

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

Guide de l'enseignant



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

# Table des matières

## Nous cuisinons à votre santé

### GUIDE de l'enseignant

	Page
<b>Renseignements généraux</b> .....	<b>6</b>
<b>Contexte</b> .....	<b>8</b>
<b>Préparation</b> .....	<b>9</b>
<b>Réalisation</b> .....	<b>10</b>
• Activité 1 Hygiène : main-d'œuvre .....	10
• Activité 2 Sécurité au travail .....	13
• Activité 3 Hygiène et sécurité : méthodes de travail et matériel .....	16
• Activité 4 Coupe de légumes variés .....	20
• Activité 5 Utilisation d'une recette .....	24
Tâche complexe 1 Préparer une salade et sa vinaigrette .....	26
• Activité 6 Nouvelles coupes et présentation esthétique .....	31
Tâche complexe 2 Préparer et présenter une salade destinée au personnel de l'école .....	34
<b>Intégration</b> .....	<b>37</b>
<b>Grilles d'évaluation</b> .....	<b>39</b>
Grilles d'évaluation des compétences 1, 2 et 3 .....	39
Grille d'évaluation de la compétence transversale <i>Communiquer de façon appropriée</i> ...	42
Grilles d'autoévaluation des compétences 1, 2 et 3 .....	43
Grille d'autoévaluation de la compétence transversale <i>Communiquer de façon appropriée</i> .....	46

### ANNEXES de l'enseignant incluant celles de l'élève..... 48

#### Activité 1

Activité 1 AB + différenciation .....	50
Affiche des 5M : Nutrition alimentation 5M .....	53
Affiche complémentaire 5M main-d'œuvre .....	54
Affiche La santé... en un tour de main .....	55
Condamnations Montréal mars 2007 (voir <a href="http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca">http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca</a> )	

Références complémentaires : veuillez consulter la section correspondant à cette SAÉ à l'adresse suivante : <http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca>

#### Activité 2

CSST Pour que le premier emploi ne soit pas le dernier (voir <a href="http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca">http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca</a> )	
Trouvez les erreurs, exercice, photos 1 à 4 .....	56
Corrigé Trouvez les erreurs, photos 1 à 4.....	60
Sécurité, exemples de risques .....	61
Exercice Mes atouts, mes facteurs de risque .....	62
Sécurité : liste école .....	63

Références complémentaires : veuillez consulter la section correspondant à cette SAÉ à l'adresse suivante : <http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca>

<b>Activité 3</b>	
Les bonnes pratiques d'hygiène (recette d'assainisseur) .....	64
Exercice Avant-après, hygiène et sécurité alimentaire .....	65
Corrigé : exercice Avant-après, hygiène et sécurité alimentaire .....	66
Affiche Aide-mémoire nettoyage .....	67
Références complémentaires : veuillez consulter la section correspondant à cette SAÉ à l'adresse suivante : <a href="http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca">http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca</a>	
<b>Activité 4</b>	
Lavons nos fruits et légumes .....	68
Références complémentaires : veuillez consulter la section correspondant à cette SAÉ à l'adresse suivante : <a href="http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca">http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca</a>	
<b>Activité 5</b>	
Exercice Tasse à mesurer .....	69
Fiche Planification vérification (pour tâches 1 et 2 et activité 5) .....	70
<b>TÂCHE 1</b>	
Les légumes méga importants .....	71
Palmarès des fruits et légumes actifs pour la santé .....	71
Fiche Planification vérification .....	72
Suis-je déjà un expert? Enseignant .....	73
Suis-je déjà un expert? Élève .....	74
<b>Activité 6</b>	
Présentation esthétique planification .....	75
<b>TÂCHE 2</b>	
Les légumes méga importants (voir tâche 1) .....	71
Palmarès des fruits et légumes actifs pour la santé (voir tâche 1) .....	71
Fiche Planification vérification (voir tâche 1) .....	72
Présentation esthétique planification (voir activité 6) .....	75
Salades (tableau de planification : techniques et matériel) .....	77

**Remarque :**

**NOUS VOUS RECOMMANDONS D'IMPRIMER CE DOCUMENT EN COULEUR.**

**Références complémentaires : veuillez consulter la section correspondant à cette SAÉ à l'adresse suivante :**

<http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca>

# Nous cuisinons à votre santé

<p><b>Durée approximative</b> : 13 périodes de 75 minutes</p>	
<p><b>Moment d'utilisation prévu</b> : début de l'année scolaire</p>	
<p><b>DGF : santé et bien-être</b>  <b>Axes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance des conséquences de ses choix sur sa santé et son bien-être. <i>Connaissance des principes d'une bonne alimentation.</i></li> <li>• Conscience des conséquences de choix collectifs sur le bien-être des individus. <i>Souci du bien-être collectif</i></li> </ul> <p><b>Compétence transversale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiquer de façon appropriée.</li> </ul> <p><b>Intention éducative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibiliser l'élève à une plus grande consommation de fruits et légumes. En plus d'apprendre à les apprêter, l'élève augmentera son bagage de connaissances sur cette catégorie d'aliments.</li> <li>• Il prendra conscience du rôle de chien de garde qu'exercent les encadrements légaux et réglementaires sur le bien-être collectif. Comme employé, il sera appelé à voir ses responsabilités et celles de la classe-atelier en ce domaine.</li> </ul>	<p><b>Intention pédagogique</b>  L'élève reconnaîtra les spécificités et la complexité du travail d'aide-cuisinier et il accomplira différentes tâches <b>dans le but de réaliser des salades santé, riches en fruits ou en légumes, pour le personnel de l'école.</b></p> <p><b>Compétences disciplinaires</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Se représenter les exigences propres à différentes situations de travail.</li> <li>2 Accomplir les tâches inhérentes à différentes situations de travail.</li> <li>3 Adopter les attitudes et les comportements appropriés à différentes situations de travail.</li> </ol> <p><b>Ressources externes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filets, chapeaux, tabliers, protège feuilles, minuterie</li> <li>• Produits nettoyants et papier main</li> <li>• Moyen pour tenir ou suspendre les feuilles de recettes ou autre un document (ex. un porte-copie)</li> <li>• Équipement de cuisine : planches à découper en bois, couteaux (du chef), à légumes (sans dents), à tomates, éplucheur, râpes, cuillères à servir, mandolines, tasses et cuillères à mesurer, bols, balance, passoires, etc.</li> <li>• Documents en annexe et répertoire des métiers semi-spécialisés</li> <li>• Visite d'entreprise : traiteur, restaurant</li> <li>• Visiteur : travailler avec une ou un chef cuisinier</li> <li>• Internet / sites : MAPAQ, Agence de la santé et des services sociaux, Ville de Montréal, CSST, comité sectoriel de main-d'œuvre de l'alimentation</li> </ul>

## Justification du choix de SAE

### Le choix du secteur d'activité «alimentation»:

1. Le besoin de main-d'œuvre peu ou semi spécialisé dans ce secteur
2. Le bénéfice à tirer du transfert des apprentissages réalisés pour l'autonomie et la santé de l'élève.
3. Partir d'une situation peu complexe :
  - Les clients, le personnel de l'école, sont «connus» des élèves. Avantages : la possibilité de répondre à un besoin réel sans contraintes de production, la possibilité de recevoir une rétroaction directe de la part des clients, la valorisation du rôle des élèves dans l'école.
  - La manipulation des fruits et des légumes est moins à risque sur le plan de l'hygiène que les viandes ou les produits laitiers
  - Le travail avec des produits crus est plus simple et requiert moins de matériel.
  - Les coupes de fruits et légumes donnent un résultat visuel facile à vérifier alors qu'avec un mélange d'ingrédients, il est difficile d'apprécier la précision. La coupe de légumes permet aussi à l'élève de se donner des défis de différents niveaux de difficulté (apprendre d'autres coupes, en essayer une plus difficile).

**Document de référence à se procurer :** les compétences du répertoire des métiers semi-spécialisés auxquelles correspond la présente situation de travail.

### Le choix de catégorie de mets, les salades à base de légumes et de fruits:

1. L'automne est le meilleur temps de l'année pour se procurer des produits régionaux ou québécois à prix raisonnable pour cuisiner avec les élèves.
2. La disponibilité de produits régionaux permet de faire des liens avec le programme de géographie, histoire et éducation à la citoyenneté.
3. Ce choix permet de sensibiliser les élèves à une plus grande consommation de cette catégorie d'aliments : réaliser et goûter des recettes attrayantes avec cette catégorie d'aliments peut contribuer à en augmenter la consommation chez ces jeunes.

## Précisions quant aux choix pédagogiques

CUISINE : dans le cadre d'un emploi dans le domaine de l'alimentation, les élèves n'auraient pas à :

- calculer des coûts de production
- faire la publicité du produit
- procéder aux achats de produits

Il nous apparaît donc **non pertinent** de prévoir des tâches relevant de ces dimensions.

SERVICE :

- **Nous n'avons pas élaboré la dimension <servir la salade> aux clients.**

Par contre, le choix du DGF «santé et bien-être» ouvre la porte, si l'enseignant le désire, à l'implication des jeunes dans le choix des recettes (ce qui ne serait pas le cas en milieu de travail) et ajoute une dimension à l'accent mis sur la salubrité.

NOTE : Nous prenons pour acquis que le local et l'ensemble de l'équipement a été récemment nettoyé en profondeur.

## CONTEXTE -60 minutes

### Contexte pour plusieurs SAE

Des membres du personnel de l'école se préoccupent de leur santé mais manquent de temps pour préparer des dîners équilibrés. Ils souhaiteraient pouvoir se procurer à l'école des mets «santé» variés et attrayants qui **complèteraient** leur repas.

**Contexte pour une seule SAE** : produire une ou des salades pour un événement.

### Avant le premier jour de classe atelier

1. Comme les élèves ne cuisineront pas dès la première rencontre, l'enseignant les en avertit quelques jours à l'avance. Il leur précise qu'ils seront en action dès le premier jour de classe-atelier mais qu'il ne s'agira pas de réaliser une recette.
2. L'enseignant s'informe de l'expérience des élèves en cuisine, à la maison ou comme emploi. Il échange avec eux sur leur intérêt pour ce domaine et leur demande de nommer des métiers de ce secteur qu'ils pourraient exercer. Il s'informe de leur intérêt pour d'autres domaines et les note de manière à faire des liens tout au long de la classe-atelier «alimentation».
3. Il demande aux élèves si, à leur avis, un aide-cuisinier ou un aide-traiteur compétent peut utiliser son expérience et ses apprentissages dans les autres métiers qui les intéressent. Il enrichit leurs réponses.
4. Il demande de faire ressortir des avantages et des inconvénients à savoir cuisiner et à ne pas cuisiner. Il place les arguments dans un tableau. (Dans le cadre du cours d'autonomie et participation sociale, cette étape pourrait faire l'objet d'une activité d'apprentissage plus structurée).
5. Il précise qu'il a hâte de se mettre à l'œuvre avec sa nouvelle équipe de travail parce qu'un beau défi les attend.

### Le premier jour

Suggestion : établir dès le départ le climat souhaité (une équipe solidaire : appartenance) et appliquer rigoureusement les règles :

- Respect : aucun surnom (sécurité affective), entraide, saluer en arrivant, saluer en quittant, remercier (CT)
- Climat : collaboration, l'erreur est intéressante, elle nous apprend toujours quelque chose (l'erreur n'est pas une source d'humiliation : sécurité)
- Solidarité vers un but commun, la mission de l'entreprise. Les forces de chacun sont complémentaires (appartenance)  
Si un membre du groupe est déplaisant, a plus de difficulté, fait une gaffe, le groupe travaille **à son inclusion** et non à son exclusion (sécurité affective)

### Où mettre les documents "papier" lorsqu'on est en cuisine?

**Suggestion** : si votre installation vous le permet, tendre un fil d'un mur à l'autre ou sous les armoires au-dessus des plans de travail et suspendre les documents avec des pinces métalliques.



## PHASE DE PRÉPARATION -60 minutes

### Intention :

- Susciter l'engagement de l'élève
- Établir un lien avec le DGF : mettre à profit et enrichir les connaissances des élèves sur le plan de l'alimentation; s'en servir pour préciser le produit à offrir afin de répondre aux besoins des clients (*Réf. Complémentaires : Contexte promotion fruits et légumes*)
- Cerner le double objectif : pour l'élève, se préparer à occuper un emploi, pour l'employeur offrir un service alimentaire de qualité et efficace
- Permettre à l'élève d'élargir sa conception de la problématique

### Activation des connaissances antérieures

L'enseignant fait part aux élèves des besoins exprimés par le personnel de l'école.

#### A. DISCUSSION SUR LA MEILLEURE FAÇON DE RÉPONDRE AUX BESOINS DES CLIENTS CIBLÉS

L'enseignant fait part aux élèves des besoins exprimés par le personnel de l'école.

- Demander quels critères sont à considérer dans le choix de mets qu'ils produiront (ex. : santé, esthétique, coût, savoir-faire des élèves, nouveauté, disponibilité des produits, saison, équipement, etc.)
- Déterminer quel type de mets compléterait les dîners du personnel selon le critère «santé». Évidemment, il faut arriver à la conclusion que des salades variées, soupes, recettes avec des légumes et fruits répondraient aux besoins exprimés par les futurs clients.
- Les idées qui émergent au regard de la vente, du service, des contenants, peuvent être notées et reprises ultérieurement (autre SAÉ).

#### B. ÉCHANGE SUR LES DIFFÉRENTES DIMENSIONS DU TRAVAIL D'AIDE-CUISINIER

L'enseignant demande ensuite ce qui fait un bon aide-cuisinier, heureux dans ce qu'il fait et qui le rend fier de son travail.

- Noter au tableau les idées émises (ex. : faire de bons et beaux plats, avoir un bon salaire, beaucoup de clients, être félicité, permettre aux gens d'avoir le plaisir de manger au restaurant, etc.)
- Avec des sous-questions, faire ressortir différents facteurs de satisfaction : avoir un bon climat de travail, être habile, connaissant, responsable
- Amener les élèves à trouver des moyens : travailler ensemble (mission commune), être ouvert à la nouveauté, apprendre ensemble des erreurs de chacun, etc.
- Les moyens sont illustrés par des exemples de manifestations : l'ouverture à la nouveauté se manifeste en ...

L'enseignant situe l'activité suivante dans cette optique de mission commune et de travail bien fait.

# PHASE DE RÉALISATION

Sauf exception, les activités se réalisent en équipe de deux

## ACTIVITÉ 1 Hygiène : main-d'œuvre -75 minutes

### Intention

- Permettre à l'élève de commencer à se faire une représentation de l'éthique du métier et de ses responsabilités (métier + DGF)
- Cerner les attentes au regard des attitudes face aux questions de salubrité
- Se donner des concepts et une structure pour agir au regard de la salubrité (Voir les 5M, doc. de référence, activité 1)
- Appliquer une routine de préparation: le lavage main : M main-d'oeuvre

### Référence au programme

Compétence 1, 2, 3

### Matériel

- Documents *Annexe Activité 1*
- Tabliers et filets

### Contenu d'apprentissage :

- encadrements légaux et réglementaires
- façons d'agir attendues
- stratégies affectives
- procédés

## Activité 1 Préparation



1 Équipes de deux. Les élèves sont invités à prendre l'exercice A (*annexe Activité 1 AB+ diff*)

Consigne :


- En s'inspirant de leur expérience personnelle, se mettre dans la peau d'un client pour répondre à la question : À quoi vous fait penser le mot *propreté et son contraire* lorsqu'on parle d'alimentation. La *fiche support (annexe Activité 1 AB+ diff)* peut aider à alimenter la réflexion. Faire d'abord **quelques exemples en groupe** puis continuer en équipes.



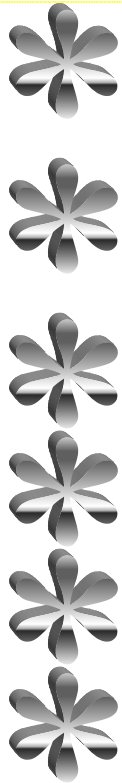
2 Présenter ensuite *l'affiche des 5M (annexe Activité 1)* (méthode d'inspection mise au point par le MAPAQ : ensemble de points critiques qui doivent être contrôlés afin d'assurer l'innocuité, la qualité et la sécurité alimentaire)

Présenter l'exercice *B (annexe Activité 1 AB+ diff)*. Consigne :

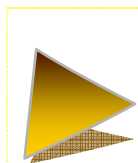
- Remplacer leurs 10 mots ou groupes de mots sous les différentes rubriques.

	3	<b>Retour en groupe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rappeler le pourquoi de cette activité</li> <li>Faire ressortir les dimensions oubliées, celles qui reviennent dans la plupart des équipes, etc.</li> </ul>
	4	Illustrer chaque «M» et ses différentes dimensions ( <i>annexe Activité 1, affiche des 5M</i> ). L'enseignant pourrait s'y référer toute l'année (suggestion).  NOTE : L'activité 1 ainsi que toutes les autres ayant trait à la salubrité seront reliées au 5M.

## Activité 1 Réalisation

	1	Annoncer qu'on aborde maintenant le <b>M «main-d'œuvre»</b> . <ul style="list-style-type: none"> <li>Les élèves sont invités à mettre leur tablier, leur filet et leur chapeau.</li> </ul>
	2	<b>Faire la démonstration de la méthode de lavage des mains.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les élèves doivent communiquer les aspects importants qu'ils observent : brossage des ongles, lavage des mains, durée du nettoyage, essuyage etc. L'enseignant oriente l'observation par des questions.</li> <li>Les élèves essaient ensuite d'expliquer les raisons de ces exigences à partir de leurs croyances et de leurs connaissances. Chaque aspect est justifié avec une explication objective / scientifique simple.</li> </ul>
	3	Les élèves se lavent les mains. Observer.
	4	Explorer ensuite les attitudes de négligence qui peuvent facilement s'installer et suggérer : <ul style="list-style-type: none"> <li><b>une stratégie affective de contrôle</b> : se parler à soi-même lorsqu'on a envie de se soustraire à la tâche et se féliciter quand on exécute bien la routine : je suis une personne responsable quand....</li> </ul>
	5	Présenter <i>l'affiche La santé ... en un tour de main (annexe Activité 1)</i> du Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation. À afficher.
	6	Soulever une dernière question : <ul style="list-style-type: none"> <li>Alors, comme client, si les cuisiniers se lavent les mains le matin en arrivant au travail, tout est parfait, c'est réglé? Échange et <i>affiche complémentaire 5 M (annexe Activité 1)</i> : Quand se relaver les mains + propreté des vêtements</li> <li>Rappel de la stratégie affective de contrôle, etc.</li> </ul>

## Activité 1 Intégration



1 Demander aux élèves ce qu'ils savent déjà sur le métier : les 5M, la technique, les attitudes positives ou à risque, le nouveau vocabulaire, etc.

- Souligner que même s'ils n'ont pas encore commencé à toucher aux aliments, ils sont déjà un petit peu aide-cuisiniers.
- Demande des exemples illustrant comment les encadrements légaux vont servir de référence pour guider leurs actions. (3<sup>e</sup> critère d'évaluation de la C1 : expliquer)
- Questionner : Chacun se sent-il capable de répondre à cette exigence de propreté? Etc.



2 Présenter des **cas des restaurants** (*Annexe Condamnations Montréal mars 2007 téléchargeable à l'adresse <http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca>*) mis à l'amende pour n'avoir pas respecté des règles associées aux 5M et demander à quel M l'inspecteur s'est référé.

## ACTIVITÉ 2 Sécurité au travail -75 minutes

### Intention

- Dégager différentes situations à risque en cuisine et des comportements préventifs
- Faire ressortir les responsabilités individuelles envers soi et aussi envers les autres et les responsabilités de l'employeur
- Présenter des stratégies de prévention

### Référence au programme :

Compétences 1 et 3

CT

### Matériel

Documents Annexe Activité 2

### Contenu d'apprentissage :

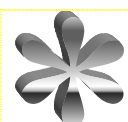
- Encadrements légaux et réglementaires, CSST
- Stratégies cognitives (2) et affective (1)
- Équipements : connaissance et utilisation / choix de tenue...
- Vocabulaire

### Activité 2 Préparation (lien à faire avec le cours *Préparation au marché du travail*)



- 1 Demander aux élèves s'ils connaissent une personne qui a eu un accident de travail? À quel âge? Travaillait-elle à cet endroit depuis longtemps? Quelle était la cause de l'accident? Quelles ont été les conséquences? (Problèmes physiques ou psychologiques, handicap, perte de temps de travail)
  - Noter ces renseignements au tableau? Sous forme de tableau. : ex. blessure, âge, cause, facteurs de risque ...
- 2 Expliquer <risque> (ex. se couper) et <facteur de risque> (ex. utiliser une mauvaise technique pour couper). Puis :
  - Selon les faits rapportés, mettre en relief des facteurs de risque : ex. ignorance, négligence, stress
  - Lire avec les élèves le Document de la CSST sur les accidents chez les jeunes (*CSST Pour que leur premier emploi ne soit pas le dernier* (pages 3 et 7 à 14), téléchargeable à l'adresse <http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca>.)
  - Demander de nommer des risques et des facteurs de risque propres à la classe atelier d'alimentation et les noter au tableau.

## Activité 2 Réalisation



- 1 En équipe de deux, les élèves doivent ensuite entourer les situations à risque apparaissant sur les **photos** (*Annexe Activité 2 Trouvez les erreurs, exercice, photos 1 à 4*).

Retour en groupe : discussion et explications. Identifier ou mimer les comportements préventifs.

\*\*\* Faire ressortir que c'est parfois une **combinaison d'événements** qui provoque un accident.



- 2 Ajouter au tableau d'autres accidents potentiels (risques) avec les élèves (*Annexe Activité 2, Sécurité, exemples de risques*).



- 3 Présenter (ex. avec des jeux de rôle) trois stratégies susceptibles de favoriser les comportements préventifs :

- anticiper les éléments problématiques (stratégie cognitive);
- se parler à soi-même lorsqu'on a envie de se soustraire à la tâche et se féliciter quand on l'exécute bien : je suis une personne responsable quand... (stratégie affective de contrôle; ex. problème de comportement)
- pratiquer sa mémoire, prendre le temps de s'y référer, se donner des trucs (stratégie cognitive) Ex. : prendre le temps de se rappeler la technique avant de couper.



- 4 Les élèves remplissent le questionnaire : **Sécurité : mes atouts, mes facteurs de risque** (*Annexe Activité 2*) sauf la section stratégie. Pour cette section, en groupe, prendre plusieurs exemples d'élèves et associer la stratégie aidante en fonction de l'élève. Chacun doit ensuite compléter individuellement ses choix de stratégie.

\*\*\* Par la suite, tout au long de la SAÉ, rappeler l'utilisation de ces stratégies en lien avec les situations qui se présentent.

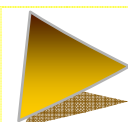


- 5 Présenter **une affiche sur les règles de sécurité de base** en vigueur à l'atelier (*suggestions : annexe Activité 2, Sécurité liste école*).



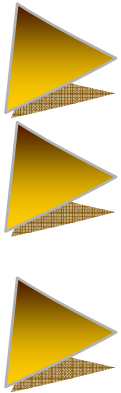
- 6 **Différenciation** : Faire faire de courtes scénettes en lien avec les accidents potentiels en cuisine pour illustrer les facteurs de risques identifiés par quelques jeunes ainsi que, l'utilisation des stratégies et les comportements souhaités.

## Activité 2 Intégration



- 1 Faire le lien entre les trois exercices. S'assurer de faire ressortir les facteurs de risque et de prévention (connaissances, comportement et prise de conscience de ses propres facteurs de risque, communication, concentration, observation).  
Comment faire pour éviter un accident? Exemples :

- Connaître les risques donc **être informé et formé par l'employeur**

	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observer ce qui se passe autour</li> <li>- Être concentré; se connaître, contrôler ses impulsions</li> <li>- Communiquer ses intentions</li> <li>- Communiquer pour conserver un climat d'entraide</li> </ul> <p>Il faut à la fois être informé, concentré et conscient des actions des autres.</p>
	<p>2 Mettre en évidence <b>la communication : comme facteur de risque</b> (ex. : communiquer pour stresser, dénigrer, agresser) ou <b>de prévention</b> (avertir, aider, encourager, informer, donner son opinion, utiliser le vocabulaire précis)</p>
	<p>3 Demander comment, avec quels critères, on pourrait évaluer un employé sur le plan de la sécurité. Associer des <b>éléments observables</b> à différents critères d'évaluation des C1, 2 et 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Exemple 1: nous allons vérifier si la personne travaille en appliquant la méthode appropriée / critères &lt;engagement...&gt; et &lt;cohérence...&gt;, C2</li> </ul>
	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Exemple 2 : nous allons vérifier si elle reconnaît des comportements qu'elle doit changer et qu'elle prend les moyens pour ce faire / critère &lt;degré d'adaptabilité...&gt; C3.</li> </ul> <p><b>Suggestion :</b> présenter un formulaire de sécurité au travail à remplir au fur et à mesure des incidents (incident + circonstances+ date + nom) qui surviendront dans l'atelier. Demander à quoi pourra bien servir cette cueillette de données : elle vise à porter un regard critique sur les facteurs de risque du groupe dans l'action.</p>

## **ACTIVITÉ 3** -75 minutes

### **Hygiène et sécurité : méthodes de travail et matériel**

#### **Intentions**

- Susciter l'intérêt et l'engagement de l'élève au regard de la propreté par le biais de l'expertise et de l'éthique (DGF)
- S'approprier une méthode de travail, quelques connaissances qui la sous-tendent et des mots de vocabulaire du métier
- Appliquer une stratégie à un nouveau contexte.

#### **Référence au programme**

Compétences 1, 2

Compétence transversale : communiquer de façon appropriée

#### **Matériel**

Linges de table (voir <planification> ci-après)

Produits de nettoyage

Recette d'assainisseur (*Voir Activité 3*, <http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca/>)

Documents Annexe Activité 3

#### **Ressource supplémentaire**

Site internet de l'Institut Pasteur (France)

#### **Contenu d'apprentissage :**

- Enjeux et responsabilités : encadrements légaux et réglementaires; les «M» *Méthode de travail* et *Matériel*
- Matières premières (reconnaissance, usage, vocabulaire lié à l'hygiène)
- Équipements : connaissance et utilisation : choix de tenue...
- Réinvestissement de stratégie cognitive : anticiper les éléments problématiques
- Procédés : méthode de travail, appliquer un mode d'emploi

### **PLANIFICATION QUELQUES JOURS AVANT**

Préparer quelques petits échantillons olfactivo-impressionnistes visant à favoriser la rétention des apprentissages de cette activité

- 4 linges de table trempés dans le lait, légèrement rincés et laissés au moins 24 heures dans l'état suivant :
  - un linge en boule laissé à la température de la pièce
  - un linge bouchonné placé dans un sac de plastique à la température de la pièce
  - un linge bouchonné placé dans un sac de plastique et mis au réfrigérateur
  - un linge bien étendu, mis à sécher



## Activité 3 Préparation



### 1 Présenter les linges de table, les faire sentir.

Demander sur quoi devrait, selon eux, porter l'activité du jour. Selon les réponses obtenues, référer les élèves aux 5M. Préciser qu'il s'agira des «M», *Méthode de travail et Matériel*. Ce sera aussi l'occasion d'améliorer leurs connaissances sur la salubrité.

Annoncer qu'après cette activité, les tâches de cuisine proprement dites vont commencer.



### 2 Questionnaire

Demander aux élèves de répondre au test *Avant-après, Hygiène et sécurité alimentaire (Annexe Activité 3, exercice Avant-après)* sur les produits de nettoyage, les symboles d'étiquetage, sur la prolifération des bactéries, etc, dans le but de faire émerger certaines croyances. On ne regardera pas les résultats tout de suite.

- Avertir les élèves **qu'ils referont ce même test à la fin de l'activité** pour vérifier ce qu'ils ont appris et si leurs perceptions ont changé.



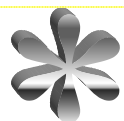
### 3 Activation des connaissances antérieures :

En groupe, exposer les spécimens de linge de table malodorants.

- Pourquoi sentent-ils mauvais? (Débris organiques + humidité + chaleur) Les élèves émettent des hypothèses.
- Demander de nommer des moyens de conservation qu'ils connaissent (le froid, le séchage, la salaison, le scellage sous vide, stérilisation, la cuisson) ainsi que des façons d'éliminer les germes et la saleté (détergent, eau de javel, eau chaude).
- Amener les élèves, à partir des connaissances qu'ils ont déjà, à déceler des situations à risque dans la cuisine et à comprendre que les surfaces, les équipements, les linges souillés, mal nettoyés (ex. débris d'aliments) peuvent contenir des microorganismes indésirables surtout s'ils sont demeurés *humides* dans un endroit à température modérée.
- S'assurer de fournir les éléments d'information **permettant de fonder les réponses au test** sur des arguments rationnels et scientifiquement valables.

N.B. : L'activité 3 pourrait être coordonnée à une SAÉ d'applications scientifiques et technologiques. Elle pourra aussi être évoquée lors d'une activité de la classe-atelier d'alimentation sur les règles de conservation des aliments.

## Activité 3 Réalisation



### 1 Matériel : linges de tables malpropres (élèves) et solution d'assainissement (enseignant)

Les élèves sont en équipes de deux.

- L'enseignant met les élèves au défi d'utiliser la discussion qui précède pour trouver les étapes essentielles de l'entretien des linges de table. Durée : 1 minute



### 2 Retour et routine complète du nettoyage des linges de table, des torchons, des éponges *(Voir Activité 3, Recette d'assainisseur,*

<http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca>) :

- Laver
- Rincer après chaque usage et pourquoi?
- Mettre à sécher déplié et non en boulette, pourquoi?
- À cela il faut ajouter : assainir fréquemment et changer régulièrement
- Que peut vouloir dire assainir? Différence entre laver et assainir.



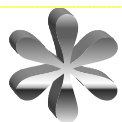
### 3 Comptoir, lavabo et matériel

1. Présenter les **produits de nettoyage** utiles pour l'activité, dûment étiquetés, en apportant des renseignements qui susciteront l'intérêt de l'élève et lui donneront le sentiment de développer une expertise que le commun des mortels ne possède pas. Ex. : les granules minuscules qui assurent un frottement dans le récurant, l'effet du savon qui brise les molécules de gras, la signification des symboles de danger, etc.
2. Prévoir une manière d'examiner le mode d'emploi
3. Mettre l'accent sur le vocabulaire : détergent, assainir, récurer, rincer, etc.



### 4 Faire la démonstration de nettoyage de comptoir et de lavabo (M/ méthode et M/ matériel).

- Revenir sur la **stratégie cognitive** «anticiper les éléments problématiques» en les reliant aux connaissances sur la prolifération des bactéries : on nettoie en observant attentivement les surfaces et en se questionnant, par exemple :
  - **Où les bactéries pourraient-elles se loger et se développer** (où il reste des débris organiques et de l'humidité) (Penser : comptoir, réfrigérateur, etc. et prévoir des activités d'apprentissage sur la conservation des aliments.)
  - Tel produit nettoyant devrait-il être rincé pour ne pas entrer en contact avec la nourriture.
  - Est-ce que j'utilise le produit comme il se doit? Si je ne suis pas certain du produit ou de son utilisation, qu'est-ce que je dois faire?
- Donc on travaille en utilisant son intelligence, ses connaissances, l'équipement et son sens des responsabilités, on ne travaille pas que de ses mains.



- 5 **PRATIQUE** : Annoncer aux élèves, en équipe de deux, qu'ils vont maintenant nettoyer comptoir et lavabo.
- Le matériel est distribué: vaporisateur, linges, laine à récurer, etc. Les élèves procèdent au nettoyage de l'aire de travail (comptoir, lavabo) en équipes de deux avec l'affiche *Aide-mémoire «nettoyage» (annexe Activités 3)*. L'enseignant peut ajouter des pièces d'équipement, de la vaisselle à laver. Les élèves doivent aller jusqu'au bout du processus soit, à titre d'exemple, rincer et suspendre les linges.

### Activité 3 Intégration



- 1 Faire ressortir et analyser ce qui a bien été, mal été (facteurs en cause, ressources pour apporter des améliorations...)
- 2 Les élèves repassent le test *Avant-après Hygiène et sécurité alimentaire (annexe Activité 3)* du début de l'activité et comparent leurs résultats AVANT et APRÈS
  - Apporter les clarifications nécessaires et échanger sur les nouveaux apprentissages : mots, méthodes, compréhension de phénomènes (*annexe Activité 3, corrigé exercice Avant-après*)
- 3 Mettre en lumière l'impact de chaque personne sur le travail :
  - Est-ce important d'avoir la conviction que chaque membre de l'équipe a la préoccupation de la propreté du matériel et de la rigueur des méthodes? Demander des exemples montrant l'impact des règles sur les actions.
  - Est-ce qu'il faut répéter à chaque fois qu'il faut nettoyer, rincer, etc? Non, une fois qu'une méthode est vue, il faut l'utiliser par soi-même
  - Qu'est-ce qui fait partie de la fierté de l'aide-cuisinier? Ex. : fier d'être rigoureux sur le plan de la propreté, fier d'être habile dans ses gestes et connaissant de ses produits, fier de parler avec les mots du métier
  - Qu'est-ce que l'aide-cuisinier a en tête en commençant son travail? Sa première préoccupation : les «M»
  - Est-ce que chacun est **capable** de bien observer les règles du M méthodes de travail?
  - Quels moyens peuvent aider? Ex. : communication, stratégie de contrôle, d'observation, lecture d'étiquette, fiche de vérification, question à l'enseignant, liens avec des connaissances ...

### Différenciation

#### Documents d'enrichissement des connaissances

Exemple : concevoir un questionnaire sur la connaissance des produits de nettoyage (utilisation, symboles, considérations environnementales, coûts, lieu de fabrication, produits alternatifs, soins en cas d'absorption ou autre)

## ACTIVITÉ 4 : coupe de légumes variés -90 minutes-

### Intention

- Acquérir une technique de coupe
- Apprendre à observer activement en prenant conscience du fait qu'une démonstration est une situation de communication (CT)
- Habilitier l'élève à profiter au maximum de ce mode d'apprentissage très utilisé par les employeurs auprès des stagiaires qu'est la démonstration
- Identité professionnelle : rigueur / précision
- Se familiariser avec le document d'évaluation de la CT

### Référence au programme

Compétences 1, 2

CT communiquer de façon appropriée


### Matériel

- Légumes et fruits variés convenant pour la ou les coupes que vous aurez choisies.
- Couteaux du chef (si possible)

### Contenu d'apprentissage :

1. Matières premières : renseignements sur les pesticides, etc...
2. Procédés: méthode de nettoyage des fruits et légumes (*Voir Activité 4 <http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca> : Lavons nos fruits et légumes*) ; gestes du métier : coupe en juliennes; autres (*Voir Activité 4 <http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca> : Techniques de coupe*) ; les 5M (*voir Activité 1*)
3. Équipements : connaissance et utilisation : couteau, planche, ...
4. Stratégies cognitives : savoir observer et vérifier sa compréhension de la tâche
5. Stratégie métacognitive : se pencher sur ses attitudes et comportements, en évaluer les conséquences et apporter les ajustements nécessaires (en lien avec le <savoir observer>)

## Activité 4 Préparation

	<p><b>L'amorce qui suit vise à créer un déséquilibre</b>, à créer le besoin de cerner le travail à accomplir et de réfléchir à sa capacité à répondre aux exigences de la situation.</p> <p>1 Annoncer l'intention pédagogique. Note : Les légumes préparés pourraient être servis en trempette et les restes apprêtés en soupe.</p> <p><b><u>AMORCE EN DEUX TEMPS :</u></b>  <b>PREMIER TEMPS :</b>  2 <b>Démonstration.</b> : A. Nettoyer les légumes (<i>Voir Activité 4 <a href="http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca">http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca</a> : Lavons nos fruits et légumes</i>). En profiter pour donner des renseignements sur le pourquoi du nettoyage; B. Démontrer une technique de coupe (position des doigts, point de pression, geste, etc.) : suggestion: coupe de courgettes en bâtonnets «jardinière» ou «pont-neuf»  2A</p>
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



2B

- Faire le lien entre la coupe démontrée et le *répertoire de coupes* <Alliés pour la santé> (Voir Activité 4 <http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca> : *Techniques de coupe*)

**Première pratique des élèves** : consigne **volontairement imprécise**;

1. Exemple : Les équipes doivent avertir quand elles ont terminé. Chaque légume coupé doit être placé de façon esthétique dans une assiette.
2. **Conséquence** : Les élèves ne savent pas quelle quantité produire ni en combien de temps. Le travail sera imparfait soit sur le plan de la coupe, soit sur le plan du nettoyage ou du comportement. Certains n'auront pas lavé leur légume, d'autres auront pelé trop épais, etc.
3. Assez rapidement, **demandeur un arrêt** et faire un retour en groupe à partir du comportement des élèves et de ce qu'on peut observer aux différents postes de travail. Démontrer la richesse des renseignements que l'on peut tirer de cette photo instantanée.
  - a) Saviez-vous exactement ce que vous aviez à faire? Qu'est-ce qui manquait? Etc.
  - b) Quels sont les points positifs de ce qu'on voit ici? Activer les connaissances du métier qu'ils ont déjà et doivent utiliser.
  - c) Quels sont les points négatifs ou à améliorer, pourquoi? Avons-nous des moyens pour nous aider? :
    - \* **Amener les élèves à comprendre**
      - qu'ils doivent toujours avoir une idée claire de ce qu'ils ont à faire. Stratégies : questionner pour faire clarifier les consignes, réfléchir avant de se mettre en action, imaginer le résultat.
      - Qu'ils doivent utiliser ce qu'ils ont appris depuis le début.

**DEUXIÈME TEMPS : REPRISE DE LA DÉMONSTRATION / OBSERVER EFFICACEMENT**

**Annoncer qu'ils vont maintenant s'exercer à «observer efficacement»**

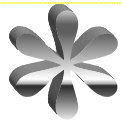
Faire une nouvelle démonstration ou demander à un élève de la faire. **Demandeur d'abord** :

1. Le but de la démonstration? Apprendre une coupe et apprendre à observer.
2. Comment peut-on atteindre ce but? À quelles conditions? (Regarder les gestes et écouter, utiliser des mots précis, essayer de retenir les étapes, s'imaginer en train de faire la même chose) Quel est le rôle de chacun (Ex. : signifier sa compréhension, ses questions (élève); être attentif à la compréhension, adapter son message, (enseignant) etc.
3. Y a-t-il des règles à respecter? (Ex. : conventions : droit de parole, politesse, ton, vocabulaire précis)
4. Peut-on nuire à l'atteinte du but? (Ex. : élève : distraire les autres, rire des questions des autres; enseignant : réexpliquer avec les mêmes mots et mêmes gestes si certains ne comprennent pas)

**On observe la démonstration**, comment l'aliment glisse ou se déplace selon sa forme, les ajustements, la tenue du coupeau, la position des doigts, les points de pression, etc.

- On parle entre «spécialistes» avec les mots des spécialistes. De petits trucs s'ajoutent : ex. pour transférer des morceaux de la planche au bol. Savoir observer, questionner, les gestes, l'habileté, les obstacles (la rondeur d'un légume), se mettre en résolution de problème + critères de travail bien fait.

## Activité 4 Réalisation



- 1 **Nouvelle pratique, équipe de deux**  
**Tâche : un élève coupe et explique (CT) ce qu'il fait, l'autre observe et réagit puis on change les rôles :**  
 \* Savez-vous exactement quoi faire? Qu'est-ce qui manque? Etc.
  - Production attendue : exemple : minimum un légume / une coupe; quantité : une tasse
  - Les élèves devront utiliser des habiletés de communication pour faciliter le travail : les mots de métier, les gestes, encouragements (stratégie), remerciements, la transmission des renseignements (ce qui est fait ou pas fait), prévoir les problèmes (stratégie)
  - Annoncer qu'ils rempliront *une auto-évaluation de la CT communiquer de façon appropriée (p. 46)* à la fin de l'activité et expliquer pourquoi.
  - Les élèves ont des choix de légumes : courgettes, carottes, pommes de terre et de coupe, jardinière ou pont-neuf. Ils ont avec eux le document de référence : *page sur la coupe (Voir Activité 4 <http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca> : Techniques de coupe)*.
  - Ils doivent se procurer le matériel, nettoyer les surfaces, laver leur vaisselle. Pour les aider à gérer leur temps, donner des signaux repères.
  - Aux élèves plus rapides, **proposer d'autres défis** (*Voir Activité 4 <http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca> : Techniques de coupe*).

## Activité 4 Intégration



- 1 L'élève remplit *l'auto évaluation de la CT* après que l'enseignant ait présenté le document, son utilité pour l'élève, etc.
- 2 Vérifier l'atteinte du but (apprendre une nouvelle coupe et à observer)  
 Échange : mêmes éléments qu'après la pratique no 1 .... Retour sur les stratégies déjà vues utilisables dans ce contexte; retour sur les <M> et l'identité professionnelle en lien avec l'activité.
- 3 CT : Amener les élèves à prendre conscience des ressources à mobiliser pour observer une démonstration : écouter, regarder à la bonne place, comprendre le vocabulaire du métier, observer les gestes, la minutie, les quantités de produit, avoir en tête la sécurité, se questionner.  
 \* Les étapes de nettoyage de fruits et légumes, le nom et le schéma des coupes pratiquées sont affichés. Chaque élève en



4

reçoit aussi une copie.

Nettoyage des légumes et coupe : révision des étapes, mise en évidence des ajustements qu'il faut apporter selon les aliments et selon diverses autres variables (ex. contraintes d'équipement). On travaille avec la tête, avec notre intelligence, pas seulement avec les mains.

### Différenciation

- Des opérations plus faciles peuvent être proposées, exemple : râper, laver la laitue
- Défis pour élève motivé et rapide : pratiquer une deuxième coupe.
- Remplir l'auto évaluation avec explication point par point, en groupe

## ACTIVITÉ 5 : utilisation d'une recette

-75 minutes (voir <NOTE> section préparation)-

### Intention

- Amorcer le travail avec une recette et des mesures
- Communiquer de façon appropriée CT : clarifier le concept de <tasse> en contexte de travail en cuisine
- Prendre conscience des enjeux liés à la capacité de prendre les bonnes mesures
- Discerner les comportements souhaitables

### Référence au programme

Compétences 1, 2, 3 et CT

### Matériel

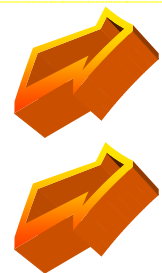
- Tasse à café, tasses à mesurer de différentes contenances, bol
- Cuillères à mesurer, cuillères ordinaires : à thé, à soupe, à table
- Recette de vinaigrette qui permet de travailler les mesures de tasse et les cuillérées + **ingrédients**

### Contenu d'apprentissage

- Procédés : connaissance et application des différentes méthodes
- Équipements : connaissance et utilisation adéquate des appareils
- Façons d'agir : identification des attitudes et comportements appropriés ou inappropriés
- Stratégie cognitive : vérifier ses mesures
- Stratégie métacognitive : évaluer son fonctionnement en cours de travail en adéquation avec la demande

## ACTIVITÉ 5 PRÉPARATION

**NOTE : un travail préalable en mathématique sur les mesures et les fractions est fortement recommandé.**

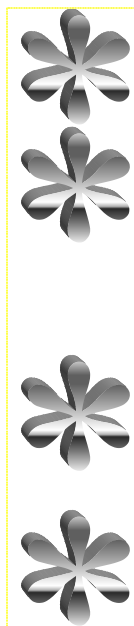


- 1
  - Faire ressortir la différence entre la tasse objet et la tasse à mesurer. Établir les conventions de communication : apporter une tasse de carottes en rondelles = 1 tasse mesurée; apporte une tasse à mesurer...
  - Faire émerger les connaissances antérieures au regard des mesures de volume.
  - Vérifier la compréhension des **abréviations** (elles pourraient être affichées).
- 2 Inviter les élèves à faire **l'exercice de mesure (annexes de l'enseignant, activité 5)**
  - Revenir sur l'exercice\*, apporter les clarifications nécessaires, mettre en lumière les confusions possibles. Faire faire verbalement quelques exercices éclairs avec des tasses de différentes contenances, de l'eau et un bol. Ex. : remplir une tasse à  $1 \frac{1}{2}$  t.; mettre  $4 \frac{2}{3}$  t. dans un bol, etc.

Note : En refaisant souvent de tels exercices\* dans les semaines qui suivent, l'élève pourra constater ses progrès.



## Activité 5 Réalisation



- 1 Lire *la recette de vinaigrette (votre choix)* avec les élèves. Examiner : mots nouveaux, parties de la recette, utilité, etc. Illustrer (ex. par le mime) la consultation fréquente de la recette durant sa réalisation et la vérification à chaque étape.
- 2 Introduire la **stratégie de vérification**.  
**NOTE** : l'enseignant pourrait introduire ici la *fiche de planification / vérification (annexe Activité 5 et tâches 1 et 2, fiche planification / vérification)* qui sera utilisée pour la tâche complexe 1 de manière à ce que les élèves commencent à se familiariser avec l'outil.
  - Examiner les ressources de vérification et leur pertinence selon la situation : affiche sur les mesures (quand on comprend plus ou moins bien les mesures), recette (au cas où j'ai mal lu la mesure), etc.
  - En cas de tentation de ne pas vérifier (négligence) : rappel de la **stratégie affective** : *se parler* lorsqu'on s'aperçoit qu'on est négligent ou *s'encourager* à ne pas l'être.
- 3 Les élèves réalisent les tâches de préparation de la vinaigrette en équipes de deux.
  - Inviter les équipiers à discuter du rôle de chacun avant de commencer.
  - Questionner les élèves afin de les amener à appliquer les techniques et méthodes apprises, à respecter les règles du milieu, à travailler dans l'harmonie, à adapter leurs actions à la situation.
- 4 Nettoyer et ranger.

## Activité 5 Intégration



- 1 Goûter, questionner pour faire ressortir ce qui a fonctionné, pas fonctionné, pourquoi.
  - Examiner des conséquences possibles d'erreurs de mesures. Comment prévenir? Stratégie de vérification.
- 2 Partir d'exemples pour **illustrer des critères d'évaluation** (résultat et processus) ; ex. s'informer en cas de doute; demander un ustensile en utilisant le bon terme, vérifier son travail, nettoyer sans qu'on ait à le demander et avec la bonne méthode.
- 3 Que fait-on maintenant avec cette quantité de vinaigrette? Peut-on la conserver? Introduire l'obligation d'étiqueter le produit en indiquant la durée limite de sa conservation. (NOTE : L'acquisition de connaissances relatives à l'étiquetage pourra ultérieurement donner lieu à une activité d'apprentissage.)
- 4 Vous sentez-vous prêts à faire une première recette pour vos clients? Qu'est-ce que ça prend? Êtes-vous en mesure de répondre à ces exigences? Dans l'action, est-ce qu'on peut faire tout ça? À quelles conditions?

## TÂCHE COMPLEXE 1

**Préparer une salade et sa vinaigrette – environ 2 h / 2h30 -**

**Les élèves doivent réaliser une première salade avant de commencer à cuisiner pour le personnel de l'école (deuxième salade). Ils exécutent toutes les tâches impliquées par la réalisation d'une cette première salade et de sa vinaigrette.** Ils se représentent le travail à accomplir et réalisent un premier plat qui sera par la suite consommé par eux après analyse critique de la démarche, de la présentation et du goût (résultat).

### Intention:

- Identifier des fruits et légumes particulièrement actifs pour la santé (DGF) (*annexe Tâche 1, Les légumes méga importants et annexe Tâche 1, Palmarès des fruits et légumes actifs pour la santé*)
- Mieux saisir les attentes envers l'employé
- Amener l'élève à prendre conscience de la nécessité de planifier son travail
- Démontrer son engagement et son savoir-faire
- Relativiser le sens des félicitations en fonction des attentes ou du contexte (communiquer de façon appropriée CT)

### Référence au programme

Compétences 1 et 2

Compétence 3 (non-évaluée)

CT communiquer de façon appropriée

### Matériel

- 2 ou 3 recettes dont une pertinente pour la tâche en fonction des possibilités de coupes et du choix de fruits et légumes (DGF) (*annexe Tâche 1, Les légumes méga importants et annexe Palmarès...*) + ingrédients

### Contenu d'apprentissage

- Technique de coupe
- Connaissances sur les fruits et légumes (DGF)
- Vocabulaire
- Stratégies cognitives : se représenter une tâche à faire et prévoir les ressources nécessaires à une tâche

### Critères d'évaluation

#### C1

- Reconnaissance des caractéristiques de la situation
- Pertinence des ressources inventoriées
- Appréciation réaliste de l'impact des encadrements légaux et réglementaires sur sa façon d'agir
- Pertinence des éléments de réflexion sur sa capacité à répondre aux exigences

#### C2




- Engagement dans la réalisation de la salade
- Cohérence des liens entre ses façons d'agir au regard des exigences de chacune des situations





CT (voir grille d'évaluation)

<b>Ressources externes</b> : produits de nettoyage, équipement de cuisine, ingrédients, recette, affiches, fiches de vérification, cahier de coupe des légumes, <i>grilles d'évaluation</i> , enseignant, coéquipier, etc.	<b>Techniques volontairement non vues</b> dans le but que ces éléments ressortent lors de la discussion ou en cours de réalisation : ex. coupe de lanières d'oignons et de quartiers de tomates.
<b>Ressources internes</b> : techniques de coupe, vocabulaire, stratégies, connaissances en cuisine, compétences en lecture et en math, éthique du métier, routines relatives à l'hygiène, mesures, attitudes, etc.	<b>Recette</b> : voir doc. ou une recette de salade de légumes impliquant l'utilisation de la ou des techniques apprises. Quantités exprimées en volume plutôt qu'en poids.
<b>Conditions de réalisation</b> Équipes de deux; prévoir suffisamment de temps; les étapes 1, 2, 3 de préparation pourraient se faire la journée précédente.	
<b>Production attendue</b> : l'enseignant détermine la quantité (recette simple, double, ...) et la présentation (simple) désirée. (La dimension <présentation esthétique> fera partie des apprentissages de l'activité 6 et des défis de la tâche complexe 2.)	

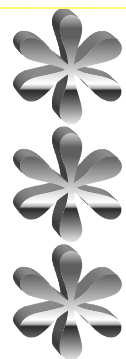
## Tâche 1 Préparation

**NOTE** : Si l'enseignant désire impliquer réellement les élèves dans le choix de la recette, les étapes 1 à 3 se font au moins une journée avant le reste du déroulement pour donner le temps d'acheter les ingrédients. Les recettes présentées doivent alors toutes répondre aux critères du point 3 ci-après.

    	1 Annoncer la tâche, la production attendue, les conditions de réalisation et le rôle de l'enseignant durant la production. <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>RÈGLE</b> : l'étape de réalisation devra commencer par un minimum de 5 minutes d'échange et de planification en équipe (incluant la <i>fiche de planification et de vérification, annexe Tâches 1</i>).</li> <li>• Sans dire lesquelles, avertir qu'il y a une nouveauté (coupe non apprise) : vous avez hâte de voir comment ils vont y faire face (défi). Ne pas donner les solutions (ex. en questionnant, en se référant au répertoire de coupes? Etc.)</li> <li>• Spécifier que le déroulement sera évalué et dans quel but (Ex. : connaître ses forces et ses points à améliorer, mieux saisir les attentes, pour l'enseignant, mieux adapter son enseignement.)</li> </ul>
	2 Demander aux élèves ce qu'ils pensent apprendre ou vérifier en vivant cette première réalisation de recette. <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Éviter de dire que c'est facile</b>. Au contraire, faire ressortir le défi, les exigences de la tâche, le degré de responsabilité de chacun. Mettre l'accent sur la communication adéquate.</li> </ul>
	3 <b>Choix de recette (DGF)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuer deux ou trois recettes de salades dont <b>une</b>:</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- qui permet d'exploiter les coupes apprises,</li> <li>- qui contient des légumes &lt;actifs pour la santé&gt; (<i>annexe Tâche 1, Les légumes méga importants et annexe Tâche 1, Palmarès des fruits et légumes actifs pour la santé</i>)</li> <li>- et au moins <b>une technique non apprise</b>.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revenir sur le but du projet (cuisine santé)</li> <li>• Parcourir les différentes listes d'ingrédients et demander laquelle ils considèrent la plus &lt;santé&gt; et pourquoi.</li> <li>• Présenter des fruits et légumes particulièrement &lt;actifs pour la santé&gt; et relever ceux qui font partie des recettes présentées; se demander comment peuvent être exploités ces renseignements (ex. s'y référer pour choisir ou améliorer des recettes, informer verbalement les futurs clients, améliorer le choix d'aliments des élèves).</li> <li>• En grand groupe, choisir la &lt;meilleure recette&gt; (celle qui permet d'utiliser les apprentissages réalisés jusqu'à présent (coupes, vocabulaire, opérations), qui contient des fruits et légumes &lt;actifs pour la santé&gt;).</li> </ul>
	4	Former les équipes.
	5	<p><b>Procéder à la lecture de la recette</b> choisie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Activer les connaissances antérieures : stratégie de relecture, essentielle lorsqu'on cuisine; autres stratégies de lecture connues des élèves peuvent être suggérées.</li> </ul> <p>Cette recette soulève-t-elle des problèmes particuliers? Comment les résoudre?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En groupe, nommer des apprentissages réalisés jusqu'à maintenant et des ressources (internes et externes) disponibles pour exécuter les tâches et pour bien communiquer entre coéquipiers.</li> </ul>
	6	<p><b>Conditions de réalisation et critères d'évaluation du résultat et du processus</b></p> <p>Préciser la quantité et la présentation attendues, le temps alloué, etc.</p> <p>Demander : Comment allez-vous pouvoir juger de la qualité de votre salade?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Déterminer des critères de résultat (la salade) avec les élèves :</b></li> </ul> <p>Demander comment ils pourront juger la qualité de leur travail.</p> <p><b>Réviser les critères d'évaluation du processus</b> en s'appuyant sur <i>l'auto-évaluation des compétences 1,2 et de la CT p.43</i></p>
	7	<p><b>Fiche de planification et de vérification (Annexe Tâches 1).</b></p> <p>Avant même de la présenter, demander aux élèves de l'examiner. Leur faire trouver son utilité (comme un moyen de se préparer pour le travail et de le vérifier, de satisfaire aux attentes, ...), comment et quand l'utiliser (avant, pendant, à la fin).</p>

## TÂCHE 1 Réalisation




- 1 Les équipiers prennent au moins 5 minutes pour planifier le travail et remplir leur *fiche de planification et de vérification* incluant la section « ? ou problème? » pour *se représenter les exigences de la tâche*.
- 2 Les élèves se mettent à la tâche : nettoyer, se procurer le matériel et les aliments, réaliser la recette, nettoyer, ranger. Accompagner et guider les élèves, conseiller l'utilisation des stratégies, apporter soutien ou enrichissement.  
\*\*\* Surveiller les comportements par rapport à la coupe non apprise.
- 3 Utiliser les bons coups ou les problèmes comme source d'information et objet de discussion ; ensemble, en communiquant de façon appropriée (solidarité et sentiment d'appartenance) :
  - Chercher la cause du problème, examiner ensemble <entre spécialistes en herbe> la situation, les conséquences, les solutions imaginatives et <solidaires>
  - Relier le tout à la mission de l'<entreprise> et à l'identité professionnelle
  - Se remettre au travail en régulant son comportement en fonction de la réflexion du groupe.

## TÂCHE 1 Intégration



- 1 Examiner l'état des lieux, la présentation de la salade, déguster. Critiquer avec les experts en herbe.
  - Avons-nous produit un mets santé? Avons-nous travaillé en <professionnels en herbe>? Qu'est-ce qui nous permet de dire ça (**utiliser les critères établis au point de départ**).
  - Faire le bilan (rétroaction, objectivation) de ce qui a été fait : Faire ressortir les situations de régulation (ex. réaction par rapport à la **coupe non apprise**) qui se sont présentées durant l'activité, les nombreux apprentissages mobilisés pour réaliser la tâche et les qualités requises qu'ils identifient jusqu'ici pour être aide-traiteur.
  - Sont-ils satisfaits de leur salade? De la présentation? De leur comportement? Du climat de travail? Quels facteurs qui ont joué. Qu'ont-ils trouvé facile, difficile? (Points forts, points faibles) Recherche de moyens pour améliorer...
  - Demander quelles qualités leur demande ce travail et celles qu'ils se reconnaissent ou veulent acquérir.
- 2 Revenir sur la **communication** et illustrer avec des exemples des élèves, l'impact des choix de communications.
- 3 Chaque élève remplit *l'auto-évaluation de la compétence 2, page 44*.
- 4 Féliciter les élèves sous divers aspects et **aborder la question du sens des félicitations**
  - Ex. C'est parfait, tu es super bon!

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expliquer aux élèves à l'aide d'un support visuel (<i>annexe Tâche 1, Suis-je déjà un expert?(Fiche enseignant et fiche élève)</i>) que les félicitations correspondent au niveau des attentes. (Faute d'explication, les élèves félicités réagissent parfois comme s'ils n'avaient plus rien à apprendre. Cette mise au point va aider l'élève à continuer à voir <b>où sont</b> les défis tout au long de la classe atelier.)</li> </ul>
5	Chaque élève remplit l' <i>auto évaluation de la compétence &lt;Communiquer de façon appropriée&gt;</i> , page 46.
6	La prochaine salade sera destinée au personnel de l'école. Demander aux élèves leurs idées pour la suite. (La tâche 2 ajoutera un défi de présentation esthétique.)

Différenciation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser une liste de matériel, d'aliments et d'actions écrite ou illustrée pour planifier le travail.</li> <li>• Écrire au tableau les ustensiles et aliments à se procurer.</li> <li>• Utiliser une recette avec étapes illustrées.</li> </ul>
-----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## **Activité 6 : Nouvelles coupes et présentation esthétique -90 minutes-**

### **Intention**

- Se familiariser avec une nouvelle coupe.
- S'outiller pour réaliser une présentation esthétique : élaborer un schéma de présentation en fonction des variables forme et couleur
- Décrire sa réalisation (CT)

### **RÉFÉRENCE AU PROGRAMME**

#### **Compétence 1, 2, 3**

#### **CT**

#### **Matériel à prévoir**

- Photos de salades présentées de manière esthétique illustrant, si possible, une organisation par couleur et selon des formes de disposition déterminées (cercle, carré, rectangle)
- Au moins 5 sortes de fruits et légumes permettant de pratiquer la ou les coupes choisies
- Appareil photo pour photographier les plats

N.B. : Pour faire sa présentation, chaque équipe devra disposer d'au moins trois types de légumes ou de fruits qu'elle aura coupés elle-même en tout ou en partie selon le niveau de défi que vous aurez établi. Donc, prévoir des quantités suffisantes de matière et la répartition de celle-ci entre les équipes au moment de réaliser la présentation esthétique.

### **Contenu d'apprentissage**

- Procédés : connaissance et application des différentes techniques
- Façons d'agir : identification des attitudes et comportements appropriés ou inappropriés
- Stratégie de gestion de ressources : utiliser un modèle pour établir un plan
- Vocabulaire
- Matières premières : propriétés

### **Regroupement**

Amorce en individuel

Suite en équipes de deux

## **Activité 6 Différenciation**

Une équipe peut préparer :

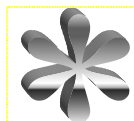
- un seul fruit ou légume avec une seule coupe soit une coupe connue soit une nouvelle
- plusieurs sortes de fruits et légumes en utilisant une ou deux coupes (une connue et une nouvelle)
- plusieurs fruits et légumes en pratiquant différentes coupes (les coupes déjà pratiquées et une ou deux nouvelles)

## Activité 6 Préparation

	<p>1 Présenter l'intention, les étapes de l'activité et le choix de fruits et de légumes.</p> <p>*** Annoncer qu'il s'agit de la <b>dernière étape avant d'offrir les premières salades au personnel de l'école.</b></p>
	<p>2 Montrer des exemples de présentation esthétique (<i>photos prise dans des livres de recette</i>). En faire ressortir les qualités, les avantages et les caractéristiques et la géométrie. Insister sur la <b>forme de la disposition</b> et l'utilisation de la <b>couleur</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisir un exemple simple. En faire le schéma de manière à préparer l'élève à concevoir son propre modèle (<i>annexe Activité 6, Présentation esthétique planification</i>)</li> </ul>
	<p>3 Présenter l'activité d'exploration (<i>annexe Activité 6, Présentation esthétique planification, page 1</i>) visant à stimuler la créativité et à structurer la planification de la présentation qu'ils auront à faire.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limiter le nombre maximum d'éléments : maximum 5; minimum : 3 légumes ou fruits (comme dans les exemples)</li> <li>• Faire quelques exemples de schémas en groupe</li> <li>• Donner du temps pour terminer en individuel</li> <li>• Demander à chaque élève de choisir le schéma qu'il aimerait réaliser.</li> <li>• Signaler que la suite se fait en équipes de deux et qu'il faudra choisir un seul des deux schémas</li> </ul>
	<p>4 En utilisant le répertoire de coupes, indiquer aux élèves, la coupe qu'ils pratiqueront (afficher ou distribuer l'illustration)</p>
	<p>5 CT : Annoncer que vous allez procéder à la démonstration et demander comment faire pour en profiter au maximum et pouvoir appliquer eux-mêmes la technique par la suite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insister sur le nom de la coupe</li> <li>• Revoir et illustrer les composantes de communication déjà expérimentées lors de la démonstration précédente (Activité 4)</li> <li>• Amener chacun à choisir une habileté de communication à démontrer durant l'activité</li> </ul>
	<p>6 Procéder à la démonstration en faisant <b>pratiquer les habiletés de communication</b>. Mettre en lumière les adaptations nécessitées par la forme ou la fermeté de tel ou tel fruit ou légume.</p>
	<p>7 Rappeler ensuite <b>verbalement et visuellement</b> (ex. : écrire au tableau, remettre des consignes écrites) les étapes de réalisation de l'activité (équipes de deux).</p>

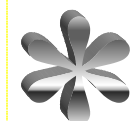


## Activité 6 Réalisation



- 1 Chaque équipe :
  1. Choisit le schéma de présentation qui sera réalisé et le trace en gros sur la **page 2** de la fiche (*annexe Activité 6, Présentation esthétique planification*). Écrire le nom du fruit ou du légume dans la section du schéma qu'il occupera ainsi que le nom de la coupe.
  2. Reçoit un fruit ou un légume
  3. Prépare son fruit ou son légume en pratiquant la nouvelle coupe et en quantité suffisante (précisée par l'enseignant) pour en distribuer une portion à trois ou quatre autres équipes. Le but est que chaque équipe dispose de trois à cinq sortes de fruits et légumes pour réaliser sa présentation.

*Marquer un temps d'arrêt et coordonner la répartition des aliments aux différentes équipes de manière à ce que chaque équipe ait ce dont elle a besoin (3 à 5) pour faire sa présentation.*

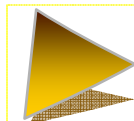


4. L'équipe réalise sa présentation en se basant sur le schéma choisi et en pratiquant ses habiletés de communication (CT)

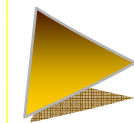
- 2 Nettoyer, ranger.

Suggestion : Prendre des photos des élèves avec leur production.

## Activité 6 Intégration



- 1 Revenir **sur le but de l'activité, le déroulement et les comportements**.
  - Faire ressortir les ajustements qui ont dû être faits et les apprentissages réutilisés (communication, comportements, méthodes, techniques, connaissances, etc).
  - Analyser les impacts de différentes situations, les moyens d'amélioration



- 2 **Analyser le résultat** : faire ressortir différentes variables influençant la présentation; ex. : couleur du plat versus couleur de l'aliment, poids des morceaux (les fruits lourds sur laitue délicate se retrouvent au fond du plat), moment d'ajouter la vinaigrette (mieux vaut la garder à part plutôt que de la mélanger avant de présenter le plat).
  - Identifier ce qui, selon eux, rend une présentation plus esthétique qu'une autre. Traduire les idées en critères.

## TÂCHE COMPLEXE 2

**Préparer et présenter une salade destinée au personnel de l'école - de 2 heures à 2h30 -**

**Les élèves, en équipes de deux, réalisent une salade destinées au personnel de l'école. Ils exécutent toutes les tâches impliquées par la réalisation et la présentation esthétique de cette salade et de sa vinaigrette.** L'enseignant devra avoir prévu la prise des commandes, la réception du paiement ainsi que le service, étapes qui ne sont pas détaillées dans cette SAÉ.

### Suggestion 1

- Privilégier l'utilisation de vaisselle lavable pour le service

### Suggestion 2

Chaque équipe pourrait cuisiner un nombre X de portions :

- La salade est ensuite présentée dans des assiettes individuelles et vendue à l'unité OU
- La salade est présentée dans 1 plat de service par équipe, servie selon la quantité demandée par le client et vendue au poids.

### Intention

- Identifier des fruits et légumes particulièrement actifs pour la santé (DGF) (*annexe Tâche 1, Les légumes méga-importants et annexe Palmarès des fruits et légumes actifs pour la santé*) -suite-
- Se familiariser avec une nouvelle recette
- S'outiller pour réaliser une présentation esthétique : élaborer un schéma de présentation en fonction des variables forme et couleur
- Expliquer son travail (CT)

### Référence au programme

Compétences 1 et 2 (évaluation optionnelle)  
Compétence 3 (évaluée)  
CT communiquer de façon appropriée (évaluée)

### Contenu d'apprentissage

- Technique de coupe
- Connaissances sur les fruits et légumes (DGF)
- Vocabulaire

Critères d'évaluation	
<p>C1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reconnaissance des caractéristiques de la situation</li> <li>Pertinence des ressources inventoriées</li> <li>Appréciation réaliste de l'impact des encadrements légaux et réglementaires sur sa façon d'agir</li> <li>Pertinence des éléments de réflexion sur sa capacité à répondre aux exigences</li> </ul>	<p>C2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Engagement dans la réalisation de la salade</li> <li>Mise en évidence des retombées de ses expériences sur ses aptitudes à réaliser une situation de travail</li> </ul>
<p>C 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pertinence des attitudes et des comportements adoptés</li> <li>Degré d'adaptabilité aux différentes situations</li> <li>Capacité d'analyser ses attitudes et ses comportements en situation de travail</li> </ul>	<p>CT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rigueur dans le respect des usages, des codes, des conventions</li> <li>Pertinence dans le choix du langage comme véhicule du message</li> <li>Adéquation du message au contexte et à l'interlocuteur</li> <li>Degré de cohérence du message</li> <li>Qualité du jugement porté sur l'efficacité de la communication</li> </ul>

La salade est destinée au personnel de l'école comme complément <santé> à leur repas.

**Production attendue :** Chaque équipe cuisine la recette et la vinaigrette prévues par l'enseignant selon la quantité (recette simple, double, ...) et l'organisation (plat unique ou par portions) demandée par celui-ci. Sur le plan esthétique, la **présentation** est planifiée et décidée par chaque équipe. Le résultat visuel différera donc d'une équipe à l'autre.



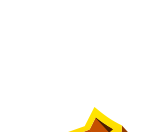



**Ressources externes :** produits de nettoyage, équipement de cuisine, ingrédients, recette, affiches, *fiche de planif vérif*, *schéma de présentation esthétique*, doc. coupe de légumes, *grilles d'évaluation*, enseignant, coéquipier; ustensiles, bols ou assiettes de service.

**Recette**  
Recette de salade de légumes ou de fruits impliquant l'utilisation des techniques apprises. Quantités exprimées en volume plutôt qu'en poids.

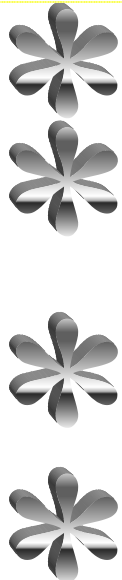
**Ressources internes :** techniques de coupe, vocabulaire, stratégies, connaissances en cuisine, compétences en lecture et en math, éthique du métier, routines relatives à l'hygiène, mesures, attitudes, etc.

**Conditions de réalisation**  
Équipes de deux; prévoir suffisamment de temps; il serait préférable que cette tâche ne soit pas scindée en deux.


## Tâche 2 Préparation




	1 Présenter la tâche, la recette, les conditions de réalisation notamment l'heure à laquelle la production doit être prête. Donner brièvement des détails sur ce que vous avez prévu pour le service en précisant que vous reviendrez sur cette question.
	2 Lire la recette avec les élèves <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demander si certains fruits ou légumes de la recette font partie des méga importants (DGF) (<i>annexe Tâche 1, Les légumes méga-importants et annexe Palmarès des fruits et légumes actifs pour la santé</i>)</li> <li>• Demander à quoi peut servir cette information (ex. à choisir une, recette, à améliorer une recette, à informer les clients, à promouvoir les salades de la classe-atelier)</li> <li>• Inviter les jeunes à s'interroger sur leur compréhension de la recette et à s'imaginer en train de la réaliser. Répondre aux questions de clarification. Rappeler l'essentielle stratégie de relecture.</li> </ul>
	3 A. Mettre en valeur ce qu'ils vont réaliser en soulignant sa complexité. B. Demander aux élèves : <ul style="list-style-type: none"> <li>• comment ils se sentent : confiants, impatients, stressés. Examiner des effets positifs et négatifs du stress, des moyens de s'entraider et de pallier aux effets négatifs.</li> <li>• ce qu'ils pensent qu'ils apprendront comme groupe en accomplissant cette tâche et ce qu'ils visent comme but personnel.</li> </ul>
	4 Faire émerger les différentes facettes des compétences qu'ils ont commencé à développer et qui leur serviront pour réaliser la tâche (planification de la présentation, techniques, stratégies, connaissances, responsabilité, étapes, habiletés de <b>communication</b> , ressources externes, etc).
	Rappeler votre rôle de guide et de soutien.
	5 Demander aux élèves de prendre connaissance de la grille d'auto-évaluation de la compétence 3. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les inviter à poser des questions en utilisant les habiletés de communication (CT).</li> <li>• À l'aide des situations déjà vécues, les amener à trouver des exemples pour illustrer les énoncés ou leur contraire.</li> <li>• Mettre en évidence le rôle de la communication comme véhicule des attitudes et comportements</li> <li>• Demander à chacun de choisir une habileté qu'il veut démontrer durant la tâche</li> </ul>

## Tâche 2 Réalisation

	1	Les équipiers prennent quelques minutes pour planifier le travail et remplir leur <i>fiche de planification et de vérification (annexe Tâche 1)</i> incluant la section « Question? ou problème?» pour <i>se représenter les exigences de la tâche</i> .
	2	Ils se mettent à la tâche : nettoyer, se procurer le matériel et les aliments, exécuter la recette, planifier et réaliser la présentation, nettoyer, ranger. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accompagner et guider les élèves, conseiller l'utilisation des stratégies, apporter du soutien ou augmenter le défi.</li> <li>• En cours de travail, au besoin, rappeler aux élèves d'aller consulter leur <i>fiche de planification et de vérification, section &lt;Pendant... et vérification&gt;</i></li> </ul>
	3	Faire le tour des équipes : chaque élève doit expliquer ce qu'il est en train de faire (gestes, vocabulaire du métier, explications techniques).
	4	Utiliser les bons coups ou les problèmes comme source d'information et objet de discussion ; ensemble, en communiquant de façon appropriée (solidarité et sentiment d'appartenance) : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chercher la cause, examiner ensemble &lt;entre spécialistes en herbe&gt; la situation, les conséquences, les solutions imaginatives et &lt;solidaires&gt;</li> <li>• Relier le tout à la mission de l'&lt;entreprise&gt; et à l'identité professionnelle</li> <li>• Se remettre au travail en régulant son comportement en fonction de la réflexion du groupe.</li> </ul>

## TÂCHE 2 Intégration

	1	L'élève remplit l'auto-évaluation de la compétence 3, page 45, et celle de la compétence transversale, page 46; (les auto-évaluations des compétences 1 et 2, si désiré). Apporter le soutien nécessaire.
	2	Examiner l'atteinte du but commun : produire des salades santé etc... et de tout ce qui a été fait pour y arriver. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire la liste ou la carte réseau de tout ce qu'ils ont appris et utilisé jusqu'ici dans chaque M, du point de vue techniques de cuisine, du point de vue stratégies, comportement, communication, <b>qualités de l'aide-traiteur</b>, etc. Considérer aussi bien l'étape de planification que l'exécution des tâches et les comportements.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ces pièces pourraient être les morceaux d'un casse-tête dont le tout finirait par former un aide-traiteur.</li> </ul> </li> <li>• Parler &lt;entre spécialistes&gt;, mettre en évidence la <b>complexité du travail</b> et les nombreuses <b>situations de régulation</b> où il faut moduler la règle, la technique, la façon d'agir en fonction du contexte.</li> <li>• <b>Expliciter les liens</b> entre ce qui ressort de la <b>discussion</b>, les <b>éléments observables</b> et les <b>critères</b> d'évaluation.</li> </ul>

	3 Vérifier l'atteinte des buts personnels, le chemin accompli par chacun et le degré de satisfaction, etc.
	4 Demander ce qui pourrait être amélioré et comment.
	5 Poursuivre avec l'organisation du service aux clients (non élaboré dans cette SAÉ).

### Suite possible

**Continuer la production de salades** en complexifiant les situations (ex. : ajouter des apprentissages et modifier les conditions de réalisation).

#### Complément

Visite d'un cuisinier : supervision des élèves au travail, discussion sur ses attentes envers ses aides de différents niveaux, démonstration de son savoir faire.

Visite d'un restaurant ou d'un traiteur avec discussion sur les apprentissages amorcés par les élèves : questions d'hygiène, techniques, comportements, sécurité.

COMPÉTENCE 1

Groupe : \_\_\_\_\_

Noms :

Date : \_\_\_\_\_ Traces/productions / \_\_\_\_\_

COMPÉTENCE 1 Se représenter les exigences propres à différentes situations de travail										
CRITÈRES D'ÉVALUATION	ÉLÉMENTS OBSERVABLES									
Reconnaissance des caractéristiques de la situation	• L'élève identifie les différentes étapes à prévoir pour répondre aux attentes.									
	• L'élève décrit le produit final et ses caractéristiques : recette, quantité, contenant.									
	• L'élève identifie les conditions de réalisation : temps alloué, etc.									
Pertinence des ressources inventoriées	• L'élève identifie les ressources matérielles, techniques, humaines pertinentes à exploiter pour réaliser la tâche.									
Appréciation réaliste de l'impact des encadrements légaux et réglementaires sur sa façon d'agir	• L'élève donne des exemples illustrant comment les encadrements légaux et réglementaires lui servent de référentiel pour orienter ses façons d'agir.									
Pertinence des éléments de réflexion sur sa capacité à répondre aux exigences	• L'élève identifie des ressources personnelles pour réaliser la tâche.									
	• L'élève identifie des ressources personnelles à développer pour réaliser la tâche.									
Appréciation globale										
Forces mises en évidence										
Défi de l'élève										

A Avec aisance et sans aide — B Avec un rappel ou aide occasionnelle — C Avec rappels et aide — D Avec beaucoup de soutien

COMPÉTENCE 2

Groupe : \_\_\_\_\_

Noms :

Date : \_\_\_\_\_ Traces/productions / \_\_\_\_\_

COMPÉTENCE 2 Accomplir les tâches inhérentes à différentes situations de travail										
CRITÈRES	ÉLÉMENTS OBSERVABLES									
Engagement dans la réalisation des salades	• L'élève travaille <b>en tenant compte</b> de l'ensemble de la situation : ressources, méthodes et techniques pertinentes, séquence des tâches, règles, but visé, conditions de réalisation.									
	• L'élève applique les méthodes et les techniques appropriées.									
	• L'élève enchaîne les étapes d'exécution selon l'ordre demandé.									
	• L'élève utilise les termes du métier.									
	• L'élève utilise les ressources à sa disposition pour vérifier son travail.									
Cohérence des liens entre ses façons d'agir au regard des exigences de chacune des situations	• À la suite de la 1 <sup>re</sup> tâche complexe, l'élève a apporté des ajustements cohérents (donc en exécutant sa 2 <sup>e</sup> salade).									
	• L'élève adapte ses façons d'agir selon les situations.									
Mise en évidence des retombées de ses expériences sur ses aptitudes à réaliser une situation de travail	• L'élève identifie ses forces et ses limites.									
	• L'élève identifie des façons de progresser.									
Appréciation globale										
Forces mises en évidence										
Défi de l'élève										

A Avec aisance et sans aide — B Avec un rappel ou aide occasionnelle — C Avec rappels et aide — D Avec beaucoup de soutien



COMPÉTENCE 3

Groupe : \_\_\_\_\_

Noms : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_ Traces/productions / \_\_\_\_\_

COMPÉTENCE 3										
Adopter les attitudes et les comportements appropriés à différentes situations de travail										
CRITÈRES	ÉLÉMENTS OBSERVABLES									
Pertinence des attitudes et des comportements adoptés	• L'élève se mobilise / collabore pour appliquer les méthodes de coupe et les routines de nettoyage et de cuisine.									
	• L'élève se comporte de façon sécuritaire pour lui-même et les autres.									
	• L'élève adopte les comportements sociaux souhaités.									
Degré d'adaptabilité aux différentes situations	• L'élève fait preuve de souplesse et d'ouverture d'esprit.									
	• L'élève utilise des ressources mises à sa disposition pour améliorer ses attitudes ou de ses comportements.									
Capacité d'analyser ses attitudes et ses comportements en situation de travail	• L'élève fait le lien entre ses comportements et les répercussions positives ou négatives sur lui-même et sur les autres.									
	• L'élève se donne des défis.									
Appréciation globale										
Forces mises en évidence										
Défi de l'élève										

A Avec aisance et sans aide — B Avec un rappel ou aide occasionnelle — C Avec rappels et aide — D Avec beaucoup de soutien

# **CT 9 : Communiquer de façon appropriée** **Grille d'évaluation Nous cuisinons à votre santé**

Groupe : \_\_\_\_\_

Noms :

Date : \_\_\_\_\_ Traces/productions / \_\_\_\_\_

<b>Communiquer de façon appropriée / Critères :</b>	<b>Éléments observables</b>										
<b>Degré de maîtrise : vocabulaire, symboles</b>	Utiliser adéquatement les mots du métier pour communiquer durant le travail										
<b>Rigueur dans le respect des usages, codes, conventions</b>	Appliquer les conventions de communication de l'atelier : saluer, remercier, demander, vouvoyer, utiliser le prénom										
<b>Pertinence dans le choix du langage comme véhicule du message</b>	Pendant le travail, utiliser le ton et le langage non verbal qui favorisent un bon climat de travail.										
	Démontrer son écoute et sa compréhension à son interlocuteur par des signes ou des paroles										
<b>Adéquation du message au contexte et à l'interlocuteur</b>	Choisir le langage qui convient le mieux au message : geste, parole, signe										
	Ajuster adéquatement sa façon de communiquer : selon l'interlocuteur et selon la situation										
<b>Degré de cohérence du message</b>	Reconnaître l'effet de sa façon de communiquer										
<b>Qualité du jugement porté sur l'efficacité de la communication</b>	Modifier son message pour mieux se faire comprendre										

A Avec aisance et sans aide — B Avec un rappel ou aide occasionnelle — C Avec rappels et aide — D Avec beaucoup de soutien

## AUTO-ÉVALUATION

Nom : \_\_\_\_\_ Groupe : \_\_\_\_\_ SENSIBILISATION AU MONDE DU TRAVAIL

SAÉ ou SÉ : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_ Traces/productions : \_\_\_\_\_

<b>Compétence 1 : Se représenter les exigences propres à différentes situations de travail</b>				
Comment je m'y prends?	Où je me situe?			
	D	C	B	A
1- J'identifie toutes les étapes de travail que je devrai réaliser (fiche de planification).				
2- Je décris la salade que j'ai choisie : la présentation, le plat, les ingrédients, la quantité, etc. _____				
3- J'explique comment ça va se dérouler : le temps nécessaire, avec qui je travaille, etc. _____				
4- J'identifie les ressources humaines, matérielles ou techniques dont j'ai besoin pour réaliser la tâche : équipement, techniques, méthodes de nettoyage et autres (fiche de planification).				
5- Je donne des exemples qui montrent le lien entre mes façons d'agir et les règles de salubrité et de sécurité.				
6- Je nomme les connaissances, les qualités ou les habiletés que je pense avoir pour réaliser la tâche.				
7- J'identifie les ressources qui me manquent pour réaliser la tâche avec succès : je pose des questions quand je ne suis pas certain d'une chose, je ...				
<b>Appréciation globale :</b>				
<b>Forces mises en évidence</b>				
<b>Points à améliorer</b>				

D



J'ai besoin de beaucoup d'aide et de rappels fréquents.

C



Je réussis mais j'ai besoin qu'on me rappelle des choses à faire et qu'on me guide.

B



Je suis presque capable d'y arriver seul(e).

A







Je suis capable d'y arriver seul(e) et très facilement.

## AUTO-ÉVALUATION

Nom : \_\_\_\_\_ Groupe : \_\_\_\_\_ SENSIBILISATION AU MONDE DU TRAVAIL

SAÉ ou SÉ : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_ Traces/productions : \_\_\_\_\_

<b>Compétence 2 : Accomplir les tâches inhérentes à différentes situations de travail</b>				
<b>Comment je m'y prends?</b>	<b>Où je me situe?</b>			
	<b>D</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>
1. Je tiens compte de l'ensemble de la situation : étapes, recette, matériel, méthodes, responsabilités, temps, etc.				
2. J'applique les méthodes et les techniques que j'ai apprises.				
3. J'exécute toutes les étapes de travail.				
4. J'utilise les mots du métier.				
5. J'utilise un moyen pour vérifier mon travail : affiches, fiche de vérification, stratégie, etc.				
6. J'adapte mes façons d'agir selon les situations.				
7. Je nomme des points que j'ai améliorés quand j'ai fait la 2 <sup>e</sup> salade.				
8. J'identifie mes forces et mes limites.				
9. J'identifie des façons de m'améliorer dans mon travail.				
<b>Appréciation globale :</b>				
<b>Forces mises en évidence</b>				
<b>Points à améliorer</b>				

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; margin: 0 auto;">D</div>  <p>J'ai besoin de beaucoup d'aide et de rappels fréquents.</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; margin: 0 auto;">C</div>  <p>Je réussis mais j'ai besoin qu'on me rappelle des choses à faire et qu'on me guide.</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; margin: 0 auto;">B</div>  <p>Je suis presque capable d'y arriver seul(e).</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; margin: 0 auto;">A</div>  <p>Je suis capable d'y arriver seul(e) et très facilement.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## AUTO-ÉVALUATION

Nom : \_\_\_\_\_ Groupe : \_\_\_\_\_ SENSIBILISATION AU MONDE DU TRAVAIL

SAÉ ou SÉ : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_ Traces/productions : \_\_\_\_\_

<b>Compétence 3 : Adopter les attitudes et les comportements appropriés à différentes situations de travail</b>				
<b>ÉLÉMENTS OBSERVABLES</b>	<b>D</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>
▪ Je choisis des paroles et des actions qui ont des effets positifs sur le travail et le climat de travail				
▪ Je me comporte de façon sécuritaire pour moi-même et pour les autres				
▪ J'accepte la critique				
▪ Je suis capable de modifier une attitude, un comportement, une habitude				
▪ J'utilise des moyens pour surmonter les difficultés : l'encouragement d'un co-équipier, un conseil, etc.				
▪ Je reconnais les effets que produisent mes comportements sur...				
<b>Appréciation globale</b>				
<b>Forces mises en évidence</b>				
<b>Points à améliorer</b>				
<b>Défi de l'élève</b>				

D



J'ai besoin de beaucoup d'aide et de rappels fréquents.

C



Je réussis mais j'ai besoin qu'on me rappelle des choses à faire et qu'on me guide.

B



Je suis presque capable d'y arriver seul(e).

A




Je suis capable d'y arriver seul(e) et très facilement.

# Communiquer de façon appropriée : grille d'autoévaluation

Nom : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_ Activité : \_\_\_\_\_

## Nous cuisinons à votre santé

<b>Pour communiquer de façon appropriée, voici mes cibles :</b>		<b>AVANT LA TÂCHE, JE CHOISIS LES HABILETÉS QUE JE VEUX DÉMONTRER (DEUX HABILETÉS OU PLUS)</b>	
<b>J'apprends</b>	<b>Je découvre des mots, des conventions et divers</b>	Je suis capable d'utiliser adéquatement les mots du métier pour communiquer durant le travail	
		J'applique les conventions de communication de l'atelier : saluer, remercier, demander, vouvoyer, utiliser le prénom.	
<b>Je choisis et j'utilise de façon appropriée divers</b>	<b>J'utilise mots et conventions . Je tiens compte du langage non verbal</b>	Pendant le travail, je suis capable d'utiliser le ton et le langage non verbal qui favorisent un bon climat de travail.	
		Je démontre mon écoute et ma compréhension à mon interlocuteur par des signes ou des paroles	
		Pour mieux me faire comprendre, j'utilise des gestes, des mimiques ou d'autres façons non verbales	
		J'adapte ma façon de communiquer selon la personne à qui je m'adresse et selon la situation	
<b>Je m'ajuste</b>	<b>Je porte attention aux réactions et je m'ajuste pour</b>	Je reconnais l'effet que produisent mes façons verbales et non verbales de passer mes messages	
		Je modifie mon message pour mieux me faire comprendre : donner un exemple, faire un geste, etc.	
<b>SI JE ME SUIS FIXÉ(e) UN DÉFI DANS LA TÂCHE PRÉCÉDENTE, JE L'INDIQUE ICI :</b>			

# APRÈS LA TÂCHE, J'ÉVALUE COMMENT J'AI EXERCÉ MES HABILITÉS

1



J'ai besoin de beaucoup de soutien et de fréquents rappels.

2



J'ai besoin de rappels et j'ai besoin qu'on me guide.

3



Je suis presque capable d'y arriver seul (e).

4



Je suis capable d'y arriver seul (e) et je peux aider les autres.

Pendant le travail, j'utilise adéquatement les mots du métier pour communiquer

J'applique les conventions : saluer, remercier, demander, vouvoyer, utiliser le prénom, etc.

Je choisis le ton et le langage non verbal qui favorisent un bon climat de travail

Je démontre mon écoute et mon niveau de compréhension à mon interlocuteur par des signes ou des paroles

Pour mieux me faire comprendre, j'utilise des gestes, des mimiques ou d'autres façons non verbales

J'adapte ma façon de communiquer selon la personne à qui je m'adresse et selon la situation

Je reconnais l'effet que produisent mes façons verbales et non verbales de passer mes messages

Je modifie mon message pour mieux me faire comprendre : donner un exemple, faire un geste, etc.

**J'ÉVALUE MON DÉFI PRÉCÉDENT**



**DE FAÇON GLOBALE, J'INDIQUE MON HABILETÉ À M'ÉVALUER**



**JE ME DONNE UN DÉFI de communication POUR LA PROCHAINE FOIS :**

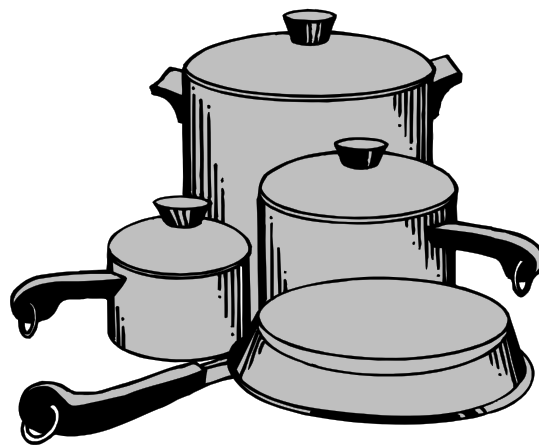
Parcours de formation axée sur l'emploi  
Formation préparatoire au travail (FPT)  
Sensibilisation au monde du travail

---

Situation d'apprentissage et d'évaluation

# Nous cuisinons à votre santé

Annexes de l'enseignant  
(incluant celles 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.



**Références complémentaires :**

Veillez consulter la section correspondant à cette SAÉ  
à l'adresse suivante : <http://lienssaepfae.educationquebec.qc.ca>

Vous y trouverez l'ensemble des liens contenus dans cette SAÉ.

# 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 <b>PROPRETÉ</b> et <b>MALPROPRETÉ</b> 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.

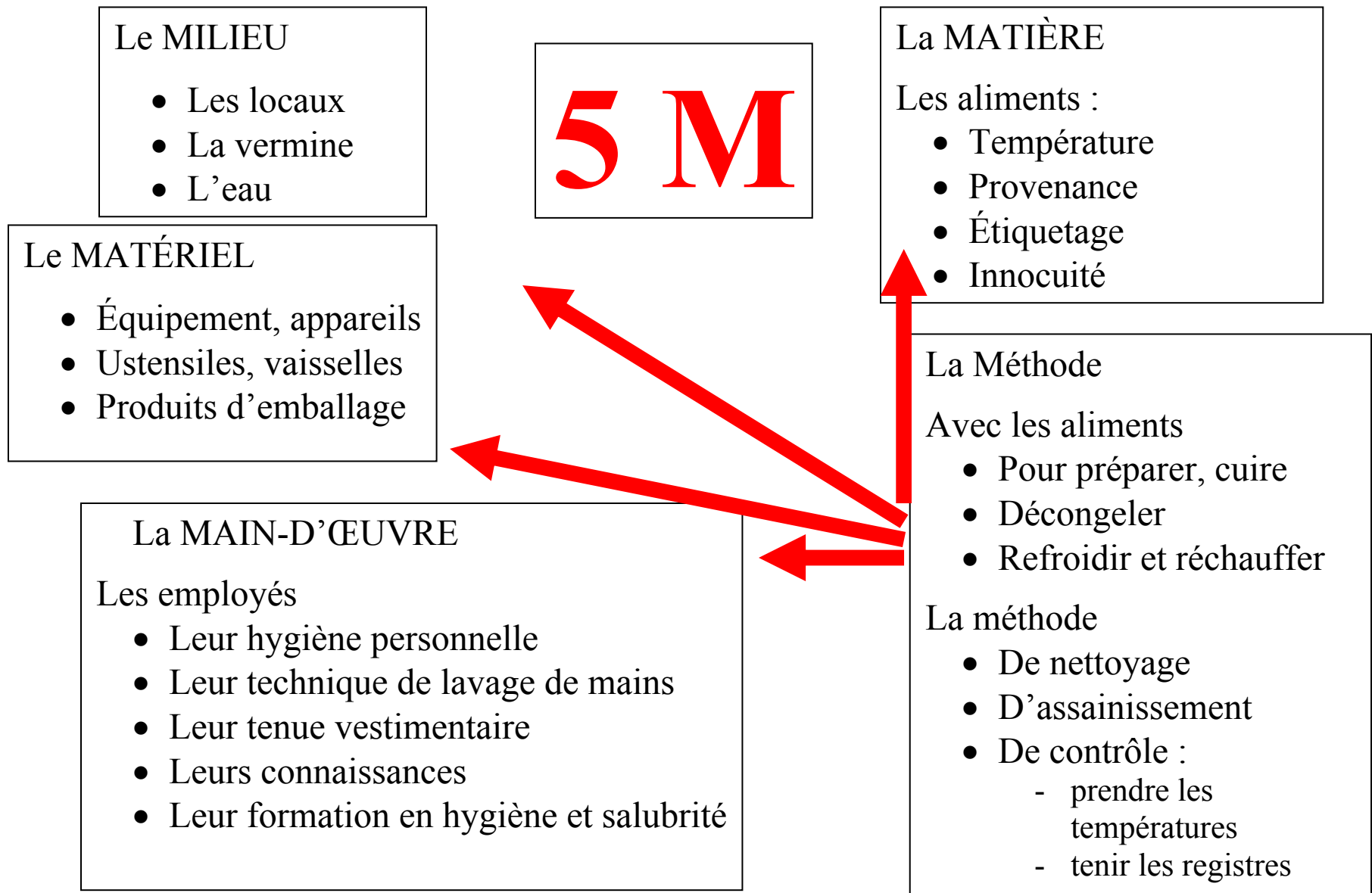
☆ Ressource : AFFICHE des 5M

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

# FICHE SUPPORT pour donner des idées



# 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](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



## ACTIVITÉ 2

### Photos Cherchez les erreurs



#### Photo 1

Menacer de frapper quelqu'un avec une serviette.  
Ne porter ni filet, ni chapeau, ni sarreau, ni tablier.  
Pencher un chaudron (chaud et plein) vers soi.

#### Photo 2

Travailler assis et mal tenir son couteau.  
Gesticuler avec un couteau en main.  
Ne pas couvrir efficacement ses cheveux.  
Porter des bijoux.

#### Photo 3

Couper en positionnant la lame vers soi.  
Travailler (couper) sur une surface malpropre.  
Laisser des déchets joncher le plancher.  
Se frotter le nez, avoir les mains sales.  
Ne pas couvrir efficacement ses cheveux.

#### Photo 4

Ne pas couvrir efficacement ses cheveux.  
Faire sursauter quelqu'un alors que la personne transporte un chaudron.  
Déplacer un objet lourd en le tenant loin du corps et en faisant un mouvement de torsion.

# SÉCURITÉ

## Activité 2 feuille support Exemples de risques

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

**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. <b>Ajoute</b> un autre de tes atouts :	✓	13. <b>Ajoute</b> un facteur de risque que tu te reconnais :	✓	

## Sécurité

- ✦ Ne pas transporter ou soulever un objet trop lourd seul; demander de l'aide ou utiliser un chariot.
- ✦ Toujours garder le dos droit pour soulever une charge lourde.
- ✦ Toujours utiliser des linges secs de cuisine pour transporter des casseroles chaudes.
- ✦ Garder les fourneaux propres de gras pour éviter tout incendie.
- ✦ Garder les poignées des chaudrons à l'intérieur de la surface de cuisson pour éviter que quelqu'un s'accroche et se brûle.
- ✦ Ne pas laisser les poignées au-dessus d'une source de chaleur.
- ✦ Être certain que le chemin est libre lorsque vous transportez des casseroles pleines d'aliments bouillants.
- ✦ Couvrir d'un linge les casseroles sortant du four pour éviter les brûlures.
- ✦ Éviter de trop remplir les casseroles.
- ✦ Ne pas essuyer un couteau du côté de la lame.
- ✦ Ne jamais couper sur du métal.
- ✦ Ne pas laisser un couteau ou autres objets coupants dans un évier.
- ✦ Placer les couteaux sous les planches pour éviter les coupures.
- ✦ Ne jamais essayer de rattraper un couteau qui tombe par terre; après l'avoir ramassé, le laver.
- ✦ Un couteau n'est pas un ouvre-boîte.
- ✦ Transporter les couteaux la pointe vers le bas et le long de la cuisse.
- ✦ Toujours débrancher les machines électriques avant de les laver.
- ✦ Ne rien mettre à l'intérieur d'un malaxeur en marche.
- ✦ Utiliser le pilon pour pousser un aliment dans le hache-viande.
- ✦ Garder les planchers secs et propres.
- ✦ Ne jamais courir dans une cuisine.
- ✦ En cas d'incendie, couper la source de chaleur, évacuer les lieux et aviser une personne responsable.

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

## Procédures de nettoyage et Recette d'assainisseur

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 l'activité 3.



# 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.		

## Activité 3 corrigé

### Hygiène et sécurité alimentaire

Noms : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

VRAI ou FAUX

QUESTIONS	V / F
16. Quand un linge de table sent mauvais, c'est l'eau qui dégage cette odeur. <b>RÉP. Des moisissures, des germes se développent grâce à l'humidité parce qu'il restait des débris organiques sur le linge. (M matériel)</b>	F
17. Si je mets un morceau de pain dans une boîte fermée, à la longue, un insecte ou une souris pourrait se développer. <b>RÉP La génération spontanée est un mythe. (M matière)</b>	F
18. Une bactérie, c'est vivant et ça se reproduit.	V
19. Les microbes peuvent sauter, faire des bonds. <b>RÉP Les germes pathogènes se transfèrent pas contact.</b>	F
20. Quand un aliment est contaminé par des bactéries, ça se voit ou ça se sent. <b>RÉP Pas nécessairement. (M matière)</b>	F
21. Sur un comptoir rugueux, fendu ou éraflé, les bactéries nuisibles se développent plus facilement. <b>RÉP Parce que la saleté peut s'y coincer d'où l'importance d'être minutieux et observateur. (M milieu)</b>	V
22. Les meilleures places pour les germes sont les endroits frais et secs. <b>RÉP Chauds et humides. Vie= eau. Chaleur : à un certain degré de température, les germes sont détruits : cuire, bouillir, frire. Des normes de température existent en alimentation pour assurer l'innocuité des aliments (M matière et M méthode)</b>	F
23. 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. <b>RÉP Ex. : la contamination peut se transmettre de la main à la planche puis de la planche à l'aliment.</b>	F
24. Quand les bactéries ont tout ce dont elles ont besoin, elles grossissent. <b>RÉP Il y en a de plus en plus pq'elles se reproduisent : 1, 2, 4, 16, 32, 64...</b>	F
25. Un objet, comme mon sac à dos, peut contaminer un autre objet comme le comptoir.	V
26. 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. <b>RÉP Nous n'avons pas toujours des bactéries pathogènes sur les mains. Tout est question de probabilité.</b>	F
27. Des produits nettoyants, on n'en met jamais trop. <b>RÉP Ex. danger pour la peau, danger d'intoxication si non rincé.</b>	F
28. Les microbes c'est pas dans notre propre maison qu'on les attrape c'est quand on va ailleurs.	F
29. Nettoyer et désinfecter c'est différent. <b>RÉP Nettoyer : déloger les résidus de matière organique. Désinfecter (assainir) : éliminer les microorganismes invisibles à l'œil nu.</b>	V
30. Le savon ça lave : je plonge les assiettes sales, je les sors, je les essuie, et bingo! le nettoyage est fait. <b>RÉP Voir la méthode de nettoyage : pré-laver, laver, rincer, ...)</b>	F

# Aide-mémoire NETTOYAGE

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

## « Lavons nos fruits et 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 l'*activité 4* :

- Lavons nos fruits et légumes
- Techniques de coupe

1- Avec l'aide de vraies tasses à mesurer, réécris sur les images les mesures indiquées plus bas.

A)



A) 2, 4, 6 et 8 onces  
(oz = abréviation anglaise pour once)

B)



B)  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{3}$ ,  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{2}{3}$ ,  $\frac{3}{4}$  et 1 tasse  
(cup = tasse en anglais)

C)



C) 50, 100, 150, 200 et 250 ml

2- Dessine

A) 6 onces de farine



B) 225 ml de lait



C)  $\frac{1}{3}$  de tasse de jus de citron



3- Tableau des équivalences de volume

Équivalences de Volume		
Mesures	Mesures sèches ou liquide	Mesures en once
$\frac{1}{4}$ tasse	60 ml	2 oz
$\frac{1}{2}$ tasse	125 ml	4 oz
$\frac{3}{4}$ tasse	200 ml	6 oz
1 tasse	250 ml	8 oz
1 $\frac{1}{2}$ tasse	375 ml	-
2 tasses	500 ml	16 oz
2 $\frac{1}{2}$ tasses	625 ml	-
3 tasses	750 ml	32 oz
4 tasses	1000 ml soit 1 litre	64 oz
$\frac{1}{4}$ c. à thé	1 ml	-
$\frac{1}{2}$ c. à thé	2 ml	-
1 c. à thé	5 ml	-
1 c. à soupe	15 ml	-
2 c. à soupe	30 ml	1 oz
3 c. à soupe	50 ml	-

Fiche de **planification** et de **vérification**

Nom :

Date :

AVANT de commencer... <b>planification</b>		PENDANT... + <b>vérification</b>	
<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>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>? ou problème?</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>Respect des critères de PRÉSENTATION (production)</div> <div><div><div></div></div></div> <div><div><div></div></div></div> <div>NETTOYAGE</div> <div><div><div></div></div></div> <div><div><div></div></div></div> <div><div><div></div></div></div>

Les fruits et les légumes :  
« Les légumes méga importants » et « Palmarès des fruits et légumes  
actifs pour la santé »

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>• 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>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>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>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>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>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>	<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>• 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>	



Wow! ? Super! C'est parfait!

**Nous cuisinons à votre santé**

Tâche no 1

**Suis-je déjà un EXPERT?**

<b>Progrès évident SURVOL</b>	<b>Progrès plus subtils ÉTAPE 1</b>	<b>Approfondissement, maîtrise ÉTAPE 2</b>
Plonger dans la nouveauté.	Continuer à apprendre en améliorant ce que je sais déjà...	Prendre de plus en plus en charge ma progression
Presque tout est nouveau, les progrès peuvent être évidents : la motivation vient facilement.	L'effet de la nouveauté s'est estompé. La motivation et la persévérance deviennent un défi que tu pourras être très fier d'avoir relevé.	Tu commences à ressentir ce que c'est être compétent. Tu as compris qu'il y a toujours à apprendre. Le piège c'est de penser le contraire.
La gratification vient de la nouveauté et du résultat.	Les progrès sont plus subtils. Tu dois continuer d'appliquer les premières choses que tu as apprises tout en ajoutant les nouvelles : c'est la condition pour continuer à avancer et c'est ainsi que tu te signales par ton sens des responsabilités.	Tu te fixes des défis. Tu te signales par ton autonomie et la vision élargie que tu as de ton travail. Tu es productif.  Tu raffines ce que tu sais.
Exemple : tu t'impliques, tu nettoies parfaitement le lavabo, tu apprends la coupe en bâtonnets «mignonette» : la tenue du couteau, la place des doigts, les étapes, la beauté du geste du métier. Tu essaies, tu y arrives et tu es content de toi, avec raison!	Exemple : Refaire la même coupe ça peut paraître ennuyant une fois qu'on la connaît. Mais tu as compris qu'entre essayer une chose et la connaître sous toutes ses coutures, il y a une différence.	Exemple : tu as «étudié» le maniement du couteau et ta façon de procéder et tu arrives à faire mieux et plus vite maintenant. Tu vois le progrès que tu as réalisé : tu te souviens comme tu te sentais malhabile au début...
<b>BRAVO = Excellent départ, en procédant comme demandé, tu prends les bons moyens pour avancer et ne pas te blesser.</b>	<b>BRAVO = Tu te prends en main, tu progresses très bien! Tu te concentres, tu essaies, tu restes minutieux, tu travailles avec plus d'aisance et de façon sécuritaire.</b>	<b>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.</b>

Wow! ? Super! C'est parfait!

**Nous cuisinons à votre santé**

Tâche no 1

**Suis-je déjà un EXPERT?**

<b>Progrès évident SURVOL</b>	<b>La complexité : utiliser ce que je sais et l'enrichir : progrès pas à pas ÉTAPE 1</b>	<b>Approfondissement, maîtrise ÉTAPE 2</b>
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.
<b>BRAVO</b> = Excellent départ, en procédant comme demandé, tu prends les bons moyens pour avancer.	<b>BRAVO</b> = Tu te prends en main, tu progresses très bien! Tu te concentres, tu essaies, tu travailles avec plus d'aisance et de façon sécuritaire.	<b>BRAVO</b> = 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.

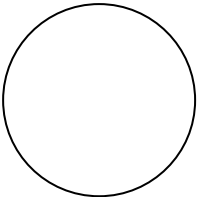
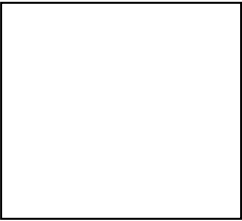

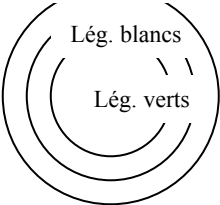
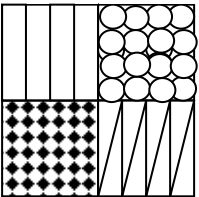
# Présentation esthétique: planification

## Nous cuisinons à votre santé, **ACTIVITÉ 6 et TÂCHE 2**

Noms : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

### 1 ➔ J'explore différentes idées de présentation

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

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

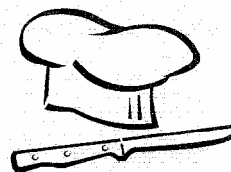
## Présentation esthétique: planification

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 )			
	<b>Techniques</b>	<b>Matériel</b>	<b>Notes</b>
	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	
	<b>Aliments</b>		
	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?		