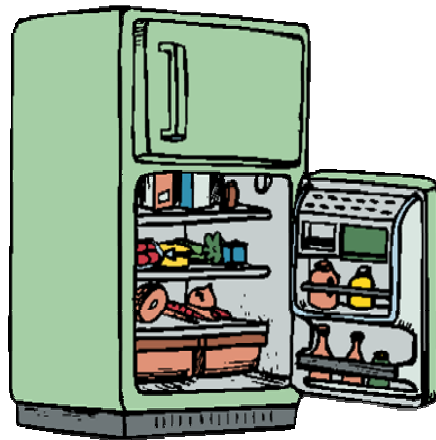


Parcours de formation axée sur l'emploi
Formation préparatoire au travail (FPT)
Sensibilisation au monde du travail

Situation d'apprentissage et d'évaluation

Nous cuisinons à votre santé

Annexes de l'élève



Commission scolaire de Montréal

Ce texte n'a pas fait l'objet d'une révision linguistique. Une version révisée remplacera ultérieurement le présent document.

Nous cuisinons à votre santé

Situation d'apprentissage et d'évaluation

ATTENTION

Ce guide utilise la couleur pour faciliter le repérage des informations. Une impression couleur est donc recommandée.



**Commission
scolaire
de Montréal**

Cette situation d'apprentissage et d'évaluation ainsi que les documents qui l'accompagnent sont la propriété de la Commission scolaire de Montréal. Les informations contenues dans ce document sont données à titre indicatif et ne sont pas exhaustives. Cette situation d'apprentissage et d'évaluation peut vous proposer des adresses de sites Web qui pourraient ne plus être actives au moment où vous souhaitez les utiliser ou qui pourraient vous diriger vers des informations non souhaitées. Veuillez vérifier ces liens Internet avant leur diffusion auprès des élèves puisque nous ne pouvons en garantir l'intégrité. Aussi, le ou les titulaires de la situation d'apprentissage et d'évaluation et de ses annexes ne pourra ou ne pourront être tenu(s) responsable(s) du contenu de ces sites Web, de toute omission, erreur ou lacune pouvant se retrouver dans cette situation d'apprentissage et d'évaluation et des conséquences possibles qui en résulteraient. Les images et autres médias contenus dans ce document ne peuvent être utilisés à d'autres fins que celles prévues par cette situation d'apprentissage et d'évaluation. Aussi, toutes modifications qui seraient apportées aux médias contenus dans ce document sont interdites. Ces médias ne sont pas la propriété du ou des titulaire(s) de cette situation d'apprentissage et d'évaluation qui possède(nt) toutefois la licence d'utilisation de ceux-ci aux fins de la présente situation d'apprentissage et d'évaluation. De plus, tout passage identifié par Copyright ne peut être modifié ou utilisé à d'autres fins que celles prévues dans ce document.

La reproduction de ce document est autorisée à condition qu'il contienne ses trois premières pages.
L'usage de cette situation d'apprentissage et d'évaluation, en tout ou en partie, est réservé exclusivement au parcours de formation axée sur l'emploi.

Toute modification pouvant altérer l'intégrité de l'œuvre ne peut être apportée sans le consentement du titulaire.

Le masculin est utilisé sans aucune discrimination, mais uniquement dans le but d'alléger le texte.

Élaboré en 2006-2007

Version du document : 2.0

Conception :

• Favreau Michèle	Enseignante à l'école secondaire Saint-Henri, Commission scolaire de Montréal
• Larouche Bruno	Enseignant à l' école secondaire Jeanne-Mance, Commission scolaire de Montréal
• Robert Céline	Conseillère pédagogique, Réseau des écoles spécialisées pour EHDAA, Commission scolaire de Montréal

ACTIVITÉ 1

M «main-d'œuvre»

Noms : _____
(équipe) _____

Date : _____

A. En vous aidant de la *fiche support illustrée*, écrivez 10 idées (mot, groupe de mots, phrase) auxquelles vous font penser le nom PROPRETÉ et son contraire MALPROPRETÉ.

En cuisine PROPRETÉ et MALPROPRETÉ me font penser à	
1.	6.
2.	7.
3.	8.
4.	9.
5.	10.

Après l'exercice A, ton enseignant présente les **5 M**. C'est la **méthode d'inspection des commerces de l'alimentation** mise au point par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

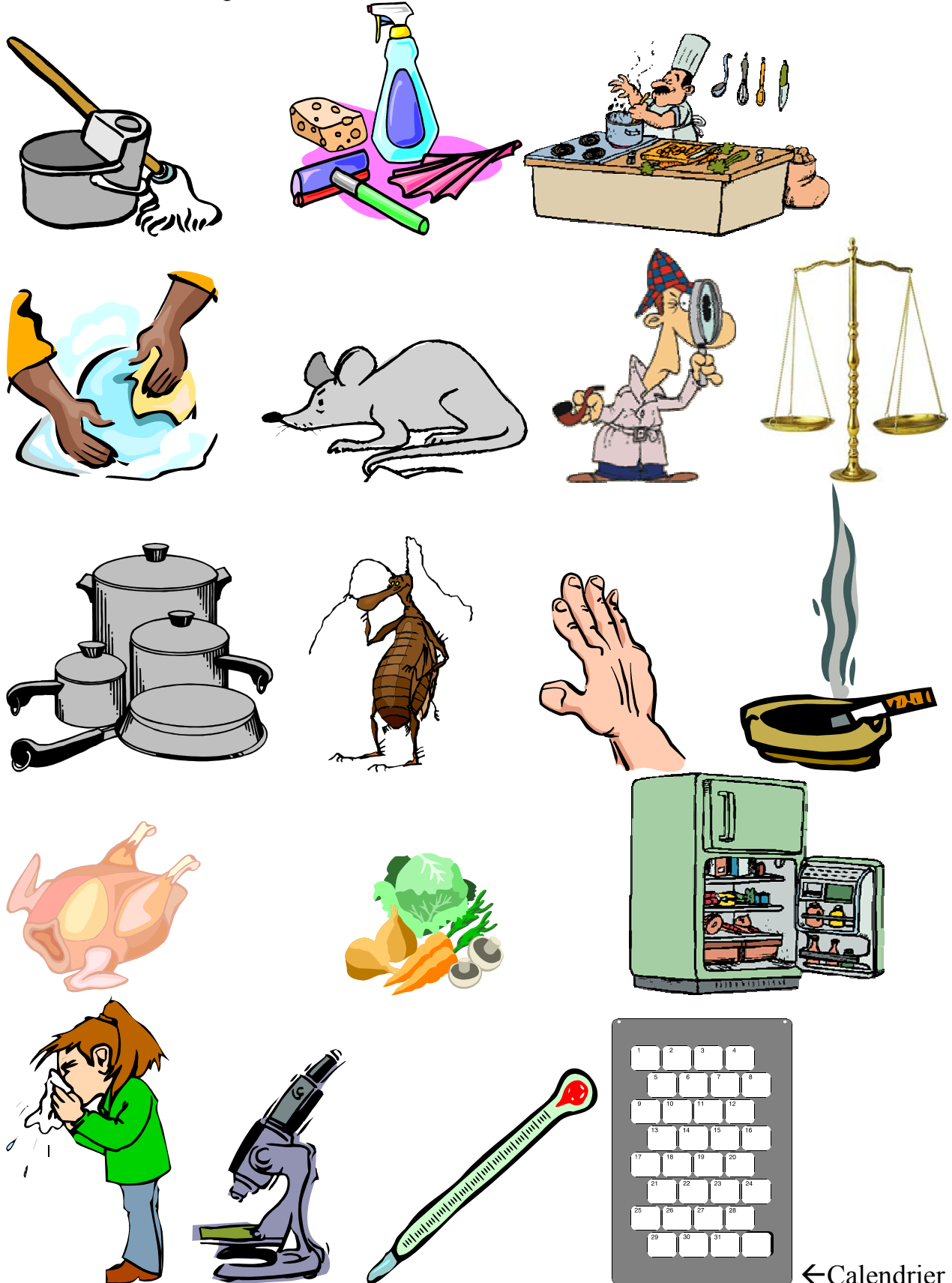
B. Maintenant, votre équipe doit :

Classer les idées du numéro A dans le «M» auquel elles s'associent le mieux. Il se peut que tu mettes plusieurs idées dans le même M.

☆ Ressource : AFFICHE des 5M

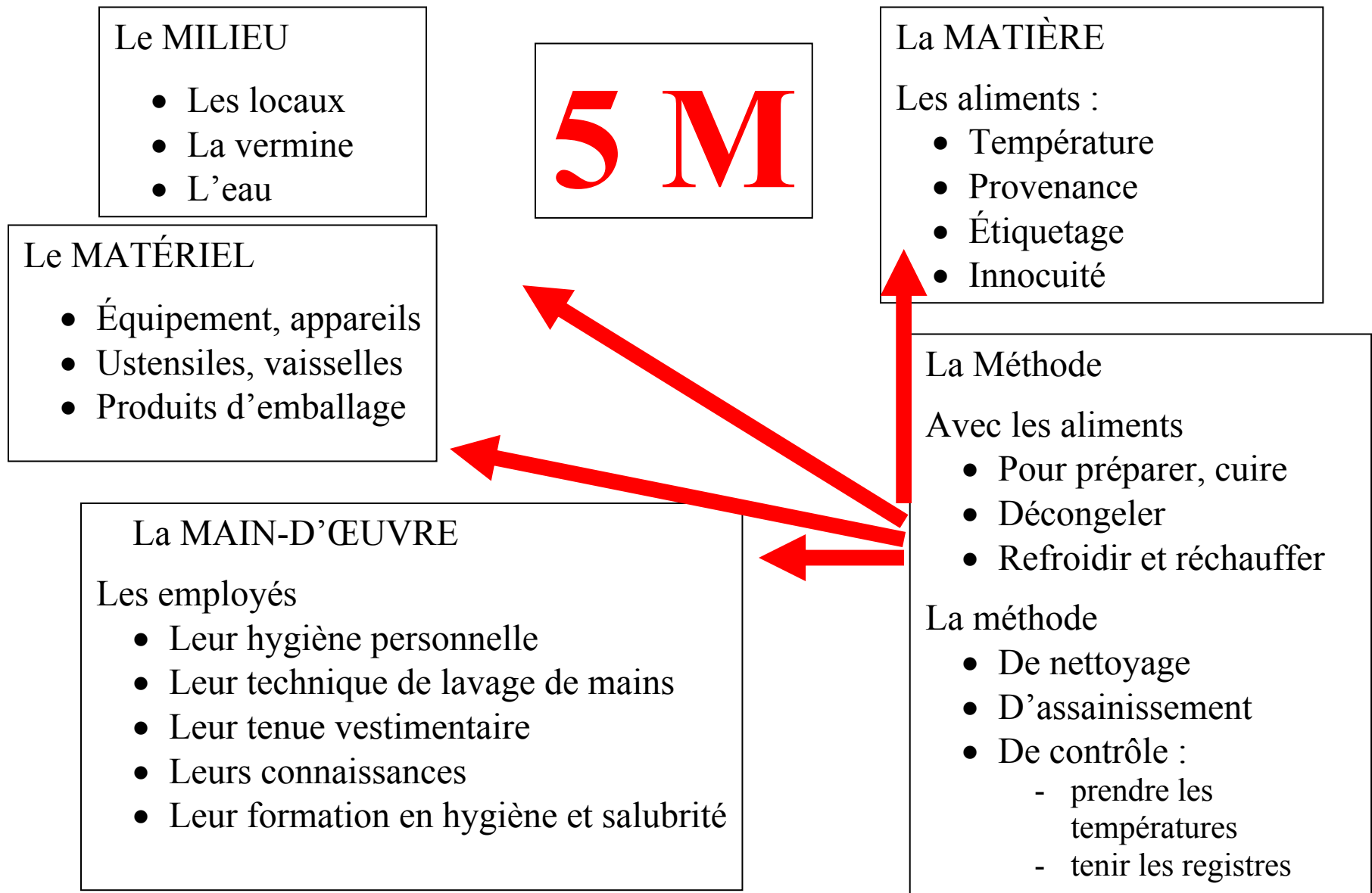
Les 5 M	PROPRETÉ et MALPROPRETÉ nous font penser à :
Main-d'œuvre	
Matière	
Méthode de travail	
Milieu	
Matériel	

FICHE SUPPORT pour donner des idées



← Calendrier

Nutrition et alimentation



Le M : MAIN-D'ŒUVRE

Se couvrir efficacement les **cheveux**

Porter un sarrau ou un tablier propre

Retirer bijoux et montre

Se laver les **main**s  avant de travailler et :

- Après avoir fait usage de tabac 
- Après avoir éternué ou s'être mouché 
- Après être allé aux toilettes 
- Après avoir touché un animal 
- Après avoir manipulé des aliments crus 
- **CHAQUE FOIS** qu'il y a **RISQUE** de contamination pour les aliments

Blessure : pansement imperméable

Blessure à la main : gants jetables

Maladie contagieuse : **NE PAS** manipuler d'aliments 

NE PAS

- Se laver les mains dans l'eau de vaisselle ou dans un évier où des aliments sont préparés
- Cracher
- S'essuyer la figure ou les mains avec un linge de cuisine

Source consultée : Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec. « Les bonnes méthodes d'hygiène »

<<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Consommation/Qualitedesaliments/securitealiments/guideconsommateur/hygiene/>>

21 juin 2007

« La santé...en un tour de main! »

Rendez-vous à l'adresse suivante :

http://www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/7C33281D-573E-424F-B81D-4BCDD5791976/0/autocollant_lavagedesmains.pdf

Toutes les adresses annexées à cette SAÉ sont aussi répertoriées à une seule adresse afin d'en faciliter la consultation. Veuillez à ce sujet consulter la section correspondant à la SAÉ : *Nous cuisinons à votre santé* à l'adresse suivante : <http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca>. Consultez ensuite la section : *Activité 1/ Autocollant sur le lavage des mains*.

Trouvez les erreurs
FPT
Sensibilisation au marché du travail



Il y a dans cette image et dans les suivantes des règles de sécurité que nos joyeux lurons n'appliquent pas. Trouvez-les et encerlez-les.

Trouvez les erreurs
FPT
Sensibilisation au monde du travail



Trouvez les erreurs
FPT
Sensibilisation au monde du travail



Trouvez les erreurs
FPT
Sensibilisation au monde du travail



SÉCURITÉ

Activité 2 feuille support Exemples de risques

<p>MAIN-D'OEUVRE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Souliers antidérapants confortables 2. Pas de bijou, de manches larges ou pendantes 3. Utiliser l'équipement de protection : poignées de poêle <p>Ex. de dangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avaler une boucle d'oreille • Vêtement qui prend feu 	<p>MÉTHODES DE TRAVAIL sécuritaires</p> <p>Ex. de dangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coupure • Brûlure • Amputation
<p>COMPORTEMENT sécuritaire et honnête</p> <p>Ex. de dangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesticuler avec un couteau • Courir ou pousser • Provoquer • Ne pas signaler une situation dangereuse par peur des conséquences sur soi 	<p>ALIMENTS</p> <p>MÉTHODE D'ENTREPOSAGE sécuritaire</p> <p>Ex. de dangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contamination • Chute de boîte
<p>PRODUITS D'ENTRETIEN</p> <p>UTILISATION et ENTREPOSAGE sécuritaire</p> <p>Ex. de dangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaporisation dans les yeux • Dosage excessif • Contamination de la nourriture 	<p>MÉTHODES D'ENTRETIEN sécuritaires</p> <p>Ex. de dangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Surfaces malpropres / contamination • Surfaces non rincées / toxicité
<p>DÉPLACEMENT D'OBJETS sécuritaire</p> <p>Ex. de dangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blessure au dos 	<p>MILIEU</p> <p>ESPACE de circulation sécuritaire</p> <p>Ex. de dangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objet sur le plancher • Plancher mouillé ou souillé • Poignée de chaudron qui dépasse • Porte d'armoire ouverte

ACTIVITÉ 2
SÉCURITÉ : MES ATOUTS, MES FACTEURS DE RISQUE

Noms: _____

Date : _____

Je suis sensibilisé(e) à la question de la sécurité au travail. J'ai un rôle à jouer.

- 1. Maintenant, je me questionne sur mes atouts et je les indique ✓
- 2. Je pense à mes facteurs de risque et je les indique ✓
- 3. Pour mes facteurs de risque, je choisis une stratégie de prévention qui m'aiderait:

STRATÉGIE cognitive 1 : → Je pratique ma mémoire, je me donne des trucs pour me rappeler les bonnes méthodes à utiliser ← STRATÉGIE 1

STRATÉGIE cognitive 2 : → J'essaie de prévoir les problèmes et je modifie mes actions au besoin ← STRATÉGIE 2

STRATÉGIE affective 3 : → Je me parle, je me félicite quand je me suis retenu d'avoir un comportement à risque ← STRATÉGIE 3

Mes atouts, mes facteurs de prévention	✓	Mes facteurs de risque	✓	Stratégie no
1. D'habitude, je porte des souliers antidérapants confortables.		1. Je porte des souliers à talon haut, c'est mon habitude.		
2. Généralement, je ne porte pas de bijoux ou de montre.		2. Je porte généralement des bijoux ou une montre.		
3. J'ai l'habitude de travailler de mes mains, je me considère habile.		3. Je ne suis pas habitué(e) à travailler avec un couteau et je ne me considère pas habile de mes mains.		
4. J'aime suivre des étapes ou des directives. Comme ça je suis certain(e) de bien faire ce que j'ai à faire.		4. On dirait que j'oublie vite ce que j'apprends.		
5. J'ai un bon sens de l'observation, je vois tout.		5. Je gesticule beaucoup.		
6. J'aime apprendre et perfectionner ce que je sais.		6. J'aime faire sursauter les gens ou les faire fâcher.		
7. Quand je ne suis pas sûr de quelque chose ou quand je ne comprends pas, je questionne.		7. Je pourrais refuser des respecter les règles vestimentaires parce qu'elles ne font pas mon affaire.		
8. J'aime classer, mettre en ordre.		8. Je trouve les règles de sécurité exagérées. C'est moi qui vais juger.		
9. Je suis une personne calme.		9. Je veux utiliser mes méthodes à moi.		
10. Je trouve que j'ai une bonne mémoire.		10. Je peux être négligent(e). «C'est pas parfait mais c'est pas grave» ça me ressemble.		
11. J'aime savoir où je m'en vais, que les choses soient bien organisées.		11. Je suis souvent dans la lune ou je manque de concentration.		
12. Quand je comprends le pourquoi d'une règle, je la respecte.		12. Le désordre et moi, on s'entend bien.		
13. Ajoute un autre de tes atouts :	✓	13. Ajoute un facteur de risque que tu te reconnais :	✓	

Activité 3...avant après

Hygiène et sécurité alimentaire

Noms : _____

Date : _____

QUESTIONS	Vrai ou Faux	
	AVANT	APRÈS
1. Quand un linge de table sent mauvais, c'est l'eau qui dégage cette odeur.		
2. Si je mets un morceau de pain dans une boîte fermée, à la longue, un insecte ou une souris pourrait se développer.		
3. Une bactérie, c'est vivant et ça se reproduit..		
4. Les microbes peuvent sauter, faire des bonds.		
5. Quand un aliment est contaminé par des bactéries, ça se voit ou ça se sent.		
6. Sur un comptoir rugueux, fendu ou éraflé, les bactéries nuisibles se développent plus facilement.		
7. Les meilleures places pour les germes sont les endroits frais et secs.		
8. Ce n'est pas grave si mes mains sont sales quand je cuisine parce que je ne toucherai pas aux aliments, seulement à la planche, au couteau et au bol.		
9. Quand les bactéries ont tout ce dont elles ont besoin, elles grossissent.		
10. Un objet, comme mon sac à dos, peut contaminer un autre objet comme le comptoir.		
11. Les règles d'hygiène c'est exagéré la preuve, quand je ne me lave pas les mains avant de manger, je ne suis pas plus malade.		
12. Des produits nettoyants, on n'en met jamais trop.		
13. Les microbes c'est pas dans notre propre maison qu'on les attrape c'est quand on va ailleurs.		
14. Nettoyer et désinfecter c'est différent.		
15. Le savon ça lave : je plonge les assiettes sales, je les sors, je les essuie, et bingo! le nettoyage est fait.		

Aide-mémoire NETTOYAGE

<u>Méthode</u>	<u>Matériel et Milieu</u>
<ul style="list-style-type: none">1. Prélavage <input type="checkbox"/>2. Lavage <input type="checkbox"/>3. Rinçage <input type="checkbox"/>4. Assainissement <input type="checkbox"/>5. Séchage à l'air <input type="checkbox"/>* Balayage <input type="checkbox"/>• Bons produits <input type="checkbox"/>• Bon dosage <input type="checkbox"/>• Bonne utilisation <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none">b. Vaisselle et ustensiles <input type="checkbox"/>c. Comptoirs <input type="checkbox"/>d. Lavabos <input type="checkbox"/>e. Appareils <input type="checkbox"/>f. Armoires, tiroirs <input type="checkbox"/>g. Plancher et murs <input type="checkbox"/>

Date :

AVANT de commencer... planification		PENDANT... + vérification													
<p>Chapeau ou filet <input type="checkbox"/> Sarrau ou tablier <input type="checkbox"/></p> <p>Mains lavées <input type="checkbox"/> Bijoux enlevés <input type="checkbox"/> Souliers plats <input type="checkbox"/></p> <p>PRODUCTION ATTENDUE :</p> <ul style="list-style-type: none"> _____ <p>Quantité : _____ Contenant : _____</p> <p>Doit être prêt à _____ heure/s</p> <p>Critères de présentation connus : OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/></p> <p>.....▶</p>	<p>TÂCHES (suite)</p> <p>Surveiller la cuisson <input type="checkbox"/></p> <p>Nettoyer entre les étapes <input type="checkbox"/></p> <p>Nettoyer à la fin <input type="checkbox"/></p> <p>Ranger <input type="checkbox"/></p> <p>Autres tâches:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ... ○ ... 	<ul style="list-style-type: none"> ● Relire la recette <input type="checkbox"/> ● Questionner si je ne suis pas sûr(e) <input type="checkbox"/> ● Nettoyer chaque fois que c'est nécessaire <input type="checkbox"/> ● Échanger l'information avec le coéquipier <input type="checkbox"/> ● Appliquer les méthodes et les techniques <input type="checkbox"/> ● Exécuter toutes les étapes (tâches nécessaires) <input type="checkbox"/> ● Suivre les règles 													
<p>PARTAGE DES TÂCHES Equipe <input type="checkbox"/></p> <p>Travail en solo <input type="checkbox"/></p> <p>Travail à la chaîne <input type="checkbox"/></p>	<p>PENSER À :</p> <p>Vérifier l'heure <input type="checkbox"/></p> <p>Communiquer avec mon coéquipier <input type="checkbox"/></p> <p>Collaborer <input type="checkbox"/></p>	<p>Respect des critères de PRÉSENTATION (production)</p> <ol style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Quantité demandée <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Contenant <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Esthétique <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Emballage <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Aller porter à <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Étiquetage <input type="checkbox"/> 													
<p>TÂCHES</p> <p>Déballer <input type="checkbox"/> Ranger <input type="checkbox"/></p> <p>Nettoyer avant de commencer <input type="checkbox"/></p> <p>Lire plusieurs fois la recette <input type="checkbox"/></p> <p>Aller chercher le matériel (plats, ustensiles, ...) <input type="checkbox"/></p> <p>Aller chercher les produits alimentaires <input type="checkbox"/></p> <p>Laver les aliments <input type="checkbox"/></p> <p>Mesurer <input type="checkbox"/> Peser <input type="checkbox"/></p> <p>Appliquer une nouvelle technique <input type="checkbox"/></p> <ul style="list-style-type: none"> _____ <p>Appliquer des techniques connues <input type="checkbox"/></p> <ul style="list-style-type: none"> _____ _____ _____ 	<p>SÉCURITÉ et HYGIÈNE</p> <p>Je dois faire spécialement attention à :</p> <ul style="list-style-type: none"> _____ _____ <p>? ou problème?</p>	<p>NETTOYAGE</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>6. Prélavage <input type="checkbox"/></td> <td>a. <input type="checkbox"/> Vaisselle <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>7. Lavage <input type="checkbox"/></td> <td>b. <input type="checkbox"/> Comptoir <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>8. Rinçage <input type="checkbox"/></td> <td>c. <input type="checkbox"/> Lavabo <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>9. Assainissement <input type="checkbox"/></td> <td>d. <input type="checkbox"/> Appareils <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>10. Séchage à l'air <input type="checkbox"/></td> <td>e. <input type="checkbox"/> Armoires, tiroirs <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>* Balayage</td> <td>f. <input type="checkbox"/> Plancher <input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		6. Prélavage <input type="checkbox"/>	a. <input type="checkbox"/> Vaisselle <input type="checkbox"/>	7. Lavage <input type="checkbox"/>	b. <input type="checkbox"/> Comptoir <input type="checkbox"/>	8. Rinçage <input type="checkbox"/>	c. <input type="checkbox"/> Lavabo <input type="checkbox"/>	9. Assainissement <input type="checkbox"/>	d. <input type="checkbox"/> Appareils <input type="checkbox"/>	10. Séchage à l'air <input type="checkbox"/>	e. <input type="checkbox"/> Armoires, tiroirs <input type="checkbox"/>	* Balayage	f. <input type="checkbox"/> Plancher <input type="checkbox"/>
6. Prélavage <input type="checkbox"/>	a. <input type="checkbox"/> Vaisselle <input type="checkbox"/>														
7. Lavage <input type="checkbox"/>	b. <input type="checkbox"/> Comptoir <input type="checkbox"/>														
8. Rinçage <input type="checkbox"/>	c. <input type="checkbox"/> Lavabo <input type="checkbox"/>														
9. Assainissement <input type="checkbox"/>	d. <input type="checkbox"/> Appareils <input type="checkbox"/>														
10. Séchage à l'air <input type="checkbox"/>	e. <input type="checkbox"/> Armoires, tiroirs <input type="checkbox"/>														
* Balayage	f. <input type="checkbox"/> Plancher <input type="checkbox"/>														
		<ul style="list-style-type: none"> ● RANGEMENT du matériel et des produits <input type="checkbox"/> ● RANGEMENT des aliments <input type="checkbox"/> ● Linge au lavage <input type="checkbox"/> 													

Les fruits et les légumes

Veillez consulter la section correspondant à la SAÉ : *Nous cuisinons à votre santé* à l'adresse suivante :
<http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca>

Consultez les liens de la section : Annexes en lien avec les tâches 1 et 2.

Fiche de

planification

et de

vérification

Nom :

Date :

AVANT de commencer...planification		PENDANT... + vérification	
<div>Chapeau ou filet<input type="checkbox"/> Sarrau ou tablier<input type="checkbox"/></div> <div>Mains lavées<input type="checkbox"/> Bijoux enlevés<input type="checkbox"/> Souliers plats<input type="checkbox"/></div> <div>PRODUCTION ATTENDUE :</div> <div><div>•</div><div></div></div> <div>Quantité : Contenant :</div> <div>Doit être prêt à heure/s</div> <div>Critères de présentation connus : OUI<input type="checkbox"/> NON<input type="checkbox"/></div>	<div>TÂCHES (suite)</div> <div>Surveiller la cuisson<input type="checkbox"/></div> <div>Nettoyer entre les étapes<input type="checkbox"/></div> <div>Nettoyer à la fin<input type="checkbox"/></div> <div>Ranger<input type="checkbox"/></div> <div>Autres tâches:</div> <div><div><div>○</div><div>...</div></div><div><div>○</div><div>...</div></div></div>	<div><div><div>• Relire la recette<input type="checkbox"/></div><div>• Questionner si je ne suis pas sûr(e)<input type="checkbox"/></div><div>• Nettoyer chaque fois que c'est nécessaire<input type="checkbox"/></div><div>• Échanger l'information avec le coéquipier<input type="checkbox"/></div><div>• Appliquer les méthodes et les techniques<input type="checkbox"/></div><div>• Exécuter toutes les étapes (tâches nécessaires)<input type="checkbox"/></div><div>• Suivre les règles</div></div></div> <div>Respect des critères de PRÉSENTATION (production)</div> <div><div>7. <input type="checkbox"/> Quantité demandée<input type="checkbox"/></div><div>8. <input type="checkbox"/> Contenant<input type="checkbox"/></div><div>9. <input type="checkbox"/> Esthétique<input type="checkbox"/></div><div>10. <input type="checkbox"/> Emballage<input type="checkbox"/></div><div>11. <input type="checkbox"/> Aller porter à<input type="checkbox"/></div><div>12. <input type="checkbox"/> Étiquetage<input type="checkbox"/></div></div>	<div>NETTOYAGE</div> <div><div><div>11. Prélavage<input type="checkbox"/></div><div>12. Lavage<input type="checkbox"/></div><div>13. Rinçage<input type="checkbox"/></div><div>14. Assainissement<input type="checkbox"/></div><div>15. Séchage à l'air<input type="checkbox"/></div><div>* Balayage</div></div><div><div>a. <input type="checkbox"/> Vaisselle<input type="checkbox"/></div><div>b. <input type="checkbox"/> Comptoir<input type="checkbox"/></div><div>c. <input type="checkbox"/> Lavabo<input type="checkbox"/></div><div>d. <input type="checkbox"/> Appareils<input type="checkbox"/></div><div>e. <input type="checkbox"/> Armoires, tiroirs<input type="checkbox"/></div><div>f. <input type="checkbox"/> Plancher<input type="checkbox"/></div></div></div> <div><div><div>• RANGEMENT du matériel et des produits<input type="checkbox"/></div><div>• RANGEMENT des aliments<input type="checkbox"/></div><div>• Linge au lavage<input type="checkbox"/></div></div></div>
<div>PARTAGE DES TÂCHES Equipe<input type="checkbox"/></div> <div>Travail en solo<input type="checkbox"/></div> <div>Travail à la chaîne<input type="checkbox"/></div> <div>TÂCHES</div> <div>Déballer<input type="checkbox"/> Ranger<input type="checkbox"/></div> <div>Nettoyer avant de commencer<input type="checkbox"/></div> <div>Lire plusieurs fois la recette<input type="checkbox"/></div> <div>Aller chercher le matériel (plats, ustensiles, ...) <input type="checkbox"/></div> <div>Aller chercher les produits alimentaires<input type="checkbox"/></div> <div>Laver les aliments<input type="checkbox"/></div> <div>Mesurer<input type="checkbox"/> Peser<input type="checkbox"/></div> <div>Appliquer une nouvelle technique<input type="checkbox"/></div> <div><div>•</div><div></div></div> <div>Appliquer des techniques connues<input type="checkbox"/></div> <div><div>•</div><div></div></div> <div><div>•</div><div></div></div>	<div>PENSER À :</div> <div>Vérifier l'heure<input type="checkbox"/></div> <div>Communiquer avec mon coéquipier<input type="checkbox"/></div> <div>Collaborer<input type="checkbox"/></div> <div>SÉCURITÉ et HYGIÈNE</div> <div>Je dois faire spécialement attention à :</div> <div><div>•</div><div></div></div> <div><div>•</div><div></div></div> <div>? ou problème?</div>		

Wow! ?Super! C'est parfait!....

Nous cuisinons à votre santé

Tâche no 1

Suis-je déjà un EXPERT?

Progrès évident SURVOL	La complexité : utiliser ce que je sais et l'enrichir : progrès pas à pas ÉTAPE 1	Approfondissement, maîtrise ÉTAPE 2
Plonger dans la nouveauté.	Continuer à apprendre en améliorant ce que je sais déjà...	Prendre de plus en plus en charge ma progression
Oser m'impliquer, essayer.	Puier dans ma boîte à outils. Persévérer.	Devenir productif : vitesse + qualité.
Je vois bien mes progrès.	Par rapport aux choses déjà vues, mes progrès sont plus difficiles à voir, c'est normal. Ils sont entre autre dans mes attitudes. Je dois éviter un piège : celui de devenir négligent. Réussir cette difficile étape c'est m'appliquer à utiliser tout ce que j'apprends et j'en sais de plus en plus!	Je me fixe des défis. Je me signale par mon autonomie et la vision élargie que j'ai de mon travail. Je raffine ce que je sais.
BRAVO = Excellent départ, en procédant comme demandé, tu prends les bons moyens pour avancer.	BRAVO = Tu te prends en main, tu progresses très bien! Tu te concentres, tu essaies, tu travailles avec plus d'aisance et de façon sécuritaire.	BRAVO = Même s'il t'en reste à apprendre, tu connais vraiment ton affaire, tu sais comment arriver au résultat que tu désires et ton travail est propre et bien fait.

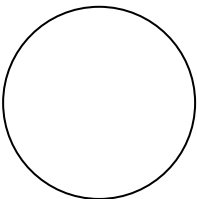

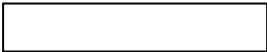
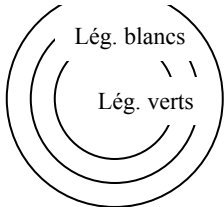
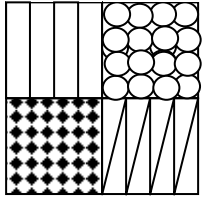
Présentation esthétique: planification

Nous cuisinons à votre santé, ACTIVITÉ 6 et TÂCHE 2

Noms : _____

Date : _____

1 ➔ J'explore différentes idées de présentation

FORME ➔ COULEUR ↓	Aliments placés en cercle... 		... en carré... 		... ou en rectangle 
Exemple couleur seulement : Légumes rouges 					
Exemple couleur et coupe* : Vert Blanc  Rouge Orangé					

* Vert : bâtonnets Blanc : rondelles Orangé : triangles Rouge : haché

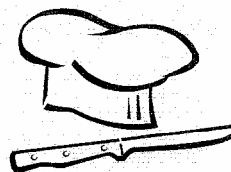
Présentation esthétique: planification

2 ➔

- A. Je choisis mon concept
- B. Je trace mon schéma
- C. J'indique chaque fruit et chaque légume et le nom de la coupe.

Salades

Écris ton nom: _____



	As-tu pensé aux 5 M (voir l'affiche)		
	Techniques	Matériel	Notes
	Blanchir	Bol a mélanger	
	Couper	Casserolles	
	Déchiqueter	Couteau	
	Dresser	Cuillère à mesurer	
	Écaler	Cuillère en bois	
	Égoutter	Cul de poules	
	Émietter	Économe, couteau-éplucheur	
	Émincer	Filet	
	Enlever les mauvaises parties	Fouet	
	Éplucher	Linge à vaisselle	
	Laver les aliments	Linge de table	
	Mesurer	Mandoline	
	Nettoyer	Planche à découper	
	Peler ,éplucher	plat de service	
	Râper	Sarreau ou tablier	
	Tamiser	Sauteuse	
		Tamis	
		Tasse à mesurer	
		autre	
	Aliments		
	ail	Laitue	
	asperges	légumineuses	
	betteraves	œufs	
	brocoli	oignons	
	carottes	poisson	
	céleri	pommes de terre	
	choux-fleur	riz	
	concombre	viande	
	fromage	autres	
	fruits		
	huile		
	As-tu compris ce que tu dois faire?		
	As-tu des questions?		