peu évident dans tout le	Communication des informations et des idées avec clarté par rapport au thème. L'ingrédient vedette est évident dans tout le menu.	Communication des informations et des idées avec un degré élevé par rapport au thème. L'ingrédient vedette est fortement mis en évidence dans tout le menu.

Critères d'évaluation	Niveau R (0-49%)	Niveau 1 (50-59%)	Niveau 2 (60-69%)	Niveau 3 (70-79%)	Niveau 4 (80-100%)
	le menu.		menu.		
Gestion du temps de préparation et de recherche /10	N'a pas utilisé le temps de préparation adéquatement pour la recherche et pour compléter le menu.	Utilisation limitée du temps de préparation et de recherche pour compléter le menu.	Utilise le temps de préparation et de recherche avec une certaine concentration pour compléter le menu.	Utilise le temps de préparation et de recherche avec beaucoup d'attention pour compléter le menu.	Utilise le temps de préparation et de recherche avec un degré élevé de concentration pour compléter le menu.

Partie 7 Plan d'action pour la cuisine

/30

Nom: _____



TRAVAIL PROPREMENT – TRAVAILLE EN SÉCURITÉ – TRAVAILLE DE MANIÈRE RESONSABLE

But #1

TÂCHES :			Quand	
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			



But #2

TÂCHES :			Quand	
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			

But #3

TÂCHES :			Quand	
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			
	•			

Partie 8 Évaluation pratique finale

/100



Matériel nécessaire pour réaliser cette évaluation pratique :

Filet à cheveux, veste ou tablier de chef, chaussures appropriées, recette imprimée

En tant que chef exécutif et pour l'achèvement de votre évaluation finale, vous serez responsable de la préparation d'une de vos recettes à partir de votre menu « 1 ingrédient, 4 façons de le cuisiner ».

Les facteurs suivants doivent être pris en considération avant votre évaluation finale:

- Préparez indépendamment une de vos recettes à partir de votre menu
- Les articles sélectionnés du menu doivent démontrer les compétences acquises au cours du semestre, axé sur l'hygiène, la sécurité alimentaire, les compétences en matière de l'utilisation du couteau, les méthodes de cuisson, la garniture et le placage.
- La recette doit être réalisée et placée dans un délai de 90 minutes.
- 4 portions identiques doivent être servies à vos clients.
- Utilisation de garnitures pour améliorer l'ensemble de votre menu.
- L'assiette doit être visuellement attrayante, assez pour un restaurant.

Grille d'évaluation adaptée pour la cuisine

Critères d'évaluation	Niveau R (0-49%)	Niveau 1 (50-59%)	Niveau 2 (60-69%)	Niveau 3 (70-79%)	Niveau 4 (80-100%)
Assainissement Apparence et uniforme /10	Ne doit pas participer en raison d'une tenue et/ou de chaussures inadéquates pour la cuisine, d'une mauvaise hygiène - ongles sales, etc.	Habillée de façon incorrecte ; nécessité d'apporter des modifications importantes aux cheveux, aux vêtements, aux chaussures et/ou aux mains avant de participer.	Habillé correctement pour le laboratoire, modifications mineures des cheveux, des vêtements, des chaussures et/ou des mains nécessaires avant de commencer le travail.	Habillez correctement, cheveux attachés, chaussures appropriées et les mains lavées - aucun ajustement n'est nécessaire avant de commencer à travailler.	Exceptionnellement soigné, propre et arrivé prêt à commencer le travail.
Poste de travail /10	Espace de travail mal entretenu pendant le laboratoire, nécessitant l'intervention répétée de l'enseignant pour corriger la contamination croisée et/ou les conditions d'insalubrité.	L'espace de travail n'est pas bien entretenu pendant le laboratoire, il faut un encadrement pour remédier à la contamination croisée et/ou aux conditions insalubres.	Espace de travail maintenu moyennement propre ; faible risque de contamination croisée dans le laboratoire de cuisine.	Maintien de la propreté de l'espace de travail ; prévient de la contamination croisée dans le laboratoire de la cuisine	Maintien d'un espace de travail exceptionnellement propre et sanitaire dans tout le laboratoire ; pas de contamination croisée ni de conditions insalubres.
Habitudes de travail /10	Touche fréquemment le visage, les cheveux, les surfaces sales; peu de souci pour la propreté, pas de lavage visible des mains.	Mauvaises habitudes et/ou fréquence de lavage des mains ; aucun souci visible de propreté.	Technique et/ou fréquence de lavage des mains adéquates ; souci adéquat de la propreté générale.	Lavage fréquent et approprié des mains ; contact minimal avec le visage, les cheveux ou les surfaces de travail sales ; souci notable de la propreté.	Une attention extrême à la propreté et au maintien de la propreté des mains ; pas de contact avec le visage, les cheveux ou les surfaces sales.
Nettoyage /10	La station, les outils et l'équipement n'ont pas été pris en considération après la production.	La station, les outils et l'équipement ont été peu pris en compte sur le plan sanitaire après la production.	La station, les outils et l'équipement ont fait l'objet d'une certaine attention sanitaire après la production.	La station, les outils et l'équipement ont fait l'objet d'une attention considérable sanitaire après la production.	La station, les outils et l'équipement ont fait l'objet d'une attention sanitaire exceptionnelle après la production.
Gestion de temps : Préparation. /10	Grande quantité de temps perdu et/ou d'inactivité; activité non terminée.	N'a pas terminé dans le temps alloué en raison d'une utilisation inefficace du temps.	Une organisation adéquate a permis d'achever l'activité relativement dans les délais.	Activité terminée et toutes les tâches de nettoyage effectuées dans les délais prévus.	Organisation exceptionnelle; activités terminées à l'avance et passage à de nouvelles tâches.
Résultats : Outils et équipements /10	Utilisation inappropriée d'outils et d'équipements nécessitant une intervention répétée de l'enseignant.	Utilisation inappropriée d'outils et d'équipements nécessitant une certaine intervention de l'enseignant.	Utilisation adéquate des outils et équipements nécessitant peu d'intervention de l'enseignant.	Utilise les outils et le matériel sans l'intervention d'un enseignant.	Utilise les outils et l'équipement avec un soin extrême.
Niveau de compétence (Utilisation du couteau, méthode de cuisson) /20	Ne réponds pas aux exigences minimales pour l'instant.	A besoin d'entraînement et de coaching pour atteindre un niveau de compétence moyen.	Une compétence bien démontrée avec quelques encouragements.	Maîtrise des compétences sans supervision.	Démonstration exemplaire d'un niveau de compétence au-delà des attentes.

Critères d'évaluation	Niveau R (0-49%)	Niveau 1 (50-59%)	Niveau 2 (60-69%)	Niveau 3 70-79%	Niveau 4 (80-100%)
Produit final (Présentation, garnitures) /20	Le produit final ne répond pas aux exigences minimales.	Le produit final a besoin de divers ajustements pour continuer à se développer et augmenter la qualité de celui-ci.	Le produit final a besoin d'ajustements modérés pour continuer à se développer et augmenter la qualité de celui-ci.	Le produit final a besoin d'ajustements minimaux pour continuer à se développer et augmenter la qualité de celui-ci.	Aucun ajustement n'est nécessaire pour le produit final.

Annexe A – Formulaire de recette vide

Nom de la recette		
Outils et équipement :		Rendement:
La température du four : La durée de la cuisson :		Nombre de portions:
Ingrédients	Quantité	Méthode

Annexe B – Diaporama sur la rédaction de recettes en format cuisine

Rédaction de recettes en format cuisine (diaporama)

Rédaction de recettes en format cuisine

Les éléments d'une recette

LES AVANTAGES DE L'UTILISATION D'UNE RECETTE STANDARDISÉE

- La régularité de la qualité et de la quantité des produits
- Le contrôle de la taille et du coût des portions
- Une efficacité accrue grâce à des instructions claires
- L'élimination des erreurs dans les commandes de produits alimentaires
- L'élimination des déchets grâce à la non-surproduction de produits alimentaires
- Répondre aux attentes des clients, chaque fois que les aliments sont préparés



Annexe C – Billet de sortie

1 Ingrédient, 4 façons Billet de sortie

Name: _____



Expliquez ce qui vous a plu et déplu dans ce projet. Pourquoi ?

Y a-t-il des changements que vous auriez apportés
au plan d'action pour la cuisine ?
Pourquoi or pourquoi pas ?

Comment est-ce que le succès de votre projet final est-il lié au plan
d'action de la cuisine que vous avez créé ?

Références

Compétences du 21e Siècle: Document de Réflexion. Phase 1: Définir les Compétences du 21e Siècle pour l'Ontario. Édition de l'automne, 2016.

https://pedagogienumeriqueenaction.cforp.ca/wp-content/uploads/2016/02/Ontario-21st-century-competencies-foundation-FINAL-FR_AODA_EDUGAINS_Feb-19_16.pdf

Codes des cours de spécialisation : Éducation Technologique, 11e et 12e année, édition révisée (2009)

<http://www.edu.gov.on.ca/eng/curriculum/secondary/techedemphasiscourses.pdf>

Faire croître le succès : Évaluation et communication du rendement des élèves fréquentant les écoles de l'Ontario. Première édition, 1re–12e année. 2010.

<http://www.edu.gov.on.ca/fre/policyfunding/growSuccessfr.pdf>

L'apprentissage pour tous : Guide d'évaluation et d'enseignement efficaces pour tous les élèves de la maternelle à la 12e année, 2013

<http://www.edu.gov.on.ca/fre/general/elemsec/speced/LearningforAll2013Fr.pdf>

Document pour la technologie de l'hôtellerie et le tourisme OCTE SÉCURIdoc Safe Activity Foundations in Education <https://www.octe.ca/fr/resources/resource-folder/hotellerie-et-tourisme-securidocs>

The Differentiated Instruction Scrapbook

<http://www.edugains.ca/resources/DI/EducatorsPackages/DIEducatorsPackage2010/2010DIScrapbook.pdf>

Le curriculum de l'Ontario, 9e et 10e année, Éducation technologique, 2009 (révisé)

<http://www.edu.gov.on.ca/fre/curriculum/secondary/teched910curr09.pdf>

Le curriculum de l'Ontario, 11e et 12e année, Éducation technologique, 2009 (révisé)

<http://www.edu.gov.on.ca/fre/curriculum/secondary/2009teched1112curr.pdf>

Information sur le droit d'auteur pour le personnel enseignant, Conseil des ministres de l'Éducation (Canada)

https://www.cmec.ca/465/Information_sur_le_droit_d%e2%80%99auteur_pour_le_personnel_enseignant.html

[Diaporama sur la rédaction de recettes en format cuisine, 2020](#)

Clipart, tomate https://pixabay.com/static/uploads/photo/2013/07/12/18/19/tomato-153272_640.png