

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

**Cuisinier et cuisinière**

**Carnet d'apprentissage**

EQ-5009-02 (03-2010)

---

**Mars 2010**

Le présent carnet à été réalisé par le Conseil québécois des ressources humaines en tourisme, en partenariat avec la Commission des partenaires du marché du travail et Emploi-Québec, à partir de la norme professionnelle du métier de cuisinier ou cuisinière, dans le but de préciser les compétences à maîtriser pour obtenir la qualification professionnelle dans ce métier.

**Commission  
des partenaires  
du marché du travail**

**Québec**



- 
- Responsable du projet :** Danielle Ouellet  
Directrice du développement, produits et qualité  
Conseil québécois des ressources humaines en tourisme
- Recherche et rédaction :** Jean-Pierre Charest  
Consultant  
Jean-Pierre Charest, services-conseil.
- Collaboration :** Adèle Girard  
Directrice générale  
Conseil québécois des ressources humaines en tourisme
- Lise Baillargeon  
Consultante et spécialiste de contenu  
Lise Baillargeon conseils

## **Comité d'orientation**

### **Raymond Forgues**

Propriétaire  
Le Voo Doo Grill

### **Laurence Zert**

Directrice générale  
CSMO du commerce de l'alimentation

### **François Pellerin**

Vice-président et chef exécutif  
Fourquet-Fourchette, Chambly et Montréal  
Représentant de la Société des chefs,  
cuisiniers et pâtissiers du Québec

### **Carl Grenier**

Direction des programmes et de la veille  
sectorielle  
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

### **Alain Pignard**

Chef exécutif  
Fairmont Le Reine Elizabeth

### **David Poncelet**

Conseiller en développement des  
compétences en milieu de travail  
Commission des partenaires du marché du  
travail  
Ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale  
du Québec

### **Daniel St-Pierre**

Président  
Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du  
Québec

### **Laurent Tremblay**

Président  
Fédération Culinaire Canadienne (secteur  
Québec)

### **François Meunier**

Vice-président aux affaires publiques et  
gouvernementales  
Association des restaurateurs du Québec

### **Denis Paquin**

Enseignant  
École hôtelière de Montréal  
Centre Calixa-Lavallée  
Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île  
Représentant de l'AQFORTH

### **Lise Baillargeon**

Consultante et experte du métier  
Lise Baillargeon conseils

**NOUS TENONS À REMERCIER D'UNE FAÇON PARTICULIÈRE LES EXPERTS ET EXPERTES QUI ONT PARTICIPÉ À LA RÉALISATION DES OUTILS D'APPRENTISSAGE.**

**Élaboration du carnet et du guide du compagnon ou de la compagne**

**Patrick Gérome**

Chef exécutif  
Auberge Le Baluchon  
Saint-Paulin

**Denis Roy**

Chef enseignant  
Commission scolaire Marie-Victorin  
CFP Jacques-Rousseau  
Longueuil

**Pierre Bergeron**

Chef cuisinier  
Restaurant Au Biniou  
Saint-Eustache

**Marc-André Bergeron**

Délégué de la Fédération du commerce (CSN)  
Chef de partie  
Hilton Montréal Bonaventure  
Montréal

**Validation**

**Josée Morasse**

Chef exécutive  
Hôtel La Sapinière  
Val-David

Chef enseignante  
École hôtelière des Laurentides  
Sainte-Adèle

**Alain Rémillieux**

Chef exécutif  
La Distinction  
Joliette  
Enseignant  
Académie d'hôtellerie et de tourisme de  
Lanaudière  
Joliette

## DOSSIER DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

NOM \_\_\_\_\_  
ADRESSE \_\_\_\_\_  
VILLE \_\_\_\_\_ CODE POSTAL \_\_\_\_\_  
NUMÉRO DE TÉLÉPHONE \_\_\_\_\_

N° de carnet Emploi-Québec : \_\_\_\_\_

### Note sur la protection des renseignements personnels

- ① Les renseignements recueillis dans ce carnet sont soumis à la Loi 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.

---

# Table des matières

<b>Présentation</b> .....	<b>1</b>
<b>Certificat de qualification professionnelle</b> .....	<b>3</b>
<b>Définition du métier</b> .....	<b>5</b>
<b>Tableau synthèse des compétences et des tâches du métier de cuisinier</b> .....	<b>7</b>
<b>Mises en garde importantes</b> .....	<b>9</b>
<b>MODULES OBLIGATOIRES</b> .....	<b>11</b>
<b>MODULE 1 Planification du travail</b> .....	<b>13</b>
<b>MODULE 2 Réalisation d'une recette</b> .....	<b>19</b>
<b>MODULE 3 Prestation du service</b> .....	<b>33</b>
<b>MODULE 4 Conservation des aliments</b> .....	<b>39</b>
<b>MODULE 5 Entretien du poste de travail et des outils</b> .....	<b>47</b>
<b>MODULE COMPLÉMENTAIRE</b> .....	<b>53</b>
<b>MODULE 6 Variantes au menu, aux recettes et à la présentation</b> .....	<b>55</b>
<b>ANNEXES</b>	
<b>ANNEXE 1 Plan individuel d'apprentissage</b> .....	<b>63</b>
<b>ANNEXE 2 Renseignements sur l'employeur</b> .....	<b>65</b>
<b>ANNEXE 3 Documents suggérés en appui à l'apprentissage</b> .....	<b>69</b>

---

# Présentation

Le présent carnet comprend les modules d'apprentissage en entreprise conduisant à l'exercice du métier de cuisinier ou cuisinière.

À l'aide de ce document, l'apprenti ou l'apprentie pourra acquérir la maîtrise de son métier sous la supervision d'une personne qui l'exerce déjà avec compétence, et faire reconnaître ses propres compétences. Le compagnon ou la compagne d'apprentissage pourra utiliser le carnet pour évaluer les tâches exécutées par l'apprenti ou l'apprentie et pour vérifier ses habiletés par rapport aux compétences visées. Le *Guide du compagnon et de la compagne* contient des indications et des recommandations utiles au déroulement des activités d'apprentissage et d'évaluation en milieu de travail.

La signature d'une entente confirme l'engagement à poursuivre les objectifs du Programme d'apprentissage en milieu de travail. La durée de l'apprentissage varie selon l'expérience de l'apprenti ou de l'apprentie; elle est estimée à environ 24 mois pour une personne qui n'a jamais exercé le métier.

L'apprentissage de chaque tâche peut être fait dans l'ordre qui convient à l'entreprise. Des suggestions quant à la progression dans le métier sont incluses dans le *Guide du compagnon et de la compagne*.

C'est par sa signature apposée au moment jugé opportun que le compagnon ou la compagne attestera l'acquisition des compétences par l'apprenti ou l'apprentie. Le ou la signataire autorisée de l'entreprise devra aussi confirmer l'acquisition des compétences.

Enfin, le carnet comprend un plan individuel d'apprentissage qui sert à établir la liste des compétences à acquérir.

## ≡ IMPORTANT ≡

**Il appartient à l'apprenti ou à l'apprentie de prendre soin de ce carnet, car c'est l'unique document où sont consignés les détails de son apprentissage.**

## **Certificat de qualification professionnelle**

Le certificat de qualification professionnelle a pour but d'attester la maîtrise du métier de cuisinier ou cuisinière et de reconnaître que le ou la titulaire est une personne qualifiée.

**La maîtrise des compétences pourra être attestée lorsque l'apprenti ou l'apprentie maîtrisera tous les éléments de compétence de chacun des modules obligatoires et qu'une évaluation aura été faite, par le compagnon ou la compagne, sur la base des conditions et critères d'évaluation indiqués.**

Emploi-Québec délivre un certificat de qualification à la personne qui maîtrise toutes les compétences obligatoires contenues dans ce carnet d'apprentissage et, sur demande, une ou des attestations de compétence à la personne qui maîtrise une ou plusieurs de ces compétences.

## Définition du métier

Un cuisinier ou une cuisinière est une personne capable de préparer de façon autonome les mets offerts au menu d'un établissement. Cela inclut : la planification de son travail et la coordination de ses tâches avec celles d'autres employés et employées; l'utilisation des outils et instruments de travail, et l'organisation de son poste de travail; le choix et l'inspection des ingrédients, le calcul des quantités, la préparation des mets et la coordination de leur préparation de manière à respecter les exigences relatives au service et d'autres critères de qualité, ainsi que le service en tant que tel. Le cuisinier ou la cuisinière doit accomplir son travail en veillant au respect des normes de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité, au rangement et à la propreté des outils et des espaces de travail, ainsi qu'à la minimisation des coûts de production, notamment par l'utilisation judicieuse des ingrédients et par le recours à des pratiques de conservation adéquates.

L'exercice du métier diffère selon le type d'établissement, car les responsabilités confiées au cuisinier ou à la cuisinière et les compétences requises pour pratiquer le métier ne sont pas toujours les mêmes. Si les principales tâches sont identiques, les opérations et les sous-opérations et, en particulier, les critères de performance, peuvent varier.

Dans de nombreux établissements, le cuisinier ou la cuisinière prépare les mets à servir en respectant les critères de qualité, sans nécessairement avoir à faire preuve de créativité. Les compétences correspondant à ces tâches et à ces opérations constituent donc la norme relative au métier de cuisinier ou cuisinière proprement dite.

Dans les établissements ne faisant pas partie d'une chaîne de restauration, le cuisinier ou la cuisinière travaille souvent avec une gamme variable de produits et de menus et doit être en mesure de concevoir et de proposer des variantes aux recettes et aux menus. Ces pratiques sont suffisamment répandues pour qu'on ne puisse pas les exclure de la description des tâches et des opérations que doit exécuter un cuisinier ou une cuisinière. Les compétences, les éléments de compétence et les critères de performance propres à ce type de pratique en cuisine sont considérés comme complémentaires et font l'objet d'une attestation distincte.

Sont exclus de la définition du métier de cuisinier ou cuisinière les postes en chaîne de restauration rapide où il n'y a pas de service à table. Les gens qui y préparent les plats n'y exécutent que certaines des tâches et opérations habituellement confiées aux cuisiniers ou aux cuisinières et n'ont pas à maîtriser toutes les compétences qu'on reconnaît à ceux-ci.

La progression du niveau de complexité ne constitue pas la seule variante dans la façon d'exercer le métier. L'un des principaux facteurs de différenciation tient au type de service offert : service à la carte ou menu prédéterminé, comme dans une cafétéria, un buffet ou un service traiteur de banquet. Les différences sur le plan des opérations concernent plus la logistique de service et la planification que le cœur du métier lui-même.

**Tableau synthèse des compétences et des tâches du métier de cuisinier**

<b>COMPÉTENCES</b>	<b>ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE</b>							
1. Être capable de planifier son travail	1.1 Analyser le travail à faire	1.2 Vérifier les stocks	1.3 Organiser le travail					
2. Être capable de réaliser une recette	2.1 Organiser son poste de travail	2.2 Préparer les fonds et les sauces	2.3 Préparer les potages	2.4 Apprêter les plats à base de viande ou de volaille	2.5 Préparer les plats à base de pâtes, de farinages et d'œufs	2.6 Préparer les plats à base de crustacés et de poissons	2.7 Préparer les plats à base de légumes et fruits	2.8 Préparer les desserts de base
3. Être capable d'effectuer le service	3.1 Organiser son aire de service	3.2 Contrôler la qualité des plats préparés	3.3 Dresser les mets					
4. Être capable de conserver les aliments	4.1 Déterminer quels sont les aliments à conserver	4.2 Déterminer la méthode de conservation	4.3 Emballer les aliments en vue de leur conservation	4.4 Contrôler la conservation				
5. Être capable d'entretenir le poste de travail et les outils	5.1 Maintenir le poste de travail en ordre	5.2 Entretien des outils et des équipements	5.3 Nettoyer et assainir					
6. ( <i>Compétence complémentaire</i> ) Être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation	6.1 Proposer des aménagements au menu	6.2 Adapter ou modifier des recettes	6.3 Concevoir de nouvelles façons de dresser les mets					

## Mises en garde importantes

Le présent document n'est pas un manuel de formation, mais bien un outil pour consigner et documenter la maîtrise des différentes compétences du métier par l'apprenti ou l'apprentie.

L'ordre dans lequel les compétences sont présentées dans ce document ne correspond donc pas à l'ordre selon lequel elles devraient être présentées à l'apprenti ou l'apprentie. Il est plutôt recommandé d'aborder chacune des compétences selon un ordre personnalisé, qui tiendra compte :

- ◇ Des acquis antérieurs et des besoins particuliers de l'apprenti ou de l'apprentie.
- ◇ Du niveau de complexité de chacune des tâches ou compétences à maîtriser, en allant des plus simples aux plus complexes.
- ◇ De l'organisation du travail qui a cours dans l'établissement.
- ◇ De la logique des préalables (certaines compétences devraient être maîtrisées avant de passer à l'étape suivante)<sup>1</sup>.

---

1. Ces éléments sont expliqués dans le guide du compagnon, sous la rubrique « Progression des apprentissages ».

# Modules obligatoires

Ce document ne constitue pas non plus une description des tâches de l'apprenti ou de l'apprentie, mais un recueil des compétences et des éléments de compétence qu'il lui faudra apprendre à maîtriser tout au long du programme.

Pour bien illustrer cette précision, on pourrait faire précéder chacun des éléments de compétence par : « pour devenir cuisinier ou cuisinière, l'apprenti ou l'apprentie devra **être capable de...**

Exemple :

## 1. Être capable de planifier son travail

- 1.1 **Être capable d'**analyser le travail à faire
  - 1.2 **Être capable de** vérifier les stocks
  - 1.3 **Être capable d'**organiser le travail
- etc.

# Module 1

## Planification du travail

### COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de planifier son travail.

### CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ En début de quart de travail, pour la journée en cours.
- ◇ Rapidement, de façon à passer en mode « production » sans délai.
- ◇ À partir d'un menu connu.
- ◇ En fonction des directives, communiquées verbalement ou par écrit, sous forme de menu, de feuille de production ou d'un autre document analogue.
- ◇ En tenant compte des stocks disponibles.
- ◇ En tenant compte de la taille de l'équipe de travail, le cas échéant, et des compétences de chacun et chacune des membres de cette équipe.

### ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Le cuisinier ou la cuisinière qui planifie son travail doit adopter les attitudes et les comportements professionnels suivants :

Normes, règles et procédures :

- ◇ Respecter les normes de qualité et les objectifs de productivité de l'établissement.
- ◇ Se soucier des principes et des règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que de la salubrité et de l'hygiène.

Méthode de travail :

- ◇ Respecter les méthodes de travail de l'établissement.
- ◇ Planifier et organiser systématiquement son travail, et s'il y a lieu, celui de son équipe.
- ◇ S'informer de la situation (par exemple de l'état des stocks, des prévisions d'achalandage) de manière à mieux planifier.
- ◇ Chercher à prévoir les difficultés et les complications possibles.
- ◇ Concevoir à l'avance des solutions de rechange pour faire face aux difficultés prévisibles.
- ◇ Chercher constamment à optimiser son efficacité et la rentabilité de l'établissement.





**Compétence : être capable de planifier son travail**

Élément de la compétence	Date	Initiales apprenti/compagne apprentie/compagnon
<b>1.3 Organiser le travail</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Décomposer le travail en tâches et en sous-tâches</li> <li>◇ Déterminer les étapes critiques et les séquences à suivre</li> <li>◇ Regrouper les préparations d'ingrédients communs et/ou les manipulations communes</li> <li>◇ Évaluer le temps requis pour exécuter chaque tâche et sous-tâche</li> <li>◇ Ordonnancer les tâches de façon optimale</li> </ul>	 _____  _____  _____  _____  _____	 _____  _____  _____  _____  _____
<p><b>Critères d'évaluation de l'apprentissage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Détermination précise des mises en place prioritaires.</li> <li>▪ Logique et efficacité des regroupements de tâches et d'étapes en fonction des différentes recettes à préparer.</li> <li>▪ Estimation juste des temps de préparation.</li> <li>▪ Choix approprié des outils et des équipements en fonction de ce qui est disponible.</li> <li>▪ Efficacité du plan de travail (écrit ou verbal) élaboré en fonction des besoins et du contexte.</li> <li>▪ Optimisation de l'entraide au sein de l'équipe.</li> </ul> <p align="center"><b>Nous, soussignés, confirmons que l'élément de compétence « <i>Organiser le travail</i> » est maîtrisé.</b></p> <p>_____                      _____                      _____</p> <p align="center">Date                                  Signature du compagnon                      Signature de l'apprenti ou de la compagne                      ou de l'apprentie</p>		



Les conditions d'évaluation de la maîtrise de la compétence « *Être capable de planifier son travail* » sont les suivantes.

### CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans des situations usuelles de travail (généralement au début du quart de travail)
- ◇ Réalisation autonome de la planification
- ◇ À partir d'un menu connu
- ◇ En fonction des directives, communiquées verbalement ou par écrit, sous la forme d'un menu, d'une feuille de production ou d'un autre document analogue
- ◇ Dans des délais d'exécution limités ou prédéterminés
- ◇ Pour une période de planification équivalant au minimum à un quart de travail
- ◇ En tenant compte :
  - Des prévisions d'achalandage
  - Des stocks disponibles
  - De la taille de l'équipe de travail, le cas échéant, et des compétences de chacun des membres de cette équipe
  - Des outils et équipements disponibles
  - Des règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que de salubrité et d'hygiène

**Nous, soussignés, confirmons que l'apprenti ou l'apprentie a acquis l'ensemble des éléments de compétence du module 1 et, par conséquent, nous confirmons sa maîtrise de la compétence :**

**« Être capable de planifier son travail »**

**Signature de l'apprenti ou de l'apprentie**

\_\_\_\_\_

**Signature du compagnon ou de la compagne**

\_\_\_\_\_

**Signature de l'employeur**

\_\_\_\_\_

**Date** \_\_\_\_\_

---

## Module 2

### Réalisation d'une recette

#### COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de réaliser une recette

#### CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À l'aide des équipements et des outils disponibles
- ◇ Selon la planification établie, mais en tenant compte des urgences et des imprévus
- ◇ À partir du menu établi, de recettes et de directives
- ◇ À l'aide des ingrédients nécessaires
- ◇ Dans le respect des règles de santé et de sécurité du travail

#### ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Le cuisinier ou la cuisinière qui réalise une recette doit adopter les attitudes et les comportements professionnels suivants :

##### Normes, règles et procédures

- ◇ Respecter les méthodes de travail, les normes de qualité et les objectifs de productivité de l'établissement.
- ◇ Appliquer sans compromis les principes et les règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que de salubrité et d'hygiène.

##### Méthode de travail

- ◇ Chercher constamment à optimiser son efficacité et la rentabilité de l'établissement.
- ◇ Travailler avec méthode, soin, minutie, et souci de la qualité.
- ◇ Utiliser les outils et les équipements appropriés.

##### Communication et collaboration

- ◇ Coopérer et se concerter avec les autres membres de l'équipe, s'il y a lieu.
- ◇ Communiquer des directives de façon claire et précise.
- ◇ Communiquer avec tact et de façon respectueuse, entretenir avec les autres des relations courtoises.

##### Esprit de décision

- ◇ Travailler de manière autonome lorsque nécessaire.
- ◇ Prendre des décisions aux moments opportuns.

Adaptabilité et débrouillardise

- ◇ En cas d'imprévu, se concentrer sur des solutions possibles.
- ◇ Dans une situation de surcharge, se concentrer sur les priorités.
- ◇ Maîtriser ses réactions, et ce, même dans les situations les plus stressantes.
- ◇ Demander de l'aide au besoin.

**Compétence : être capable de réaliser une recette**

Élément de la compétence	Date	Initiales apprenti/compagne apprentie/compagnon
<b>2.1 Organiser son poste de travail</b>	_____	_____
<p><b>Critères d'évaluation de l'apprentissage</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Choix approprié des équipements et des outils.</li><li>▪ Organisation efficace des surfaces de travail en fonction du type de mise en place.</li><li>▪ Disposition adéquate de l'ensemble des éléments requis.</li><li>▪ Prise en compte des contraintes propres à l'établissement.</li><li>▪ Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité pour assurer l'innocuité des aliments.</li></ul> <p style="text-align: center;"><b>Nous, soussignés, confirmons que l'élément de compétence « <i>Organiser son poste de travail</i> » est maîtrisé.</b></p> <p>_____</p> <p style="display: flex; justify-content: space-between;"><span>Date</span><span>Signature du compagnon ou de la compagne</span><span>Signature de l'apprenti ou de l'apprentie</span></p>		

**Compétence : être capable de réaliser une recette**

Élément de la compétence	Date	Initiales apprenti/compagne apprentie/compagnon
<p><b>2.2 Préparer les fonds et les sauces</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Choisir les ingrédients</li> <li>◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin</li> <li>◇ Réunir les ingrédients nécessaires</li> <li>◇ Suivre le mode de préparation</li> <li>◇ Contrôler la qualité et rectifier le fond ou la sauce au besoin</li> </ul>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p><b>Critères d'évaluation de l'apprentissage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Choix approprié des ingrédients en fonction du type de fond ou de sauce à préparer.</li> <li>▪ Choix pertinent et utilisation adéquate des outils et des équipements. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Découpe appropriée et efficace des aliments .</li> </ul> </li> <li>▪ Respect de la recette : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Application rigoureuse des techniques de préparation.</li> <li>○ Atteinte des caractéristiques recherchées : gustatives, olfactives, visuelles, physiques et rhéologiques (textures).</li> <li>○ Cuissons appropriées.</li> </ul> </li> <li>▪ Rectification appropriée de l'assaisonnement.</li> <li>▪ Contrôle approprié des coûts : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Respect des quantités et des portions prévues dans la recette.</li> <li>○ Minimisation des pertes.</li> <li>○ Efficacité des opérations.</li> <li>○ Respect du temps d'exécution alloué pour réaliser la recette.</li> </ul> </li> <li>▪ Respect des délais fixés.</li> <li>▪ Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité.</li> <li>▪ Respect des règles de santé et de sécurité.</li> </ul> <p align="center"><b>Nous, soussignés, confirmons que l'élément de compétence « <i>Préparer les fonds et les sauces</i> » est maîtrisé.</b></p> <p>_____</p> <p align="center">Date</p> <p>_____</p> <p align="center">Signature du compagnon ou de la compagne</p> <p>_____</p> <p align="center">Signature de l'apprenti ou de l'apprentie</p>		

**Compétence : être capable de réaliser une recette**

Élément de la compétence	Date	Initiales apprenti/compagne apprentie/compagnon
<b>2.3 Préparer les potages</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Choisir les ingrédients</li> <li>◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin</li> <li>◇ Réunir les ingrédients nécessaires</li> <li>◇ Suivre le mode de préparation</li> <li>◇ Contrôler la qualité et rectifier le potage au besoin</li> </ul>	 _____  _____  _____  _____  _____	 _____  _____  _____  _____  _____
<p><b>Critères d'évaluation de l'apprentissage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Choix approprié des ingrédients en fonction du type de potage.</li> <li>▪ Choix pertinent et utilisation adéquate des outils et des équipements.             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Découpe appropriée et efficace des aliments.</li> </ul> </li> <li>▪ Respect de la recette :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Application rigoureuse des techniques de préparation.</li> <li>○ Atteinte des caractéristiques recherchées : gustatives, olfactives, visuelles, physiques et rhéologiques (textures).</li> <li>○ Cuissons appropriées.</li> </ul> </li> <li>▪ Rectification appropriée de l'assaisonnement.</li> <li>▪ Contrôle approprié des coûts :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Respect des quantités et des portions prévues dans la recette.</li> <li>○ Minimisation des pertes.</li> <li>○ Efficacité des opérations.</li> <li>○ Respect du temps d'exécution alloué pour réaliser la recette.</li> </ul> </li> <li>▪ Respect des délais fixés.</li> <li>▪ Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité.</li> <li>▪ Respect des règles de santé et de sécurité.</li> </ul> <p align="center"> <b>Nous, soussignés, confirmons que l'élément de compétence            « <i>Préparer les potages</i> »            est maîtrisé.</b> </p>		
_____ Date	_____ Signature du compagnon ou de la compagne	_____ Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

**Compétence : être capable de réaliser une recette**

Élément de la compétence	Date	Initiales apprenti/compagne apprentie/compagnon
<p><b>2.4 Préparer les plats à base de viande ou de volaille</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Choisir les ingrédients</li> <li>◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin</li> <li>◇ Réunir les ingrédients nécessaires</li> <li>◇ Suivre le mode de préparation</li> <li>◇ Contrôler la qualité et rectifier le plat au besoin</li> </ul>	 _____  _____  _____  _____  _____	 _____  _____  _____  _____  _____
<p><b>Critères d'évaluation de l'apprentissage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Choix approprié des viandes, des volailles et des autres ingrédients</li> <li>▪ Choix pertinent et utilisation adéquate des outils et des équipements <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Découpe appropriée et efficace des aliments</li> </ul> </li> <li>▪ Respect de la recette <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Application rigoureuse des techniques de préparation</li> <li>○ Atteinte des caractéristiques recherchées : gustatives, olfactives, visuelles, physiques et rhéologiques (textures)</li> <li>○ Cuissons appropriées</li> </ul> </li> <li>▪ Rectification appropriée de l'assaisonnement</li> <li>▪ Contrôle approprié des coûts <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Respect des quantités et des portions prévues dans la recette</li> <li>○ Minimisation des pertes</li> <li>○ Efficacité des opérations</li> <li>○ Respect du temps d'exécution alloué pour réaliser la recette</li> </ul> </li> <li>▪ Respect des délais fixés</li> <li>▪ Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité</li> <li>▪ Respect des règles de santé et de sécurité.</li> </ul> <p align="center"><b>Nous, soussignés, confirmons que l'élément de compétence « Préparer les plats à base de viande ou de volaille » est maîtrisé.</b></p>		
_____ Date	_____ Signature du compagnon ou de la compagne	_____ Signature de l'apprenti ou de l'apprentie







**Compétence : être capable de réaliser une recette**

Élément de la compétence	Date	Initiales apprenti/compagne apprentie/compagnon
<b>2.8 Préparer les desserts de base</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Choisir les ingrédients</li> <li>◇ Choisir les outils et les équipements, et les assembler au besoin</li> <li>◇ Réunir les ingrédients nécessaires</li> <li>◇ Suivre le mode de préparation</li> <li>◇ Contrôler la qualité et rectifier le dessert au besoin</li> </ul>	 <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	 <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p><b>Critères d'évaluation de l'apprentissage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Choix approprié des ingrédients.</li> <li>▪ Choix pertinent et utilisation adéquate des outils et des équipements : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Découpe appropriée et efficace des aliments.</li> </ul> </li> <li>▪ Respect de la recette : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Application rigoureuse des techniques de préparation.</li> <li>○ Atteinte des caractéristiques recherchées : gustatives, olfactives, visuelles, physiques et rhéologiques (textures).</li> </ul> </li> <li>▪ Rectification appropriée de l'assaisonnement.</li> <li>▪ Contrôle approprié des coûts : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Respect des quantités et des portions prévues dans la recette.</li> <li>○ Minimisation des pertes.</li> <li>○ Efficacité des opérations.</li> <li>○ Respect du temps d'exécution alloué pour réaliser la recette.</li> </ul> </li> <li>▪ Respect des délais fixés.</li> <li>▪ Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité.</li> <li>▪ Respect des règles de santé et de sécurité.</li> </ul> <p align="center"><b>Nous, soussignés, confirmons que l'élément de compétence « <i>Préparer les desserts de base</i> » est maîtrisé.</b></p>		
<hr/> Date	<hr/> Signature du compagnon ou de la compagne	<hr/> Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

---

## Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'apprentissage de la compétence : « *Être capable de réaliser une recette* » a été réalisé :

### 1. Avec les recettes *de base* suivantes

- Fonds et sauces : fond blanc, fond brun, émulsions chaudes et froides, fumet, etc. (précisez)

---

---

---

---

---

- Potages : clair, taillé, consommé, crème, velouté, etc. (précisez)

---

---

---

---

---

- Plats à base de viande ou de volaille et modes de cuisson : braiser, rôtir, pocher, sauter, griller, vapeur, etc. (précisez)

---

---

---

---

---

- Plats à base de pâtes, de farinages et d'œufs : pâtes fraîches, pâte brisée, à choux, etc. (précisez)

---

---

---

---

---

- Plats à base de crustacés et de poissons, et modes de cuisson : au four, pocher, sauter, griller, vapeur, frire, etc. (précisez)

---

---

---

---

---

- Plats à base de légumes et de fruits, et modes de cuisson : braiser, rôtir, pocher, blanchir, sauter, griller, vapeur, etc. (précisez)

---

---

---

---

---

- Desserts de base : crème brûlée, crème caramel, mousse, dessert maison, etc. (précisez)

---

---

---

---

---



---

## Maîtrise de la compétence

Les conditions d'évaluation de la maîtrise de la compétence « *Être capable de réaliser une recette* » sont les suivantes.

### CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans des situations usuelles de travail
- ◇ Réalisation autonome de la recette
- ◇ À partir :
  - De la planification établie
  - Du menu établi, de recettes et de directives
- ◇ À l'aide :
  - Des équipements et des outils disponibles
  - Des ingrédients nécessaires
- ◇ En tenant compte :
  - Du nombre et du type de préparations exécutées simultanément
  - Des urgences et des imprévus
  - Des délais fixés
  - Des temps d'exécution alloués
  - Des règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que des règles de salubrité et d'hygiène
  - Des méthodes de travail, des normes de qualité et des objectifs de productivité de l'établissement

**Nous, soussignés, confirmons que l'apprenti ou l'apprentie a acquis l'ensemble des éléments de compétence du module 2 et, par conséquent, nous confirmons sa maîtrise de la compétence :**

**« Être capable de réaliser une recette »**

**Signature de l'apprenti ou de l'apprentie**

\_\_\_\_\_

**Signature du compagnon ou de la compagne**

\_\_\_\_\_

**Signature de l'employeur**

\_\_\_\_\_

**Date** \_\_\_\_\_

---

## Module 3

### Prestation du service

#### COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable d'effectuer le service.

#### CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À l'aide des équipements et des outils disponibles
- ◇ En tenant compte des requêtes particulières et du rythme de service
- ◇ En coordonnant ses activités avec celles de ses collègues participant au service
- ◇ Dans le respect des règles de santé et de sécurité du travail

#### ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Le cuisinier ou la cuisinière qui effectue le service doit adopter les attitudes et les comportements professionnels suivants :

Normes, règles et procédures :

- ◇ Respecter les méthodes de travail, les normes de qualité et les objectifs de productivité de l'établissement.
- ◇ Appliquer sans compromis les principes et les règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que de salubrité et d'hygiène.

Méthode de travail :

- ◇ Chercher constamment à optimiser son efficacité et la rentabilité de l'établissement.
- ◇ Travailler avec méthode, soin, minutie, précision et souci de la qualité
- ◇ Utiliser les outils et les équipements appropriés.

Communication et collaboration :

- ◇ Effectuer son travail en se concentrant sur les besoins et préoccupations du client.
- ◇ Communiquer avec tact et de façon respectueuse, entretenir avec les autres des relations courtoises.
- ◇ Coopérer et se concerter avec les autres membres de l'équipe.
- ◇ Communiquer ou donner des directives de façon claire et précise.

Esprit de décision :

- ◇ Prendre des décisions appropriées aux moments opportuns.
- ◇ Valider ses décisions au moment approprié.









---

## Maîtrise de la compétence

Les conditions d'évaluation de la maîtrise de la compétence « *Être capable d'effectuer le service* » sont les suivantes.

### CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans des situations usuelles de travail.
- ◇ Réalisation autonome du service.
- ◇ À partir de la mise en place existante.
- ◇ À l'aide :
  - Des équipements et des outils disponibles.
  - Des ingrédients nécessaires.
- ◇ En tenant compte :
  - Du nombre de repas à servir et des types de pièces à décorer.
  - Des requêtes particulières et du rythme de service.
  - Des urgences et des imprévus.
  - De la coordination nécessaire avec les collègues participant au service.
  - Des délais fixés et des temps d'exécution alloués.
  - Des méthodes de travail, des normes de qualité et des objectifs de productivité de l'établissement.
  - Des règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que des règles de salubrité et d'hygiène.

**Nous, soussignés, confirmons que l'apprenti ou l'apprentie a acquis l'ensemble des éléments de compétence du module 3 et, par conséquent, nous confirmons sa maîtrise de la compétence :**

**« Être capable d'effectuer le service »**

**Signature de l'apprenti ou de l'apprentie**

\_\_\_\_\_

**Signature du compagnon ou de la compagne**

\_\_\_\_\_

**Signature de l'employeur**

\_\_\_\_\_

**Date** \_\_\_\_\_

---

## **Module 4**

### **Conservation des aliments**

#### **COMPÉTENCE VISÉE**

- ◇ Être capable de conserver les aliments

#### **CONTEXTE DE RÉALISATION**

- ◇ À l'aide des équipements et des outils disponibles.
- ◇ En cuisine et dans les espaces de conservation (zones réfrigérées ou autres lieux de travail).
- ◇ En fonction des directives et des pratiques de l'établissement.
- ◇ Dans le respect des règles de santé et de sécurité du travail.

#### **ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS**

Le cuisinier ou la cuisinière qui voit à conserver les aliments doit adopter les attitudes et les comportements professionnels suivants :

Normes, règles et procédures :

- ◇ Respecter les méthodes de travail, les procédures, les normes de qualité et les objectifs de productivité de l'établissement.
- ◇ Appliquer sans compromis les principes et les règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que de salubrité et d'hygiène.

Méthode de travail :

- ◇ Voir à optimiser l'utilisation des ressources, à réduire les pertes.
- ◇ Vérifier méthodiquement et avec vigilance la qualité des aliments et l'état des stocks.
- ◇ Travailler avec méthode, soin, minutie et souci de la qualité.
- ◇ Utiliser les outils et les équipements appropriés.

Communication et collaboration :

- ◇ Se concerter avec les autres membres de l'équipe.
- ◇ Communiquer des directives de façon claire et précise.
- ◇ Communiquer avec tact et de façon respectueuse, entretenir avec les autres des relations courtoises.







**Compétence : être capable de conserver les aliments**

Élément de la compétence	Date	Initiales apprenti/compagne apprentie/compagnon
<b>4.4 Contrôler la conservation</b> ◇ Vérifier les stocks  ◇ Assurer la rotation des stocks	_____  _____	_____  _____
<p><b>Critères d'évaluation de l'apprentissage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conformité au bon de commande :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Nature et catégorie du produit.</li> <li>○ Quantité – Poids.</li> <li>○ Température.</li> <li>○ Fraîcheur et date de péremption.</li> </ul> </li> <li>▪ Régularité des vérifications.</li> <li>▪ Application systématique des principes de rotation :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Nature de l'aliment.</li> <li>○ Dates d'emballage, de péremption et de livraison.</li> </ul> </li> <li>▪ Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité.</li> <li>▪ Respect des règles de santé et de sécurité.</li> </ul> <p align="center"> <b>Nous, soussignés, confirmons que l'élément de compétence                      « <i>Contrôler la conservation</i> »                      est maîtrisé.</b> </p> <p>                     _____                      Date                 </p> <p>                     _____                      Signature du compagnon                      ou de la compagne                 </p> <p>                     _____                      Signature de l'apprenti                      ou de l'apprentie                 </p>		



---

## Maîtrise de la compétence

Les conditions d'évaluation de la maîtrise de la compétence « *Être capable de conserver les aliments* » sont les suivantes.

### CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans des situations usuelles de travail (cuisine et espaces de conservation)
- ◇ Réalisation autonome de la tâche
- ◇ À partir d'une grande variété de produits et d'aliments préparés
- ◇ À l'aide des équipements, outils et matériaux de conservation disponibles
- ◇ En tenant compte :
  - De la nature, de la qualité, de la quantité et de la variété des aliments à conserver
  - Des règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que des règles de salubrité et d'hygiène
  - Des temps d'exécution alloués
  - Des directives, des normes de qualité et des objectifs de productivité de l'établissement

**Nous, soussignés, confirmons que l'apprenti ou l'apprentie a acquis l'ensemble des éléments de compétence du module 4 et, par conséquent, nous confirmons sa maîtrise de la compétence :**

**« Être capable de conserver les aliments »**

**Signature de l'apprenti ou de l'apprentie**

\_\_\_\_\_

**Signature du compagnon ou de la compagne**

\_\_\_\_\_

**Signature de l'employeur**

\_\_\_\_\_

**Date** \_\_\_\_\_

---

## **Module 5**

### **Entretien du poste de travail et des outils**

#### **COMPÉTENCE VISÉE**

- ◇ Être capable d'entretenir le poste de travail et les outils

#### **CONTEXTE DE RÉALISATION**

- ◇ À l'aide des équipements, des outils et des produits disponibles
- ◇ En cuisine et dans les zones de conservation réfrigérées
- ◇ En utilisant les formulaires ou les listes de vérification
- ◇ En respectant les règles d'hygiène et de salubrité
- ◇ Dans le respect des règles de santé et de sécurité du travail.

#### **ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS**

Le cuisinier ou la cuisinière qui voit à entretenir son poste de travail et ses outils doit adopter les attitudes et les comportements professionnels suivants :

##### **Normes, règles et procédures**

- ◇ Respecter les méthodes de travail, les procédures, les normes de qualité de l'établissement.
- ◇ Appliquer sans compromis les principes et les règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que de salubrité et d'hygiène.
- ◇ Appliquer les règles et les lois concernant la protection de l'environnement.

##### **Lieu de travail**

- ◇ Entretenir les équipements, accessoires et outils, et les maintenir dans un état optimal de rendement.
- ◇ Garder son lieu de travail propre et rangé.

##### **Méthode de travail**

- ◇ Vérifier méthodiquement et avec vigilance l'état des outils et des aires de travail
- ◇ Utiliser les outils et les produits appropriés en respectant les modes d'utilisation prescrits.
- ◇ Travailler avec méthode, soin, minutie, et souci de la qualité.

##### **Esprit de décision**

- ◇ Prendre des initiatives, travailler de manière autonome.
- ◇ Prendre des décisions aux moments opportuns.

**Compétence : être capable d'entretenir le poste de travail et les outils**

Élément de la compétence	Date	Initiales apprenti/compagne apprentie/compagnon
<p><b>5.1 Maintenir le poste de travail en ordre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Ranger chaque chose à sa place au fur et à mesure</li> <li>◇ Disposer des déchets</li> <li>◇ Faire le ménage complet à la fin du quart de travail</li> </ul>	 _____  _____  _____	 _____  _____  _____
<p><b>Critères d'évaluation de l'apprentissage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conformité aux normes et aux règlements ainsi qu'aux politiques de l'établissement :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Rangement et propreté des postes de travail.</li> <li>○ Rangement et propreté de l'ensemble de la cuisine.</li> </ul> </li> <li>▪ Application stricte des normes de sécurité et de sécurité incendie.</li> <li>▪ Tri et traitement adéquat :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ des matières recyclables.</li> <li>○ des déchets organiques.</li> <li>○ des déchets réglementés (huiles, etc.).</li> <li>○ des autres déchets non réglementés.</li> </ul> </li> </ul> <p align="center"><b>Nous, soussignés, confirmons que l'élément de compétence « <i>Maintenir le poste de travail en ordre</i> » est maîtrisé.</b></p>		
_____ Date	_____ Signature du compagnon ou de la compagne	_____ Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

**Compétence : être capable d'entretenir le poste de travail et les outils**

Élément de la compétence	Date	Initiales apprenti/compagne apprentie/compagnon
<b>5.2 Entretien des outils et des équipements</b> ◇ Affûter les lames et les couteaux ◇ Effectuer les entretiens périodiques ◇ Nettoyer les équipements et leurs composants	   	   
<p><b>Critères d'évaluation de l'apprentissage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Affilage efficace et sécuritaire des couteaux.</li> <li>▪ Vérification des outils et des équipements conformément aux recommandations des fabricants.</li> <li>▪ Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité.</li> <li>▪ Respect des règles de santé et de sécurité.</li> </ul> <p align="center"><b>Nous, soussignés, confirmons que l'élément de compétence « <i>Entretien des outils et des équipements</i> » est maîtrisé.</b></p> <p> <span style="display: inline-block; width: 25%; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></span> <span style="display: inline-block; width: 25%; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></span> <span style="display: inline-block; width: 25%; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></span> </p> <p align="center"> <span>Date</span> <span style="margin-left: 100px;">Signature du compagnon ou de la compagne</span> <span style="margin-left: 100px;">Signature de l'apprenti ou de l'apprentie</span> </p>		

**Compétence : être capable d'entretenir le poste de travail et les outils**

Élément de la compétence	Date	Initiales apprenti/compagne apprentie/compagnon
<b>5.3 Nettoyer et assainir</b> ◇ Nettoyer le poste de travail et les outils au fur et à mesure  ◇ Nettoyer et assainir l'aire de travail en entier	_____  _____	_____  _____
<p><b>Critères d'évaluation de l'apprentissage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Application stricte des normes et des règlements ainsi que des politiques de l'établissement :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Désinfection et assainissement appropriée des postes, des outils et des surfaces de travail.</li> <li>○ Utilisation des produits appropriés.</li> <li>○ Respect des exigences du SIMDUT.</li> </ul> </li> </ul> <p align="center"><b>Nous, soussignés, confirmons que l'élément de compétence « Nettoyer et assainir » est maîtrisé.</b></p>		
_____ Date	_____ Signature du compagnon ou de la compagne	_____ Signature de l'apprenti ou de l'apprentie



---

## Maîtrise de la compétence

Les conditions d'évaluation de la maîtrise de la compétence « *Être capable d'entretenir le poste de travail et les outils* » sont les suivantes.

### CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans des situations usuelles de travail (cuisine et zones de conservation réfrigérées)
- ◇ Réalisation autonome de la tâche
- ◇ À l'aide :
  - Des équipements, des outils et des produits disponibles
  - Des formulaires ou des listes de vérification
- ◇ En tenant compte :
  - De l'état des lieux et des outils au moment de l'exécution de la tâche
  - Des règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que des règles de salubrité et d'hygiène
  - Des directives, des méthodes et pratiques de travail, des normes de qualité de l'établissement

**Nous, soussignés, confirmons que l'apprenti ou l'apprentie a acquis l'ensemble des éléments de compétence du module 5 et, par conséquent, nous confirmons sa maîtrise de la compétence :**

**« Être capable d'entretenir le poste de travail et les outils »**

**Signature de l'apprenti ou de l'apprentie**

\_\_\_\_\_

**Signature du compagnon ou de la compagne**


\_\_\_\_\_

**Signature de l'employeur**

\_\_\_\_\_

**Date** \_\_\_\_\_

**Module  
Complémentaire**



## **Module 6**

### **Variantes au menu, aux recettes et à la présentation**

#### **COMPÉTENCE COMPLÉMENTAIRE VISÉE**

- ◇ Être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation

#### **CONTEXTE DE RÉALISATION**

- ◇ Dans le cadre du travail régulier
- ◇ En se référant à des lignes directrices données par la ou le chef concernant les possibilités de développer ou d'adapter des recettes ou des modes de présentation
- ◇ En fonction des traditions culinaires de l'établissement et de son type de clientèle
- ◇ En utilisant les produits disponibles et les arrivages
- ◇ À l'aide des équipements et des outils appropriés

#### **ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS**

Le cuisinier ou la cuisinière qui apporte des variantes au menu, aux recettes et à la présentation doit adopter les attitudes et les comportements professionnels suivants :

##### Normes, règles et procédures

- ◇ Respecter le style de l'établissement.
- ◇ Appliquer sans compromis les principes et les règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que de salubrité et d'hygiène.

##### Méthode de travail

- ◇ Travailler avec méthode, soin, minutie et souci de la qualité.
- ◇ Utiliser les outils et les équipements appropriés.
- ◇ Consigner par écrit, de façon systématique, l'information et les données pertinentes dans les registres de recettes.

##### Communication et collaboration

- ◇ Se concerter avec son chef et les autres membres de l'équipe.
- ◇ Communiquer des directives de façon claire et précise.
- ◇ Communiquer avec tact et de façon respectueuse, entretenir avec les autres des relations courtoises.



**Compétence : être capable de développer des variantes  
au menu, aux recettes et à la présentation**

Élément de la compétence	Date	Initiales apprenti/compagne apprentie/compagnon
<b>6.2 Adapter ou modifier des recettes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Composer la recette</li> <li>◇ Préparer la recette, contrôler la qualité et rectifier le plat</li> <li>◇ Recommencer jusqu'à l'obtention des caractéristiques recherchées</li> <li>◇ Documenter la recette</li> <li>◇ Calculer les coûts de production et déterminer un prix</li> </ul>	 _____  _____  _____  _____  _____	 _____  _____  _____  _____  _____
<p><b>Critères d'évaluation de l'apprentissage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cohérence par rapport au menu de l'établissement : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Niveau de qualité comparable aux normes.</li> <li>○ Disponibilité des équipements et outils nécessaires.</li> <li>○ Possibilité de s'approvisionner en ingrédients.</li> <li>○ Acceptabilité par la clientèle et par la ou le chef.</li> </ul> </li> <li>▪ Documentation claire de la recette.</li> <li>▪ Minimisation des pertes de produits entreposés.</li> <li>▪ Rentabilité démontrée.</li> <li>▪ Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité.</li> <li>▪ Respect des règles de santé et de sécurité.</li> </ul> <p align="center"><b>Nous, soussignés, confirmons que l'élément de compétence « Adapter ou modifier des recettes » est maîtrisé.</b></p> <p align="center"> _____  Date </p> <p align="center"> _____  Signature du compagnon ou de la compagne </p> <p align="center"> _____  Signature de l'apprenti ou de l'apprentie </p>		

**Compétence : être capable de développer des variantes  
au menu, aux recettes et à la présentation**

Élément de la compétence	Date	Initiales apprenti/compagne apprentie/compagnon
<b>6.3 Concevoir de nouvelles façons de dresser les mets</b>	_____	_____
<p><b>Critères d'évaluation de l'apprentissage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respect du style de l'établissement.</li> <li>▪ Présentation originale, esthétique, réalisable et rentable.</li> <li>▪ Choix approprié des ingrédients pour dresser en fonction de leur disponibilité ou selon la saison.</li> <li>▪ Choix pertinent et utilisation adéquate des outils et des équipements.</li> <li>▪ Documentation claire et concise de la présentation (ex. : photo) et de la méthode d'assemblage.</li> <li>▪ Application stricte des règles d'hygiène et de salubrité.</li> <li>▪ Respect des règles de santé et de sécurité.</li> </ul> <p align="center"><b>Nous, soussignés, confirmons que l'élément de compétence « <i>Concevoir de nouvelles façons de dresser les mets</i> » est maîtrisé.</b></p> <p align="center"> <span style="display: inline-block; width: 30%; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></span> <span style="display: inline-block; width: 30%; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></span> <span style="display: inline-block; width: 30%; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></span> </p> <p align="center"> <span>Date</span> <span style="margin-left: 100px;">Signature du compagnon ou de la compagne</span> <span style="margin-left: 100px;">Signature de l'apprenti ou de l'apprentie</span> </p>		



---

## Maîtrise de la compétence

Les conditions d'évaluation de la maîtrise de la compétence « *Être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation* » sont les suivantes.

### CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans des situations usuelles de travail
- ◇ Réalisation autonome de la nouvelle recette ou de la nouvelle présentation
- ◇ À partir :
  - Des produits disponibles et des arrivages
  - Du menu établi, de recettes et de directives
- ◇ À l'aide :
  - Des équipements et des outils disponibles
- ◇ En tenant compte :
  - Des lignes directrices données par la ou le chef concernant les possibilités de développer ou d'adapter des recettes ou des modes de présentation
  - Des traditions culinaires de l'établissement et de son type de clientèle
  - Des autres tâches et routines de travail à exécuter au même moment
  - Du nombre de préparations exécutées simultanément
  - Des délais fixés
  - Des règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que des règles de salubrité et d'hygiène
  - Des méthodes et pratiques de travail, des normes de qualité et des objectifs de productivité de l'établissement

**Nous, soussignés, confirmons que l'apprenti ou l'apprentie a acquis l'ensemble des éléments de compétence du module 6 et, par conséquent, nous confirmons sa maîtrise de la compétence (complémentaire) :**

**« Être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation »**

**Signature de l'apprenti ou de l'apprentie** \_\_\_\_\_

**Signature du compagnon ou de la compagne** \_\_\_\_\_

**Signature de l'employeur** \_\_\_\_\_

**Date** \_\_\_\_\_

## **Annexes**

## Annexe 1

Nom de l'apprenti ou de l'apprentie :

N° carnet Emploi-Québec :

## APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

TITRE DU MODULE	PROFIL D'APPRENTISSAGE		SUIVI DE L'APPRENTISSAGE		
	à acquérir	à vérifier	Signature du représentant ou de la représentante d'Emploi-Québec	Date	Entente (n°)
<b>OBLIGATOIRES</b>					
1. Planification du travail					
2. Réalisation d'une recette					
3. Prestation du service					
4. Conservation des aliments					
5. Entretien du poste de travail et des outils					
<b>COMPLÉMENTAIRE</b>					
6. Variantes au menu, aux recettes et à la présentation					

## Annexe 2

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
<b>Nom</b>		
<b>Adresse</b>		
<b>Ville</b>	<b>Code postal</b>	<b>Téléphone</b>
<b>Nom du compagnon ou de la compagne</b>		
<b>Entente</b>	<b>Début</b>	<b>Fin</b>
<b>Signature de l'employeur</b>		
<b>Éléments de compétence ayant été complètement maîtrisés dans cet établissement :</b>		
1. Être capable de planifier son travail 1.1 Analyser le travail à faire <input type="checkbox"/> 1.2 Vérifier les stocks <input type="checkbox"/> 1.3 Organiser le travail <input type="checkbox"/> 2. Être capable de réaliser une recette 2.1 Organiser son poste de travail <input type="checkbox"/> 2.2 Préparer les fonds et les sauces <input type="checkbox"/> 2.3 Préparer les potages <input type="checkbox"/> 2.4 Préparer les plats à base de viande ou de volaille <input type="checkbox"/> 2.5 Préparer les plats à base de pâtes, de farinages et d'œufs <input type="checkbox"/> 2.6 Préparer les plats à base de crustacés et de poissons <input type="checkbox"/> 2.7 Préparer les plats à base de légumes et de fruits <input type="checkbox"/> 2.8 Préparer les desserts de base <input type="checkbox"/>	3. Être capable d'effectuer le service 3.1 Organiser son aire de travail <input type="checkbox"/> 3.2 Contrôler la qualité des plats préparés <input type="checkbox"/> 3.3 Dresser les mets <input type="checkbox"/> 4. Être capable de conserver les aliments 4.1 Déterminer quels sont les aliments à conserver <input type="checkbox"/> 4.2 Déterminer la méthode de conservation <input type="checkbox"/> 4.3 Emballer les aliments en vue de leur conservation <input type="checkbox"/> 4.4 Contrôler la conservation <input type="checkbox"/> 5. Être capable d'entretenir le poste de travail et les outils 5.1 Maintenir le poste de travail en ordre <input type="checkbox"/> 5.2 Entretenir les outils et les équipements <input type="checkbox"/> 5.3 Nettoyer et assainir <input type="checkbox"/>	
6. Être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation 6.1 Proposer des aménagements au menu <input type="checkbox"/> 6.2 Adapter ou modifier des recettes <input type="checkbox"/> 6.3 Concevoir de nouvelles façons de dresser les mets <input type="checkbox"/>		

<b>RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR</b>		
<b>Nom</b>		
<b>Adresse</b>		
<b>Ville</b>	<b>Code postal</b>	<b>Téléphone</b>
<b>Nom du compagnon ou de la compagne</b>		
<b>Entente</b>	<b>Début</b>	<b>Fin</b>
<b>Signature de l'employeur</b>		
<b>Éléments de compétence ayant été complètement maîtrisés dans cet établissement :</b>		
1. Être capable de planifier son travail 1.1 Analyser le travail à faire <input type="checkbox"/> 1.2 Vérifier les stocks <input type="checkbox"/> 1.3 Organiser le travail <input type="checkbox"/> 2. Être capable de réaliser une recette 2.1 Organiser son poste de travail <input type="checkbox"/> 2.2 Préparer les fonds et les sauces <input type="checkbox"/> 2.3 Préparer les potages <input type="checkbox"/> 2.4 Préparer les plats à base de viande ou de volaille <input type="checkbox"/> 2.5 Préparer les plats à base de pâtes, de farinages et d'œufs <input type="checkbox"/> 2.6 Préparer les plats à base de crustacés et de poissons <input type="checkbox"/> 2.7 Préparer les plats à base de légumes et de fruits <input type="checkbox"/> 2.8 Préparer les desserts de base <input type="checkbox"/>	3. Être capable d'effectuer le service 3.1 Organiser son aire de travail <input type="checkbox"/> 3.2 Contrôler la qualité des plats préparés <input type="checkbox"/> 3.3 Dresser les mets <input type="checkbox"/> 4. Être capable de conserver les aliments 4.1 Déterminer quels sont les aliments à conserver <input type="checkbox"/> 4.2 Déterminer la méthode de conservation <input type="checkbox"/> 4.3 Emballer les aliments en vue de leur conservation <input type="checkbox"/> 4.4 Contrôler la conservation <input type="checkbox"/> 5. Être capable d'entretenir le poste de travail et les outils 5.1 Maintenir le poste de travail en ordre <input type="checkbox"/> 5.2 Entretenir les outils et les équipements <input type="checkbox"/> 5.3 Nettoyer et assainir <input type="checkbox"/>	6. Être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation 6.1 Proposer des aménagements au menu <input type="checkbox"/> 6.2 Adapter ou modifier des recettes <input type="checkbox"/> 6.3 Concevoir de nouvelles façons de dresser les mets <input type="checkbox"/>

<b>RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR</b>		
<b>Nom</b>		
<b>Adresse</b>		
<b>Ville</b>	<b>Code postal</b>	<b>Téléphone</b>
<b>Nom du compagnon ou de la compagne</b>		
<b>Entente</b>	<b>Début</b>	<b>Fin</b>
<b>Signature de l'employeur :</b>		
<b>Éléments de compétence ayant été complètement maîtrisés dans cet établissement :</b>		
1. Être capable de planifier son travail 1.1 Analyser le travail à faire <input type="checkbox"/> 1.2 Vérifier les stocks <input type="checkbox"/> 1.3 Organiser le travail <input type="checkbox"/> 2. Être capable de réaliser une recette 2.1 Organiser son poste de travail <input type="checkbox"/> 2.2 Préparer les fonds et les sauces <input type="checkbox"/> 2.3 Préparer les potages <input type="checkbox"/> 2.4 Préparer les plats à base de viande ou de volaille <input type="checkbox"/> 2.5 Préparer les plats à base de pâtes, de farinages et d'œufs <input type="checkbox"/> 2.6 Préparer les plats à base de crustacés et de poissons <input type="checkbox"/> 2.7 Préparer les plats à base de légumes et de fruits <input type="checkbox"/> 2.8 Préparer les desserts de base <input type="checkbox"/>	3. Être capable d'effectuer le service 3.1 Organiser son aire de travail <input type="checkbox"/> 3.2 Contrôler la qualité des plats préparés <input type="checkbox"/> 3.3 Dresser les mets <input type="checkbox"/> 4. Être capable de conserver les aliments 4.1 Déterminer quels sont les aliments à conserver <input type="checkbox"/> 4.2 Déterminer la méthode de conservation <input type="checkbox"/> 4.3 Emballer les aliments en vue de leur conservation <input type="checkbox"/> 4.4 Contrôler la conservation <input type="checkbox"/> 5. Être capable d'entretenir le poste de travail et les outils 5.1 Maintenir le poste de travail en ordre <input type="checkbox"/> 5.2 Entretien des outils et des équipements <input type="checkbox"/> 5.3 Nettoyer et assainir <input type="checkbox"/>	6. Être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation 6.1 Proposer des aménagements au menu <input type="checkbox"/> 6.2 Adapter ou modifier des recettes <input type="checkbox"/> 6.3 Concevoir de nouvelles façons de dresser les mets <input type="checkbox"/>

<b>RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR</b>		
<b>Nom</b>		
<b>Adresse</b>		
<b>Ville</b>	<b>Code postal</b>	<b>Téléphone</b>
<b>Nom du compagnon ou de la compagne</b>		
<b>Entente</b>	<b>Début</b>	<b>Fin</b>
<b>Signature de l'employeur</b>		
<b>Éléments de compétence ayant été complètement maîtrisés dans cet établissement :</b>		
1. Être capable de planifier son travail 1.1 Analyser le travail à faire <input type="checkbox"/> 1.2 Vérifier les stocks <input type="checkbox"/> 1.3 Organiser le travail <input type="checkbox"/> 2. Être capable de réaliser une recette 2.1 Organiser son poste de travail <input type="checkbox"/> 2.2 Préparer les fonds et les sauces <input type="checkbox"/> 2.3 Préparer les potages <input type="checkbox"/> 2.4 Préparer les plats à base de viande ou de volaille <input type="checkbox"/> 2.5 Préparer les plats à base de pâtes, de farinages et d'œufs <input type="checkbox"/> 2.6 Préparer les plats à base de crustacés et de poissons <input type="checkbox"/> 2.7 Préparer les plats à base de légumes et de fruits <input type="checkbox"/> 2.8 Préparer les desserts de base <input type="checkbox"/>  6. Être capable de développer des variantes au menu, aux recettes et à la présentation 6.1 Proposer des aménagements au menu <input type="checkbox"/> 6.2 Adapter ou modifier des recettes <input type="checkbox"/> 6.3 Concevoir de nouvelles façons de dresser les mets <input type="checkbox"/>	3. Être capable d'effectuer le service 3.1 Organiser son aire de travail <input type="checkbox"/> 3.2 Contrôler la qualité des plats préparés <input type="checkbox"/> 3.3 Dresser les mets <input type="checkbox"/> 4. Être capable de conserver les aliments 4.1 Déterminer quels sont les aliments à conserver <input type="checkbox"/> 4.2 Déterminer la méthode de conservation <input type="checkbox"/> 4.3 Emballer les aliments en vue de leur conservation <input type="checkbox"/> 4.4 Contrôler la conservation <input type="checkbox"/> 5. Être capable d'entretenir le poste de travail et les outils 5.1 Maintenir le poste de travail en ordre <input type="checkbox"/> 5.2 Entretien des outils et les équipements <input type="checkbox"/> 5.3 Nettoyer et assainir <input type="checkbox"/>	

## Annexe 3

### Documents suggérés en appui à l'apprentissage

#### Livres de cuisine (en librairie)

L'Académie culinaire. *Pour le plaisir de cuisiner + DVD : maîtriser les bases pour atteindre l'excellence*, Montréal, l'Académie culinaire – Novem communication, 2005.

L'ouvrage se divise en trois parties. La première partie, qui porte sur « les indispensables », vous apprend à bien utiliser les outils de base de la cuisine, comme le garde-manger, le réfrigérateur et le congélateur. On vous suggère une gamme de produits à conserver en permanence, comme les épices de base, les noix, les pâtes et le riz, le tout agrémenté de conseils sur l'entreposage de ces aliments, leur durée de vie suivant les conditions d'entreposage, etc. Puis on « met la table » pour le travail en cuisine, avec la liste des ustensiles et la façon de lire une recette.

La deuxième partie est constituée d'un glossaire culinaire, très complet, qui comprend les définitions des aliments et des techniques de cuisine, partant du principe qu'une notion bien énoncée est facile à assimiler. Les explications sont appuyées par de petites photos, accompagnées de renvois vers des exemples de recettes. La section la plus ludique est la troisième, qui présente ces recettes et les techniques qui y sont appliquées, comme la fabrication de fonds de base et leur utilisation dans des recettes simples et complexes, lesquelles sont regroupées par thèmes autour de ces axes techniques (par exemple, les sauces dérivées des béchamels, le braisage et ses recettes, les potages).

*Pour le plaisir de cuisiner* est un livre à la facture sérieuse, didactique, mais il est précis dans son dépouillement.

Auclair, G., J. Latulippe et J. Turgeon. *Cuisine professionnelle* Montréal, Le groupe Modulo, 1986, 519 pages.

*Cuisine professionnelle* s'adresse avant tout aux futurs professionnels de l'alimentation. Cet ouvrage abondamment illustré comprend 38 chapitres dans lesquels les moyens, les connaissances et les techniques nécessaires à la réussite en cuisine sont clairement exposés. Faisant appel à la réflexion et au raisonnement, les auteurs, professionnels et pédagogues, sont parvenus à établir un juste équilibre entre la théorie et la pratique.

Premier manuel québécois en technologie de la cuisine, *Cuisine professionnelle* est essentiellement conçu pour l'enseignement, mais les bases culinaires qu'il présente en font un guide pour tous.

Berruel, Y. et J.-P. Vailles. *Cuisine de base – Techniques appliquées et Recettes*, Montréal, Chenelière Éducation, 2005.

Ces deux documents s'adressent tout d'abord aux élèves des programmes de cuisine professionnelle des écoles hôtelières québécoises, mais ils aideront également les

restaurateurs soucieux d'améliorer les techniques et les connaissances de leur personnel.

*Techniques appliquées* comprend 205 pages de présentation et d'explications relatives aux éléments d'un bon apprentissage de base en cuisine. On y aborde l'environnement et l'organisation du travail en cuisine professionnelle, incluant la description de chaque fonction d'une brigade, et on y présente l'outillage et l'équipement, les différents types de menu (à la carte, table d'hôte, dégustation, banquet, etc.), un lexique culinaire et les principaux types de cuissons. La seconde partie du livre, où l'on explique le processus de transformation culinaire des aliments, est divisée en douze chapitres correspondant aux groupes alimentaires et aux préparations qui s'y rapportent.

*Recettes* contient 258 pages de recettes de base simples, classées en fonction des douze chapitres du manuel *Techniques appliquées*, son complément. L'ouvrage comprend notamment des renseignements normatifs sur les mesures, les portions et les éléments de calcul du coût d'une recette. On y trouve plus de 500 recettes parmi les plus courantes, permettant d'apprêter légumes, viandes, charcuterie, potages et sauces, pour ne nommer que ceux-là.

Gringoire, T. et L. Saulnier. *Répertoire de la cuisine*, Paris, Flammarion, 2009.

Il s'agit d'un classique de la cuisine française.

## **Livres sur les aliments**

Guides de référence sur différentes familles d'aliments vendus au Québec, produits par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation, <http://www.csmoca.org>.

- ◇ *Guide des viandes et volailles vendues au Québec*
- ◇ *Guide des fromages et des charcuteries au Québec*
- ◇ *Guide des fruits et des légumes au Québec*
- ◇ *Poissons, Poissonniers, Poissonnières - Le Guide de la poissonnerie au Québec*

Ces guides contiennent beaucoup d'information explicite sur ces aliments, ce qui permet notamment d'apprendre à les nommer et à les différencier. Ils indiquent également les modes de conservation appropriés pour chacun de ces aliments.

QA international. *L'Encyclopédie visuelle des aliments*, Montréal, Les éditions Québec Amérique, 2008 (en librairie).

Explorez l'univers des aliments. Apprenez leur origine, leur valeur nutritive, leur préparation culinaire, à travers un voyage illustré. Il ne s'agit pas d'un livre de recettes, mais bel et bien d'un outil de référence qui vous offre l'occasion de découvrir de nouveaux produits, ou d'accroître vos connaissances sur d'autres. Chacun des aliments étudiés est illustré et expliqué dans les moindres détails.

QA international. *La mini-encyclopédie des aliments*, Montréal, Les éditions Québec Amérique, 2008 (en librairie).

Version compacte de *L'Encyclopédie visuelle des aliments*.

## Sites de cuisine sur Internet

Les sites de cuisine et de gastronomie sont nombreux, variés et en constante évolution. Voici quelques suggestions :

- ◇ [\[http://www.chefsimon.com\]](http://www.chefsimon.com) Recettes et techniques de base en images, culture gastronomique et gastronomie moléculaire.
- ◇ [\[http://www.saveursdumonde.net\]](http://www.saveursdumonde.net) Tout sur les produits, de A à Z : histoire, propriétés médicinales, fiches culinaires, recettes, etc.
- ◇ [\[http://www.soscuisine.com\]](http://www.soscuisine.com) SOS Cuisine est un service-expert. Un majordome virtuel pense pour vous : menus, recettes, liste d'épicerie, guide de préparation.

Les documents qui suivent peuvent être téléchargés ou être commandés par la poste. Pour vous les procurer, entrez leur titre sur un moteur de recherche, ou consultez le site de l'organisme qui les publie.

## Hygiène et salubrité

Guides du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). [\[http://www.mapaq.gouv.qc.ca\]](http://www.mapaq.gouv.qc.ca).

- ◇ *Guide du manipulateur d'aliments.*
- ◇ *Votre carnet d'information sur les allergies alimentaires.*
- ◇ *Les bonnes pratiques d'entreposage.*
- ◇ *Les fruits et les légumes du Québec.* Ce document contient des tableaux sur la durée de conservation des fruits et des légumes.
- ◇ *Thermoguide.* Ce document (offert également en format affiche couleur) contient des fiches indiquant les durées à respecter pour l'entreposage au réfrigérateur et au congélateur des aliments périssables et moins périssables.

Tableau d'entreposage des aliments. Nouveau-Brunswick. [\[http://www.gnb.ca\]](http://www.gnb.ca).

- ◇ *Entreposage d'aliments au réfrigérateur ou au congélateur.*

## Santé et sécurité en cuisine

La Section « Santé et sécurité » du site de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) contient plusieurs outils très explicites et très utiles concernant la santé et la sécurité, tels que des manuels de formation, des capsules vidéo, des programmes d'intégration « SST » selon le type de poste, ainsi que des jeux destinés à l'apprentissage. [<http://www.restaurateurs.ca>].

Guide publié par le Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail. [<http://www.cchst.ca>].

- ◇ *Guide santé-sécurité des services alimentaires.* Axé sur la pratique, ce guide contient une foule de conseils très concrets et très utiles pour toute personne travaillant en cuisine. Petit, il tient dans la poche. On peut le commander par la poste.

Guides publiés par la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST) [<http://www.csst.qc.ca>].

- ◇ *Dans les cuisines de restaurants, la prévention commence par des appareils sécuritaires!* Cette pochette contient une série de fiches visant à prévenir les accidents attribuables à l'utilisation des appareils électriques dans les cuisines des restaurants. Elle fournit également une brève description du type d'accidents du travail survenant dans le secteur de la restauration.
- ◇ *La coupe et la friture des pommes de terre.* Feuillet consistant en un jeu pour détecter les erreurs commises dans un contexte de travail et pour apprendre à les corriger. Dans cette mise en situation, les cuisiniers ont fort à faire pour éviter les risques de brûlures, de coupures et de glissades.
- ◇ *Pour un plancher 5 étoiles.* Ce dépliant illustre les moyens de prévenir les chutes attribuables aux planchers glissants dans les cuisines de restaurants.
- ◇ *SIMDUT - Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail - Un passeport pour la santé et la sécurité.* [<http://www.csst.qc.ca>].