8675

Centre de documentation collégiale

C.A.D.R.E.
BIBLIOTHÈQUE

Copie de conservation et de diffusion, disponible en format électronique sur le serveur WEB du CDC :
URL = http://www.cdc.qc.ca/prosip/714525-v1-gilbert-petit-evaluation-dietetique-maisonneuve-PROSIP-1979.pdf
Rapport PROSIP, Collège de Maisonneuve 1979.pdf
* * * SVP partager l'URL du document plutôt que de transmettre le PDF * * *

L'évaluation dans les laboratoires de pratique collective en techniques de diététique

Partie 1

PAR MANON GILBERT ET DANIELLE PETIT

COLLEGE DE MAISONNEUVE
JUIN 1979

Recherche subventionnée par la D.G.E.C.

714525
V.1
714525

Dépôt légal: 4e trimestre 79
Bibliothèque Nationale du Québec.

Pour obtenir des exemplaires
supplémentaires, s'adresser à
Monsieur Gilles St-Pierre
D.G.E.C.
Service des programmes
Edifice "G", 19e étage
1035, rue La chevrotière
Québec (Québec)
G1R 5A5 - tél.: (418) 643-3057
en mentionnant le no. code de diffusion: 15-3128

- Remerciements -

Les auteurs tiennent à remercier tout particulièrement madame Louise Boulay, professeur du Collège De Maisonneuve, qui est à l'origine de ce projet, monsieur Jean-Claude Lacroix, spécialiste en évaluation et tous les professeurs du département de Techniques de diététique qui ont contribué de près ou de loin à cette recherche subventionnée par la D.G.E.C., dans le cadre de PROSIP (Programme de subvention à l'innovation pédagogique).

30000007145257

TABLE DES MATIERES

I.	Origine du projet	4
II.	Démarche	5
III.	Evaluation	10
IV.	Changements pédagogiques	14
Bibliographie		17
Annexe 1	Lettre	18
Annexe 2	Analyse des plans d'étude	20
Annexe 3	Formulaires d'évaluation déjà utilisés dans des collèges	26
Annexe 4	Critères d'évaluation	40
Annexe 5a	Opérations: Cuisine I (120-531)	44
Annexe 5b	Opérations: Service des repas aux collectivités (120-321)	83
Annexe 6	Opérations communes	106
Annexe 7	Analyse des opérations	109

I- Origine du projet

Ce projet de recherche a pour objectif initial de proposer une stratégie complète pour faciliter l'évaluation des étudiants dans les laboratoires des cours suivants: "Service des repas aux Collectivités" (120-321), "Cuisine des Collectivités I (120-531)", "Cuisine des Collectivités II (120-631)". Suite à des discussions avec les professeurs qui ont enseigné le cours "Cuisine des Collectivités II", il est décidé que l'évaluation de ce cours ne sera pas comprise dans cette recherche. Enseigné pour la première fois à l'hiver 1978, le cours de "Cuisine des Collectivités II" est encore considéré comme expérimental au point de vue contenu et méthode.

Il existe quelques contraintes dans le déroulement de ces laboratoires:

- Les étudiants travaillent en équipe et chacun occupe, à chaque semaine, un poste différent.
- Chaque équipe comprend un maximum de huit (8) étudiants.
- Le déroulement du laboratoire est rapide et englobe un grand nombre d'activités exécutées simultanément.
- L'équipe de travail et le professeur subissent la pression d'avoir à produire ou à servir des mets attrayants et délicieux, à une clientèle variée, tout en assurant un autofinancement.

A ces contraintes, s'ajoutent quelques difficultés dans leur évaluation:

- Le professeur et l'étudiant responsable de la production ou du service évaluent tous les deux le rendement d'un même étudiant mais, sans avoir préalablement déterminé la contribution de l'une ou l'autre de ces notes à la note finale.
- Il n'y a aucune période prévue pour permettre de faire un retour sur le laboratoire afin de faire une évaluation formative des étudiants.
- Les instruments d'évaluation utilisés sont peu crédibles; ceci est beaucoup plus dramatique, compte tenu de l'importance accordée à l'évaluation de la partie laboratoire, soit de 50 à 80% de la note finale.

Cette recherche devrait permettre de proposer une stratégie d'évaluation i.e. des instruments et des façons d'organiser la situation pédagogique, en tenant compte des divers niveaux d'objectifs visés par ces laboratoires.

II- Démarche

Cette recherche a été réalisée en respectant les étapes suivantes:

1- La cueillette et l'analyse des plans d'étude des cours "Service des repas aux Collectivités" et "Cuisine I".

2- La détermination des opérations ou "activités" exigées des étudiants lorsque ceux-ci occupent les différents postes.

3- La détermination des objectifs poursuivis dans le cadre de ces deux (2) cours.

4- La lecture des opérations et des objectifs par des étudiants ayant suivi le cours et des techniciennes en diététique (finissantes rendues sur le marché du travail).

5- L'élaboration d'un questionnaire d'évaluation des laboratoires et son administration à des étudiants qui ont suivi ces cours durant la session.

6- L'élaboration d'instruments d'évaluation ayant pour but d'évaluer les habiletés à développer durant les laboratoires.

1. Cueillette et analyse des plans d'étude.

Une des premières démarches entreprises pour cette recherche a été de contacter, par lettre (annexe 1), les neuf (9) collèges offrant le programme de Techniques de Diététique afin d'obtenir les plans d'étude et les formules d'évaluation pour les cours de "Service des repas aux Collectivités" et de "Cuisine I".

La lecture des plans d'étude des autres collèges s'avérait nécessaire afin de connaître le contexte dans lequel ces laboratoires se déroulaient, d'identifier les objectifs d'apprentissage poursuivis, le contenu abordé ainsi que les instruments utilisés pour évaluer à la fois ce contenu et ces objectifs.

L'analyse des plans d'étude a été faite pour huit (8) collèges dans le cas du cours de "Service des repas aux Collectivités" et pour six (6) collèges dans le cas de "Cuisine I". Les plans d'étude de certains collèges n'ont pas été analysés à cause des particularités de certains milieux.

Les éléments de comparaison retenus sont les suivants:

-le type de laboratoire
-le pourcentage des points accordés au laboratoire
-le moment choisi pour l'évaluation
-les responsables de l'évaluation
-les formules d'évaluation
-la présentation d'un rapport par l'étudiant.

Les résultats de cette analyse comparative (annexe 2) démontrent qu'il y a une grande diversité d'un collège à un autre; celle-ci peut s'expliquer par le fait que ces laboratoires nécessitent une organisation physique particulière et que les milieux dans lesquels se déroulent ces laboratoires (soit à l'extérieur ou à l'intérieur du collège) varient beaucoup.

L'analyse des formules d'évaluation (annexe 3) utilisées dans les différents cegeps permet de constater que les critères d'évaluation sont relativement semblables mais pratiquement tous non mesurables. Une liste de tous les critères d'évaluation utilisés dans les cegeps consultés apparaît à l'annexe 4.

2. Opérations.

Les laboratoires visés par cette recherche présentent un aspect particulier. Les étudiants sont regroupés en équipe de huit (8) à l'intérieur de laquelle chaque étudiant occupe un poste spécifique (qui comprend des tâches précises à accomplir lors du déroulement du laboratoire).

Un des objectifs du projet était de dresser la liste des activités propres à chacun de ces postes. Pour réaliser cet objectif, on a d'abord énuméré chacune des opérations et des sous-opérations qu'accomplit l'étudiant au moment des laboratoires. Pour chacune de ces opérations, on a ensuite précisé: quelles sont les connaissances requises; dans quel cours ces connaissances sont acquises et quel est l'équipement utilisé pour accomplir cette opération (annexe 5a et b)

A l'analyse de ces tableaux, il ressort que certaines opérations sont communes à tous les postes (annexe 6).

Cette description des opérations "constitue" une étape importante de cette recherche. Elle a permis : de définir les habiletés à développer chez l'étudiant; de préciser les connaissances requises de l'étudiant pour mener à bien ces opérations et, par conséquent, de modifier le contenu de la matière enseignée; enfin, de formuler les objectifs pour ces laboratoires.

3. Les objectifs.

La formulation des objectifs pour les laboratoires de "Cuisine I" et de "Service des repas" a nécessité plusieurs étapes.

Premièrement, les opérations ont été analysées pour identifier les connaissances et les habiletés qui devraient être acquises avant et durant le cours et celles qui devraient faire l'objet d'une évaluation (annexe 7).

Deuxièmement, à partir de l'analyse des opérations, les habiletés à développer chez l'étudiant sont déterminées pour chacun des postes des laboratoires.

Ces deux (2) étapes: l'analyse des opérations et la description des habiletés ont facilité la formulation des objectifs de ces laboratoires.

Les objectifs de chacun des laboratoires traités dans cette recherche, sont rédigés par poste et par ordre chronologique de déroulement du laboratoire (annexe 9).

4. Consultation auprès d'étudiants et de techniciennes en diététique.

Quelques étudiants du collège en techniques de diététique et quelques techniciennes sur le marché du travail ont été consultés afin de connaître leur opinion concernant les opérations et les objectifs formulés pour les laboratoires des cours de "Cuisine des Collectivités I" et de "Service des repas aux Collectivités".

En général, ces étudiants soulignent la mauvaise répartition des tâches entre les postes qu'occupent les étudiants pour ces laboratoires. Ces étudiants et ces techniciennes mentionnent que certaines techniques de collectivité devraient être enseignées au début de la session. Les techniciennes suggèrent également de diminuer le nombre d'étudiants par groupe de laboratoire pour créer une situation d'apprentissage semblable à celle du milieu du travail.

Suite à cette consultation, des changements pédagogiques sont apportés puisqu'une nouvelle répartition des tâches est suggérée ainsi que des périodes de laboratoire consacrées à l'enseignement des techniques de collectivités. (cf. p. 213)

5. Questionnaire.

Un questionnaire sur les laboratoires de standardisation et de production (Cuisine I) et sur les laboratoires de Service des repas aux Collectivités ont été élaborés afin de connaître le degré de satisfaction des étudiants face à ces laboratoires. Ces deux (2) ques-

tionnaires ont été administrés au début de la session hiver 1979 aux étudiants qui avaient suivi ces cours à la session précédente; 100% des étudiants du cours de "Cuisine I" et 80% des étudiants du cours de "Service des repas" ont répondu aux questionnaires. Les principaux thèmes traités dans ces questionnaires étaient:

- le contenu des laboratoires;
- le temps alloué pour les laboratoires;
- l'analyse des tâches pour chacun des postes de travail;
- le rôle du professeur;
- les connaissances requises pour effectuer ces laboratoires;
- les responsables de l'évaluation des étudiants;
- les points majeurs à évaluer;
- les échanges sur le laboratoire vécu;
- le rapport de laboratoire.

Certains thèmes ont engendré plus d'insatisfaction:

- le contenu des laboratoires dans le programme du cours de "Service des repas";
- l'analyse des tâches pour chacun des postes;
- les échanges sur le laboratoire vécu;
- l'évaluation des étudiants au laboratoire.

Certains changements sont donc suggérés pour ces laboratoires:

- les laboratoires consacrés à la visite au marché et à la publicité doivent être éliminés et remplacés par des visites de différents types de service alimentaire à l'extérieur du collège;
- une nouvelle répartition des postes et des tâches;
- des périodes de laboratoire de 3 heures ½ pour "Cuisine I" et 2 heures ½ pour "Service des repas". Cette demi-heure (½) supplémentaire permettrait de faire, en groupe, un retour sur le laboratoire vécu;
- une évaluation des étudiants comprenant une évaluation formative faite par l'étudiant responsable et une évaluation sommative faite par le professeur. Des instruments d'évaluation ont été élaborés pour chacun de ces types d'évaluation.

Les questionnaires et les résultats se trouvent à l'annexe 10.

6. Les instruments d'évaluation.

Les instruments d'évaluation ont été produits en respectant les étapes suivantes:

-bref examen de la littérature ayant trait aux différentes formes d'échelles d'évaluation;
-choix des objectifs qui pourraient faire l'objet d'une évaluation;
-formulation des énoncés;
-élaboration des grilles d'évaluation;
-consultation auprès de certains professeurs du département;
-modification de la présentation matérielle;
-production finale.

III- Evaluation

En considérant les objectifs poursuivis dans les laboratoires, les résultats obtenus aux questionnaires et ceux obtenus lors de la consultation des étudiants qui ont suivi ces cours, il ressort que deux (2) formes d'évaluation s'avèrent souhaitables: une évaluation sommative et une évaluation formative.

Actuellement, l'étudiant responsable de la production ou du service fait une évaluation sommative des autres membres de l'équipe et le professeur peut toujours rectifier cette note. Les étudiants se sentent très mal à l'aise pour faire ce genre d'évaluation. Toutefois, apprendre à évaluer les autres membres de l'équipe doit faire partie de leur formation. Afin de permettre aux étudiants responsables de participer à l'évaluation des membres de l'équipe, il est suggéré que ceux-ci évaluent, d'une façon formative, à l'aide de grilles, les autres membres (Annexe II, F6a et b, F1). Le professeur demeure responsable de l'évaluation sommative des étudiants. Des formules d'évaluation sont proposées pour faciliter cette évaluation (Annexe II, F.2, F3a, F3b, F3c, F.4, F.7, F.8, F.9, F.10, F.11, F.12)

Etant donné que les étudiants ont manifesté le désir de discuter immédiatement après le laboratoire de l'expérience vécue, il est suggéré de prévoir trente (30) minutes supplémentaires pour cette discussion. Ce feed-back pourrait porter sur le déroulement du laboratoire, les produits obtenus et les méthodes de travail. Il est aussi possible de répartir ce trente (30) minutes de la façon suivante: dix (10) minutes de lafus avant le laboratoire et vingt (20) minutes d'échange après le laboratoire. Quant à l'aménagement du temps total consacré aux laboratoires durant la session, il en sera question dans la dernière partie du rapport intitulée "Changements pédagogiques".

Comme ces laboratoires placent l'étudiant dans une situation nouvelle, tant au point de vue travail en équipe, méthodes de travail et milieu physique, il est suggéré que les étudiants du cours de Cuisine I soient évalués seulement à partir du troisième laboratoire.

LES INSTRUMENTS OU FORMULAIRES D'EVALUATION

Dans cette partie du rapport on présente les différents instruments d'évaluation qui ont été élaborés dans le cadre de cette recherche.

A- Service des repas aux Collectivités (120-321)

Evaluation faite par le professeur

a) Formulaire F7. L'étudiant responsable de la distribution est évalué en fonction de son travail avant le service: rédaction de la feuille de production et supervision du montage de la ligne de

service (11 points). Il doit aussi, une semaine après le laboratoire, présenter au professeur un rapport oral, selon un schéma vu en classe. Ce rapport est évalué sur 7 points. La note totale attribuée à ce poste est de 18 points. Il est à noter que l'étudiant responsable n'est pas évalué sur sa supervision pendant le service.

b) Formulaire F11. L'étudiant préposé à la caisse est évalué en trois (3) étapes; avant le service (détermination des prix de vente des aliments au menu du jour), pendant le service (perception de l'argent) et après le service (rédaction du rapport de caisse). La note totale attribuée à ce poste est de 13 points. Il est suggéré au professeur que la perception de l'argent et la remise de la monnaie soient évalués en observant le travail du préposé à la caisse au passage d'au moins dix (10) clients. Ces deux (2) activités sont évaluées en terme de nombre d'erreurs.

c) Formulaire F8. L'étudiant préposé au comptoir froid est évalué en trois (3) temps; avant le service (installation de l'équipement de service, dont il est responsable), pendant le service (réapprovisionnement et réorganisation des aliments sur le comptoir froid), après le service (évaluation du nombre de portions vendues). La note attribuée à ce poste est de 13 points.

d) Formulaire F9. L'étudiant préposé au service de la soupe est évalué en trois (3) temps; avant le service (installation de l'équipement de service dont il est responsable), pendant le service (techniques de service et réapprovisionnement des comptoirs dont il est responsable), après le service (évaluation du nombre de portions vendues). La note attribuée à ce poste est de 12 points. Les techniques de service sont évaluées en observant l'étudiant pendant qu'il sert au moins dix (10) clients. Ces techniques sont évaluées en terme de nombre d'erreurs.

e) Formulaire F10. L'étudiant préposé au service des mets chauds est évalué en trois (3) temps: avant le service (préparation de la table chaude), pendant le service (techniques de service et demandes de réapprovisionnement des casseroles de table chaude), après le service (évaluation du nombre de portions vendues). La note attribuée à ce poste est de 21 points. Les techniques de service sont évaluées en observant l'étudiant pendant qu'il sert au moins dix (10) clients. Ces techniques sont évaluées en terme de nombre d'erreurs.

f) Formulaire F12. L'étudiant préposé à l'entretien est évalué en fonction de l'organisation de l'aire de travail et sur la préparation de la vaisselle pour le lavage. La note attribuée à ce poste est de 9 points.

En résumé, la distribution des points est la suivante:

-responsable	: 18 points
-préposé à la caisse	: 13 points
-préposé au comptoir froid	: 17 points
-préposé au service de la soupe	: 12 points
-préposé au service des mets chauds	: 21 points*
-préposé à l'entretien	: 9 points

*La note la plus élevée est attribuée au poste de préposé au service des mets chauds. L'étudiant qui occupe ce poste doit appliquer plusieurs techniques de service.

Un formulaire de compilation des points est suggéré pour faciliter le travail des professeurs. Cf. F13.

Evaluation faite par l'étudiant responsable de la distribution

Formulaire F6a) et b). Cette évaluation est formative. Les préposés au comptoir froid, au service de la soupe, au service des mets chauds sont évalués, avant le service, en fonction de la disposition des aliments et de l'équipement de service sur les différents comptoirs. Pendant le service, l'étudiant responsable évalue la relation des étudiants avec la clientèle et, après le service, le rangement et le nettoyage des différents comptoirs. Le préposé à l'entretien est évalué en fonction de l'ordre et de la propreté du centre de lavage à la fin du laboratoire.

B- Cuisine des Collectivités I

Evaluation faite par le professeur

a) Formulaire F3a, b, c. Le chef d'équipe est évalué en fonction de son travail de planification du laboratoire dont il est responsable:

-rédaction des recettes des mets au menu du jour (26 points);
-rédaction de la commande d'aliments (16 points);
-rédaction de la fiche d'utilisation du gros équipement (12 points);
-rédaction des plans de travail (22 points).

Le chef d'équipe doit remettre au professeur, une semaine après le laboratoire dont il est responsable, un rapport écrit (14 points). Le professeur indique en classe les documents et le genre de commentaires demandés. L'évaluation du chef d'équipe se fait en terme de nombre d'erreurs. Le total de l'évaluation est de 90 points. La note est reportée sur 30 points. Le chef d'équipe n'est pas évalué en fonction de sa supervision durant le laboratoire.

b) Formulaire F4. L'étudiant responsable des coûts est évalué en fonction du calcul du coût de revient par portion de chaque mets au menu du jour, le coût total-aliment du laboratoire et les inscriptions sur la feuille de production (18 points).

c) Formulaire F2. Les exécutants sont évalués en fonction des techniques de collectivités qui doivent être appliquées pour la réalisation des recettes demandées par le chef d'équipe. Le nombre de techniques varie d'un poste à l'autre; par conséquent, la note variera d'un poste à l'autre.

Les exécutants sont aussi évalués en fonction du choix de l'équipement, la mise en portion et l'évaluation du produit fini. La méthode utilisée pour compiler les notes des exécutants est indiquée sur le formulaire F2.

Un formulaire de compilation des points est suggéré pour faciliter le travail des professeurs. Cf. F5.

Evaluation faite par le chef d'équipe

Formulaire F1. L'évaluation faite par le chef d'équipe est formative. Les exécutants sont évalués en fonction de l'appréciation des mets en cours de préparation et/ou de cuisson et en fonction des modifications apportées s'il y a lieu. L'évaluation porte aussi sur l'exécution sans aide, dans le temps prévu, de toutes les opérations inscrites au plan de travail.

IV- Changements pédagogiques

1. Service des repas aux Collectivités (120-321)

Suite aux réponses obtenues au questionnaire sur le déroulement des laboratoires du cours de Service des repas aux Collectivités, suite aux objectifs fixés et aux outils d'évaluation créés, les changements pédagogiques suivants sont suggérés:*

-1er laboratoire (2 heures)	: visite de la cuisine des collectivités et rencontre avec les étudiants du cours de cuisine des collectivités I.
-2e laboratoire (2 heures)	: visite à l'extérieur du Collège de différents types de distribution de repas aux collectivités.
-3e laboratoire (libre)	: compensation d'heures pour le temps supplémentaire requis pour réaliser les laboratoires 7 à 14 à cause de la méthodologie.
-4e et 5e laboratoire: (4 heures)	explication des différents postes pour les laboratoires de service.
-6e laboratoire (2 heures)	: explication et démonstration des différentes techniques de service et simulation d'un laboratoire de service.
-7e au 14e laboratoire (20 heures)	: service et vente de repas à une ligne de cafétéria mobile.

T O T A L: 30 heures de laboratoire tel que prévu au cahier collégial.

Les innovations incluses dans les laboratoires de service sont:

-Les laboratoires de service sont d'une durée de 2 heures 30 minutes. Le 30 minutes supplémentaire est réservé pour un retour sur le laboratoire vécu(discussion: professeur-étudiants).

-Les huit postes pour les laboratoires de service sont: responsable de la distribution, préposé au service de la soupe, préposé au comptoir froid, préposé au service des mets chauds, préposé à la caisse, préposé au réapprovisionnement, préposés à l'entretien I et II.

*NOTE- Plan d'étude suggéré pour les laboratoires à Annexe 12.

-Des objectifs sont fixés pour certains postes Cf. Annexe 9.

-Une liste d'opérations, sous-opérations, connaissances requises, équipement, cours requis, évaluation, est dressée pour chaque poste. Cf. Annexe 13.

-Une évaluation normative faite par le professeur cf. formulaire F7 à 12, et une évaluation formative faite par l'étudiant responsable de la distribution cf. formulaire F6a, b.

-Des suggestions, pour l'organisation des laboratoires, sont indiquées dans le plan d'étude dans le cas où l'équipe comprend six (6) ou sept (7) étudiants. Une équipe comprend au maximum huit (8) étudiants.

Les laboratoires de service comptent pour 40% de la note finale.

2. Cuisine des Collectivités I

Suite aux réponses obtenues au questionnaire sur le déroulement des laboratoires du cours de Cuisine des Collectivités I, suite aux objectifs fixés et aux outils d'évaluation créés, les changements pédagogiques suivants sont suggérés:*

-1er et 2e laboratoire: (6 heures)	démonstration et pratique de techniques de préparation et de cuisson de mets pour collectivité.
-3e laboratoire (3 heures)	: rédaction de recettes des mets au menu du jour où les étudiants seront chef d'équipe.
-4e laboratoire (2 heures)	: rédaction de la commande d'aliments par les chefs d'équipe.
-5e laboratoire (3 heures)	: rédaction de la fiche d'utilisation du gros équipement et des plans de travail par les chefs d'équipe.
-6e laboratoire (3 heures)	: rencontre individuelle des chefs d'équipe avec le professeur pour l'évaluation des documents de planification du laboratoire.
-7e au 14e laboratoire: (28 heures)	production de repas pour 65 personnes, vendus et servis par les étudiants du cours "Service des repas aux Collectivités".

T O T A L: 45 heures de laboratoire tel que prévu au cahier collégial.

*NOTE- Plan d'étude suggéré pour les laboratoires à Annexe 13.

Les innovations incluses dans les laboratoires sont:

-L'enseignement et la pratique de techniques de préparation et de cuisson de mets pour collectivités.

-La planification des laboratoires de production est effectuée seulement par le chef d'équipe.

-Les laboratoires de production:-durée de 3 heures 30 minutes: les trente (30) minutes supplémentaires sont réservées pour un retour sur le laboratoire vécu (discussion: professeur-étudiants).

-les huit (8) postes pour ces laboratoires sont: chef d'équipe, responsable des coûts, cuisinier, assistant-cuisinier, pâtissier, assistant-pâtissier, entremetier, légumier.

-des objectifs sont fixés pour certains postes, cf. annexe 9.

-une liste d'opérations, sous-opérations, connaissances requises, équipement, cours requis, évaluation, est dressée pour chaque poste, cf. annexe 14.

-une évaluation sommative est faite par le professeur, cf. formulaire F2 à F5, une évaluation formative est faite par le chef d'équipe, cf. formulaire F1.

-des suggestions pour l'organisation des laboratoires sont indiquées dans le plan d'étude dans le cas où l'équipe comprend 6 ou 7 étudiants. Une équipe comprend au maximum 8 étudiants.

-Les laboratoires de production comptent pour 100% de la note finale:
-70% exécutants,
-30% chef d'équipe.

BIBLIOGRAPHIE

DE LANDSHEERE, Introduction à la recherche en éducation ARMAND Colin, 1970.

HAMEL, Claude, Instrument de diagnostic pédagogique, D.E.G.E.C., Gouvernement du Québec, Ministère de l'Education, mai 1978.

KOTSCHEVAR, LENDALL Henry, Standards, principles and techniques in Quantity Food Production, 3e edition, Boston, Cahners Books, 1974.

MAGER, Robert F., Vers une définition des objectifs dans l'enseignement, Paris, Gauthier-Villars, 1969.

ANNEXE I

LETTRE

COLLÈGE DE MAISONNEUVE

Montréal, le 31 août 1978

Responsable de la Coordination
départementale
Techniques de diététique

Bonjour,

Suite à l'excellente collaboration que vous avez manifestée l'an dernier au sujet du projet DGEC: "L'évaluation dans les laboratoires de pratique collective en techniques de diététique", nous requérons de nouveau votre collaboration pour mener à bien cette recherche. Une première étape du projet consiste en la cueillette des syllabus utilisés dans les autres cégeps.

Auriez-vous l'obligeance de nous faire parvenir, par le courrier, les syllabus suivants:

1978 - 79	Service des repas aux collectivités
1978 - 79	Cuisine des collectivités 1

Serait-il aussi possible d'inclure les instruments d'évaluation utilisés dans ces cours.

Merci de votre bienveillante attention,

Louise Boulay
Responsable projet DGEC

Danielle Petit
Responsable projet DGEC

DG

collège d'enseignement général et professionnel • 3800 est, rue Sherbrooke, Montréal H1X 2A2 • 254-7131

A N N E X E 2

ANALYSE DES PLANS D'ETUDE

Analyse des plans d'étude de différents CEGEP

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

CEGEP	LABORATOIRE NOTES	TEMPS D'EVALUATION	RESPONSABLE DE L'EVALUATION	FORMULAIRE D'EVALUATION	RAPPORT
Maisonneuve	6 laboratoires de préparation (informations théoriques) 8 laboratoires de service à une ligne de cafétéria de la cuisine de collectivités TDI: 40%	Dernier laboratoire de la session (discussion en groupe)	Etudiant responsable évalue les exécutants Professeur évalue l'étudiant responsable Professeur revise l'évaluation des exécutants	Formulaire 10 Formulaire 10 Formulaire 10	Oral
Limoilou	Service à la cafétéria du Cegep 4 semaines: 25%	Une semaine après les 4 laboratoires, évaluation sur le travail effectué à la cafétéria	Professeur évalue tous les étudiants	Formulaire 6	—
Trois-Rivières	Service combiné à Cuisine I	—	Etudiant responsable évalue les 4 exécutants Professeur évalue la responsable	Formulaire 9 Formulaire 8	—
St-Hyacinthe	Aucun laboratoire visites à l'extérieur 50%	—	—	—	Rapports des visites

Analyse des plans d'étude de différents CEGEP

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

CEGEP	LABORATOIRE NOTES	TEMPS D'EVALUATION	RESPONSABLE DE L'EVALUATION	FORMULAIRE D'EVALUATION	RAPPORT
Rimouski	Visites: 5 Laboratoires pratiques: 1) Différents types de service de table 2) Expérience de standardisation 3) Laboratoire contrôle des portions 4) Visites de différents services alimentaires Laboratoire d'observation: .Service centralisé 60%	—	—	—	—
Chicoutimi	Pas de laboratoire pratique Montage audio-visuel sur la description du fonctionnement d'un service alimentaire: 50%	—	—	—	—
Rivières du Loup	Laboratoire? 20% Aucune description	—	—	—	—
John Abbot	Travaux basés sur le contrôle des coûts: 35%	—	—	—	—

Analyse des plans d'étude de différents CEGEP

CUISINE I (120-531)

CEGEP	STANDARDISATION	PRODUCTION	TEMPS D'EVALUATION (PRODUCTION)	RESPONSABLE D'EVALUATION (PRODUCTION)	FORMULAIRE D'EVALUATION (PRODUCTION)	RAPPORT (PRODUCTION)
Maisonneuve	3 laboratoires: Aucune formule: Travail en laboratoire 5% Rapport écrit 10%	8 laboratoires: Planification 20% 3 laboratoires: Préparation de repas (60 personnes), dans une cuisine de collectivités au collège 8 laboratoires: 40% Equipe de 8 étudiants	Dernier laboratoire de la session (Forme: discussion de groupe)	Chef d'équipe et Assistant évaluent les exécutants Professeur évalue chef et assistant Professeur revise l'évaluation des exécutants	Formulaire 1 Formulaire 2	Ecrit fait par chef et assistant: 10%
Limoilou	Pas de standardisation	Equipe de 8 à 12 étudiants responsable de 50% des notes (Planification des laboratoires, surveillances en lab., rapport, 4 lab.) Préparation des repas (50 clients) dans cuisine de collectivités 8 laboratoires: 50%	30 minutes à la fin du laboratoire discussion par le professeur 20 minutes en théorie, retour sur les laboratoires par les responsables	Equipe responsable évalue les exécutants Professeur évalue l'équipe responsable Professeur revise l'évaluation des exécutants	Formulaire 3 Formulaire 4a et 4b	Ecrit fait par l'équipe responsable

Analyse des plans d'étude de différents CEGEP
CUISINE I (120-531)

CEGEP	STANDARDISATION	PRODUCTION	TEMPS D'EVALUATION (PRODUCTION)	RESPONSABLE D'EVALUATION (PRODUCTION)	FORMULAIRE D'EVALUATION (PRODUCTION)	RAPPORT (PRODUCTION)
Trois-Rivières N.B.: Etudiants font le service	3 laboratoires de standardisation 15% Professeur évalue les étudiantes Rapport de laboratoire (Fiche recette). 5%	1 laboratoire planification 20% 6 laboratoires de préparation d'aliments dans un service alimentaire scolaire 20% Responsable ou assistant un laboratoire: 15% Equipe de 8	15 minutes de laïus par la responsable 15 minutes après avec le professeur et la responsable	Responsables évaluent les exécutants Professeur évalue les responsables	Formulaire 7 Formulaire 8	Rapport écrit 15%
St-Hyacinthe	2 laboratoires	Equipe de 6: Production à la cafétéria du collège 4 laboratoires Responsable ?	—	Etudiant responsable évalue les exécutants avec le professeur	Pas de formulaire. Ci-joint critères feuille numéro 11	—
Rimouski	Une séance de standardisation dans le cours de service	Exécution de repas pour collectivités en milieu de stages Un responsable 20% Exécutant 10%	—	—	—	Rapport 30%

Analyse des plans d'étude de différents CEGEP
CUISINE I (120-531)

CEGEP	STANDARDISATION	PRODUCTION	TEMPS D'EVALUATION (PRODUCTION)	RESPONSABLE D'EVALUATION (PRODUCTION)	FORMULAIRE D'EVALUATION (PRODUCTION)	RAPPORT (PRODUCTION)
John Abbot	Aucune	Laboratoire structuré selon les types de préparations culinaires Chaque séance comprend une démonstration et une préparation d'un type d'aliment en grande quantité	–	–	–	–

A N N E X E 3

FORMULAIRES D'EVALUATION, DEJA UTILISES DANS DES COLLEGES.

FORMULAIRE 1

CEGEP MAISONNEUVE

EVALUATION DU TRAVAIL EN LABORATOIRE

NOM DE L'ETUDIANT GROUPE

Date du laboratoire													
Poste occupé													
Tenue professionnelle (5pts) - apparence personnelle - ponctualité													
Techniques de travail (25pts) - connaissances des techniques - dextérité - jugement													
Présentation des mets (5 pts) - respect de l'horaire - apparence													

FORMULAIRE 2 CEGEP MAISONNEUVE

EVALUATION DU CHEF D'EQUIPE ET DE L'ASSISTANT

CHEF D'EQUIPE AU LABORATOIRE

COURS 120-531

Nom de l'étudiant

	Date du laboratoire			
	Poste occupé			
	Planification			
10 pts	- menu - recettes et commandes - contrôle des marchandises			
10 pts	- plan de travail			
	Déroulement du laboratoire			
5 pts	- organisation et coordination du travail			
10 pts	**Rapport du laboratoire** **Evaluation du personnel**			

POSTE OCCUPE: FORMULAIRE 3

CEGEP LIMOILOU

EVALUATION DES ETUDIANTS EN PRODUCTION

NOM DE L'ETUDIANT:

DATE

	NUL	INSUFFISANT	FAIBLE	BON	SUPERIEUR	EXCELLENT	
ORGANISATION DU TRAVAIL	0	3	6	9	12	15	
SALUBRITE	0	3	6	9	12	15	
TECHNIQUES DE MANIPULATION	0	3	6	9	12	15	
UTILISATION ET ENTRETIEN DES APPAREILS ET DES LIEUX	0	3	6	9	12	15	
CALCUL DU COÛT/ RECETTE	0	3	6	9	12	15	
CALCUL DU RENDEMENT	0	3	6	9	12	15	
EVALUATION DU PRODUIT FINAL	0	2	4	6	8	10	
						100	

FORMULAIRE 4a.

CEGEP LIMOILOU

EVALUATION DU CHEF D'EQUIPE

NOM DE L'ETUDIANT:

DATE

	NUL	INSUFFISANT	FAIBLE	BON	SUPERIEUR	EXCELLENT	
CHOIX DE L'EXPERIMENTATION	0	3	6	9	12	15	
COMMANDES	0	3	6	9	12	15	
ANALYSE DE TÂCHES	0	3	6	9	12	15	
PLANIFICATION & UTILISATION DE L'EQUIPEMENT	0	2	4	6	8	10	
SUPERVISION	0	3	6	9	12	15	
EVALUATION DU PERSONNEL	0	3	6	9	12	15	
RAPPORT FINAL	0	3	6	9	12	15	

100

MODULES I ET II

Evaluation équipe responsable

Noms: _____ Date _____

_____

METS PRODUITS			COMMENTAIRES
A Travail avant le laboratoire	Rédiger commande 5 pts Répartir les tâches 5 pts Critères évaluation produits 10 pts Critère évaluation personnel 10 pts Calcul coût 10 pts 40 pts		
B Travail pendant le laboratoire	Supervision du personnel Production 5 pts Distribution 5 pts Nettoyage 5 pts Evaluation produits 5 pts Evaluation personnel 10 pts 30 pts		
C Travail après le laboratoire	Rapport Contenu 15 pts Forme 10 pts Présentation 5 pts 30 pts		
	Total: 100 pts		

MODULE III

Evaluation équipe responsable

Noms: _____ Date _____

_____

METS PRODUITS			COMMENTAIRES
A Travail avant le laboratoire	Planifier menu 10 pts Rédiger commande 5 pts Répartir les tâches 5 pts Critères évaluation produits 5 pts Critères évaluation personnel 5 pts Calcul coût revient 5 pts Calcul coût vente 5 pts 40 pts		
B Travail pendant le laboratoire	Supervision personnel Production 5 pts Distribution 5 pts Nettoyage 5 pts Evaluation produits 5 pts Evaluation personnel 10 pts 30 pts		
C Travail après le laboratoire	Rapport Contenu 15 pts Forme 10 pts Présentation 5 pts 30 pts		
	Total: 100 pts		

Nom de l'étudiant:_____

Formule d'évaluation Cours 120-603

			Travail			Personnalité			
	Thème	Date	Technique de manipulation	Présentation des produits finis		Initiative	Ponctualité	Participation active aux labos	Propreté & ordre
1-									
2-									
3-									
4-									
5-									
6-									
7-									
8-									
9-									
10-									
11-									
12-									

FORMULAIRE 6 CEGEP LIMOILOU

EVALUATION DU SERVICE A LA CAFETERIA

CRITERES	NUL	INSUFFISANT	FAIBLE	BON	TRES BON	EXCELLENT
1. TENUE: port du filet propreté persomne	0	0	5	1	2	3
2. FACON DE SERVIR	3	3	5	6	7	8
3. CAPACITE DE PREVOIR	0	1	2	3	4	5
4. MAINTIEN APPARENCE comptoir chaud et froid	0	2	3	4	5	6
5. RELATIONS CLIENTS PERSONNEL	0	0	5	1	2	3

25

NOM DE L'ETUDIANT:

TOTAL:

CEGEP DE TROIS-RIVIERES

120-623

TECHNIQUES DE DIETETIQUE

(1-3-3)

Cuisine des collectivités

Appréciation du travail des étudiantes

NOMS	Application des techniques culinaires 5	Dextérité 5	Utilisation efficace du temps & de l'équipement 5	Ordre au travail. Rangement de l'outillage 5	Qualité du produit obtenu 5	Ponctualité, apparence, hygiène personnelle 5	Assurance, initiative 5	Intérêt, enthousiasme, coopération 5	Entente avec le personnel 5	Attitude professionnelle 5	TOTAL 50
GROUPE A											
ALLAIRE Céline											
ALLARD Thérèse											
BELLERIVE France											
BOISVERT Lucie											
BOLDUC Marie											
COTE Doris											
DIONNE Christ.											
DOLBEC Lucie											
FOURNIER Joanne											
GAGNON Elaine											
GIRARD Monique											
GLEASON Peggy											

CEGEP DE TROIS-RIVIERES TECHNIQUES DE DIETETIQUE

120-623 (1-3-3)

Cuisine des collectivités

Evaluation des postes de responsabilité

NOMS	Habileté à organiser le travail 3	Habileté à diriger et coordonner le travail 3	Utilisation efficace du temps et de l'équipement 3	Habileté à déléguer 3	Habileté à contrôler 3	Ponctualité, apparence, hygiène personnelle 1	Assurance, initiative 1	Intérêt, enthousiasme 1	Habileté à évaluer le personnel 1	Attitude professionnelle 1	TOTAL 20
GROUPE A											
BARIL, Louise											
BEAULIEU, Diane											
BERTRAND Suzanne											
BLANCHETTE Lina											
BONENFANT Carol											
BOUCHER Martine											
BRONSARD Francine											
CAILLE F. Hélène											
COTE Guylène											
DENONCOURT Marie											
DESHAIES Lise											
GELINAS Lucie											
GODIN Danielle											
MARINEAU Sylvie											

FORMULAIRE 9

CEGEP DE TROIS-RIVIERES

120-623

TECHNIQUES DE DIETETIQUE

(L-3-3)

Cuisine des collectivités

Appréciation du travail des serveuses

NOMS	Ponctualité, Apparence personnelle, Hygiène. 5	Intérêt, Enthousiasme, Coopération. 5	Assurance, Initiative. 5	Ordre au travail, Rangement, Outillage. 5	Dextérité 5	Attitude professionnelle. 5	TOTAL 30
ALLAIRE, Céline							
BELLERIVE, France							
BOISVERT, Lucie							
BOISVERT, Sylvie							
BOLDUC, Marie							
COTE, Doris							
DIONNE, Christine							
DOLBEC, Lucie							
FOREST, Lucie							
FOURNIER, Joanne							
GAGNON, Elaine							
GIRARD, Monique							
GLEASON, Peggy							
HENRY, Suzanne							
LACOURSIERE, Line							
LANGLOIS, Danielle							
LEVASSEUR, Diane							
MARECHAL, Claire							
MILLER, Aline							
MORISSETTE, Sylvie							
PRATTE, Jacqueline							
PROULX, Claudine							
ROY, Danielle							

FORMULAIRE 10 CEGEP MAISONNEUVE

EVALUATION DU TRAVAIL EN LABORATOIRE

Nom de l'étudiant Groupe:

Date du laboratoire								
Poste occupé								
Tenue professionnelle (5 pts)								
- tenue vestimentaire								
- ponctualité								
Techniques de travail (25 pts)								
- respect de l'horaire								
- organisation de l'aire de travail								
- évaluation des restes et rangement ou rapport								
- application des techniques de service								
Responsable de la caisse								
- établissement des prix								
- rapidité								
- rapport de caisse								
- organisation de l'aire de travail								
- rangement								

FORMULAIRE 11 CEGEP ST-HYACINTHE

Aucun formulaire d'évaluation

Enumérations des critères évalués

Techniques de travail	20 pts
Esprit d'équipe	5 pts
Hygiène	10 pts
Ponctualité et présence	5 pts
Travaux présentés	40 pts
Produits obtenus	20 pts

A N N E X E 4

CRITERES D'EVALUATION

C U I S I N E I (120-531)

POSTE DE RESPONSABLE

Enumération des critères d'évaluation
apparaissant sur les formules d'évaluation
des différents CEGEP

Planification:

.Menu
.Recettes et commandes
.Contrôle des marchandises
.Plan de travail
.Choix de l'expérimentation
.Planification et utilisation de l'équipement
.Habileté à organiser le travail
.Utilisation efficace du temps

Durant le laboratoire:

.Organisation et coordination du travail
.Supervision
.Habileté à diriger et coordonner le travail
.Habileté à déléguer
.Habileté à coordonner

Rapport du laboratoire

Evaluation du personnel:

.Habileté à évaluer le personnel

Ethique professionnelle:

.Attitude professionnelle
.Ponctualité
.Apparence
.Hygiène personnelle

Comportement:

.Assurance
.Intérêt
.Enthousiasme

C U I S I N E I (120-531)

POSTE D'EXECUTANT

Enumération des critères d'évaluation
apparaissant sur les formules d'évaluation
des différents CEGEP

Ethique professionnelle:
- .Tenue vestimentaire
- .Apparence personnelle
- .Ponctualité
- .Hygiène personnelle
- .Attitude professionnelle

Techniques de travail:
- .Application des techniques culinaires
- .Connaissances des techniques
- .Dextérité
- .Ordre au travail
- .Organisation du travail
- .Techniques de manipulation
- .Utilisation et entretien des appareils et des lieux
- .Utilisation efficace du temps

Présentation des mets:
- .Respect de l'horaire
- .Apparence
- .Evaluation du produit final
- .Qualité du produit obtenu

Salubrité

Calcul du coût/recette:
- .Calcul du rendement

Entretien:
- .Rangement de l'outillage

Comportement:
- .Assurance
- .Initiative
- .Intérêt, enthousiasme
- .Coopération
- .Entente avec le personnel
- .Jugement

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

Enumération des critères d'évaluation
apparaissant sur les formules d'évaluation
des différents CEGEP

Ethique professionnelle:
- .Tenue vestimentaire
- .Ponctualité
- .Hygiène
- .Propreté
- .Apparence personnelle
- .Attitude professionnelle

Techniques de travail:
- .Façon de servir
- .Ordre au travail
- .Respect de l'horaire
- .Organisation de l'aire de travail
- .Evaluation des restes
- .Outillage
- .Dextérité
- .Application des techniques de service

Comportement:
- .Capacité de prévoir
- .Relations avec les clients, avec le personnel
- .Intérêt
- .Enthousiasme
- .Assurance
- .Initiative
- .Coopération

Entretien:
- .Maintien de l'apparence du comptoir chaud et froid
- .Rangement

Poste de caissière:
- .Etablissement des prix de vente
- .Rapidité

Rapport:
- .Laboratoire
- .Caisse

A N N E X E 5a)

OPERATIONS

CUISINE I

(120-531)

CHEF D'EQUIPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Analyser le menu du jour.	1.1 Lire le menu du jour. 1.2 Vérifier l'agencement des couleurs, saveurs, formes, textures. 1.3 Vérifier la répétition des modes de cuisson. 1.4 Faire les rectifications appropriées en tenant compte du cycle de menus. 1.5 Faire approuver par le professeur.	Techniques de correction de menu.		Service des repas	
2. Choisir des recettes selon le menu du jour.	2.1 Chercher des recettes dans les livres de cuisine de collectivités, les ficher. 2.2 Sélectionner les recettes du menu du jour selon les ingrédients, la méthode, le coût et l'équipement disponible. 2.3 Déterminer le nombre de portions pour chaque item au menu du jour.	Techniques d'évaluation de recettes. Techniques culinaires variées. Guide du nombre de portions.		Techniques culinaires Cuisine I.	

CHEF D'EQUIPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
3. Rédiger les recettes du menu du jour.	3.1 Utiliser la fiche standard de recettes. 3.2 Inscrire les quantités et les ingrédients par ordre d'utilisation. 3.3 Détailler la méthode en relation avec les ingrédients. 3.4 Compléter l'en-tête de la recette.	Techniques de rédaction de recettes pour cuisine de collectivités.		Cuisine I	
4. Présenter les recettes au professeur pour fin de discussions.	4.1 Discuter et justifier les recettes. 4.2 Faire les ajustements nécessaires au ingrédients, à la méthode et à l'en-tête.	Techniques de rédaction de recettes pour cuisine de collectivités.		Cuisine I	
5. Rédiger les recettes corrigées en 2 copies.	5.1 Remettre la veille du laboratoire, les recettes appropriées au exécutants. 5.2 Déposer la veille du laboratoire, la série de recettes dans la cuisine des collectivités.				

CHEF D'EQUIPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
6. Faire la commande d'aliments et d'équipement particulier.	6.1 Faire la compilation des ingrédients des recettes. 6.2 Transformer les totaux de chaque ingrédient en unité d'achat. 6.3 Rédiger la commande sur les feuilles appropriées.	Procédures pour la compilation. Rédaction de commande.		Cuisine I Cuisine I	
7. Rédiger la fiche d'utilisation du gros équipement.	7.1 Déterminer l'utilisation des pièces d'équipement selon les recettes. 7.2 Coordonner le temps d'utilisation de chaque pièce d'équipement. 7.3 Rectifier, s'il y a lieu sur les fiches de recettes, l'équipement à utiliser.	Identification et fonctionnement du gros équipement.		Cuisine I	
8. Rédiger les plans de travail pour tous les postes de production ainsi que celui du chef d'équipe et de son assistant.	8.1 Déterminer pour chaque poste, les opérations à exécuter et le temps alloué à chacune de ces opérations. 8.2 Remettre le matin du laboratoire, le plan de travail à chaque exécutant.	Rédaction de plans de travail.		Service des repas	

C H E F D ' E Q U I P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
9. Faire le schéma de la table chaude.	9.1 Déterminer l'emplacement de chaque plat sur la table chaude.	Présentation et service des mets.		Service des repas	
10. Présenter au professeur la commande, la fiche d'utilisation du gros équipement, les plans de travail et le schéma de la table chaude, pour fin de discussions.	10.1 Discuter et justifier les documents présentés. 10.2 Faire les ajustements nécessaires.				
11. Vérifier la commande la veille du laboratoire.	11.1 Mesurer, peser, compter tous les ingrédients commandés pour le laboratoire. 11.2 Déposer sur un chariot les aliments non périssables et placer au réfrigérateur ou au congélateur selon le cas les aliments périssables.	Techniques de poids et de mesure.	Balance.		
12. Assurer la coordination du laboratoire.	12.1 Observer le travail des étudiants.	Techniques culinaires variées, adoptées à la collectivité. Fonctionnement des appareils.		Techniques culinaires Cuisine I Aménagement	

CHEF D'EQUIPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	12.2 S'assurer que les plans de travail et les recettes soient respectés. 12.3 Modifier au besoin les plans de travail et les recettes. 12.4 Répondre aux questions des étudiants. 12.5 Corriger les mauvaises techniques de travail des étudiants. 12.6 Réajuster les temps d'utilisation au besoin.	Techniques culinaires variées, adaptées à la collectivité.		Techniques culinaires Cuisine I	
13. Evaluer les mets.	13.1 Goûter le produit pendant la préparation et goûter le produit final. 13.2 Comparer le produit aux critères d'un produit standard. 13.3 Rectifier ou substituer au besoin, le produit.	Techniques de dégustation et d'évaluation des produits. Techniques culinaires. Modes de récupération d'une recette.		Techniques culinaires Techniques culinaires	
14. Rencontrer l'étudiante responsable du service.	14.1 Remettre et expliquer la feuille de production. 14.2 Discuter le schéma de la table chaude.	Rédaction et compréhension de la feuille de production.		Service des repas	

CHEF D'EQUIPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	14.3 Discuter du choix des ustensiles de service.	Grosseur des portions.		Service des repas	
	14.4 Déguster les mets.	Techniques de dégustation et d'évaluation.		Techniques culinaires	
	14.5 Indiquer où sont entreposés tous les mets à servir.	Lieux d'entreposage.		Salubrité	
15. Vérifier la propreté générale du laboratoire.	15.1 Vérifier la propreté des places de travail. 15.2 Vérifier la propreté du gros équipement.	Techniques d'entretien.		Aménagement	
16. Evaluer avec l'étudiant responsable du service, la popularité des mets servis.	16.1 Récupérer et analyser la feuille de production. 16.2 Discuter des retours de plateaux.	Analyse des commentaires inscrits sur la feuille de production.		Service des repas Cuisine I	
17. Rédiger le rapport de laboratoire et le remettre au professeur.	17.1 Inclure les documents qui ont servis à la planification et à l'exécution du laboratoire.	Rédaction de rapport.			
	17.2 Inclure l'évaluation de chaque étudiant.	Evaluation du personnel.		Personnel. Cuisine I	

CHEF D'EQUIPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	17.3 Remettre ses commentaires personnels sur le déroulement du laboratoire.	Rédaction d'un compte-rendu.		Cuisine I	

A S S I S T A N T C H E F D ' E Q U I P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Ecrire la veille du laboratoire le menu sur le tableau d'affichage.		Français orthographe.		Français	
2. Calculer le coût total "aliment" du laboratoire.	2.1 Remplir les fiches appropriées. 2.2 Calculer le coût de chaque ingrédient des recettes. 2.3 Calculer le coût total de la recette et déterminer le prix de revient par portion. 2.4 Additionner le coût de chaque recette pour déterminer le coût total "aliment" du laboratoire. 2.5 Comparer le coût total "aliment" du laboratoire avec le coût total "aliment" du laboratoire calculé par le technicien à partir de la commande.	Méthode de calcul du prix de revient.		Mathématiques Cuisine I	

A S S I S T A N T C H E F D ' E Q U I P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
3. Remplir la feuille de production.	3.1 Indiquer pour chaque plat au menu le nombre réel de portions, la grosseur d'une portion et le prix de revient par portion.	Rédaction de la feuille de production.		Cuisine I	
	3.2 Additionner au coût total "aliment" du laboratoire le coût des standards et des divers pour déterminer le coût total du laboratoire.	Arithmétique.		Cuisine I Mathématiques	
4. Participer à l'entretien du laboratoire.	4.1 Laver le petit équipement.	Techniques d'entretien.	Lave-vaiselle. Evier.	Aménagement	
	4.2 Nettoyer le gros équipement s'il y a lieu.			Aménagement	
	4.3 Ranger les ingrédients aux endroits d'entreposage prévus.	Lieux d'entreposage		Salubrité	

ITEMS AU MENU PREPARES PAR LE PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
A. Dessert genre pâtisserie.					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.				
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires.	
2. Préparer la base de la pâtisserie.	2.1 Préparer la pâte à tarte ou le gâteau ou la base de biscuits.	Techniques de préparation des pâtisserie pour collectivités.	Malaxeur.	Techniques culinaires. Cuisine I. Aménagement.	
	2.2 Evaluer la consistance du produit et réajuster au besoin.	Techniques de préparation des pâtisserie pour collectivités.			
	2.3 Diviser dans les moules appropriés.				
	2.4 Cuire au four s'il y a lieu.		Four à convection.		
	2.5 Etendre la pâte à tarte.				
3. Préparer la garniture.	3.1 Préparer la garniture à tarte ou la crème pâtissière ou les fruits.	Techniques de pâtisserie et/ou techniques de préparation des fruits pour collectivités.	C.C.V. Malaxeur. Ronds tubulaires. Plaques.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	3.2 Evaluer le produit et réajuster au besoin. 3.3 Déposer sur la base déjà cuite ou non cuite. 3.4 Cuire au four s'il y a lieu.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation.		Techniques culinaires	
4. Préparer la glace ou la décoration.	4.1 Faire le glaçage ou glace ou décoration (meringue, sirop). 4.2 Etendre sur la base de garniture. 4.3 Décorer. 4.4 Cuire s'il y a lieu.	Techniques de préparation des pâtisseries pour collectivités.	Malaxeur. C.C.V. Plaques. Ronds tubulaires. Four à convection.	Techniques culinaires Aménagement. Cuisine I.	
5. Diviser en portions.	5.1 Mettre en portions individuelles dans les plats indiqués sur la recette.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
6. Calculer le rendement.	6.1 Compter le nombre de portions. 6.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel.			Cuisine I.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	6.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.	Techniques de portionnement.			
7. Evaluer le produit fini.	7.1 Déguster le produit fini. 7.2 Rectifier au besoin.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation.		Techniques culinaires.	
8. Nettoyer la place de travail et l'équipement.	8.1 Nettoyer la place de travail. 8.2 Nettoyer le petit équipement. 8.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Lave vaisselle. Plaques. Ronds tubulaires. Four à convection. Malaxeur. C.C.V.	Techniques culinaires. Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
B. Faire le café					
1. Faire le café.	1.1 Chauffer l'eau dans l'urne à café.	Techniques d'aménagement. Techniques de poids et mesure.	Urne à café.	Aménage-ment.	
	1.2 Peser le café.		Balance.		
	1.3 Filtrer le café.				
	1.4 Enlever la mouture.				
	1.5 Garder le café chaud.				

ITEMS AU MENU PREPARES PAR L'ASSISTANT PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
A. Dessert: (pouding, crème, gelée, salade de fruits).					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.			Techniques culinaires.	
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.		
2. Préparer le pouding, crème ou gelée, bavarois.	2.1 Faire la préparation de base.	Techniques de préparation des desserts à base de lait pour collectivités.	C.C.V. Malaxeur. Plaques.	Techniques culinaires. Cuisine I.	
	2.2 Fouetter la crème ou les blancs d'oeufs s'il y a lieu.				
	2.3 Incorporer au mélange de base.				
OU					
3. Préparer le dessert à base de fruits.	3.1 Laver et couper les fruits.	Techniques de préparation des fruits.	Couteau du chef.	Techniques culinaires. Cuisine I.	
	3.2 Ouvrir les boîtes de conserve s'il y a lieu.		Ouvre-boîte.	Aménagement.	
	3.3 Préparer le dessert à base de fruits.	Techniques de préparation des fruits.			

ITEMS AU MENU PREPARES PAR L'ASSISTANT PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
4. Evaluer les mets.	4.1 Juger de la qualité du dessert par rapport au standard établi.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation.			
	4.2 Rectifier au besoin.	Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires.	
5. Mettre en portions et décorer.	5.1 Diviser en portions individuelles dans le plat indiqué sur la recette.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
	5.2 Décorer individuellement.	Techniques culinaires.		Techniques culinaires.	
6. Calculer le rendement.	6.1 Compter le nombre de portions.				
	6.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
	6.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.				
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail.	Techniques d'entretien.		Techniques culinaires.	
	7.2 Nettoyer le petit équipement.		Lave-vaisselle.	Aménagement.	
	7.3 Nettoyer le gros équipement.		C.C.V. Malaxeur. Plaques.		

ITEMS AU MENU PREPARES PAR L'ASSISTANT PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
B. Biscuits					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.				
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires	
2. Faire la pâte à biscuits.	2.1 Faire la préparation de base.	Techniques de préparation des pâtisseries pour collectivités.	Malaxeur.	Techniques culinaires Cuisine I.	
	2.2 Réfrigérer s'il y a lieu.				
3. Cuire les biscuits.	3.1 Mettre en portions.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
	3.2 Cuire.	Techniques de cuisson des pâtisseries pour collectivités.	Four à convection.		
	3.3 Servir avec les desserts types crème, gelée ou fruits.				
4. Calculer le rendement.	4.1 Compter le nombre de portions.	Techniques de mise en portions.			
	4.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel.			Cuisine I.	
	4.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.				

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
5. Nettoyer la place de travail et l'équipement.	5.1 Nettoyer la place de travail. 5.2 Nettoyer le petit équipement. 5.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle. Malaxeur. Four à convection.	Techniques culinaires. Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
A. Mets principal (viandes entières, volailles, poissons)					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.				
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires.	
2. Préparer les viandes entières ou les poissons ou les volailles pour la cuisson.	2.1 Allumer l'équipement approprié.	Techniques de manipulation du gros équipement.	Four cuisinière. Plaques. Ronds tubulaires.	Aménagement.	
	2.2 Préparer les légumes si nécessaire (laver, couper, peser).	Techniques de préparation préliminaires des légumes pour collectivités.	Couteau du chef.	Techniques culinaires. Cuisine I.	
	2.3 Faire les préparations préliminaires de la viande: nettoyer, trancher, enfariner et sauter.	Techniques de préparation et de cuisson des viandes et poissons et volailles pour collectivités.	Plaques chauffantes. Tranchoir. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires. Cuisine I.	
3. Cuire les viandes entières/poissons.	3.1 Choisir la bonne casserole de cuisson.	Techniques de collectivités.		Cuisine I.	
	3.2 Respecter et vérifier le temps de cuisson.	Techniques de cuisson des viandes/poissons/volailles pour collectivités.	Four de la cuisinière.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	3.4 Laisser reposer avant de dépecer s'il y a lieu.	Techniques de cuisson des viandes pour collectivités.		Techniques culinaires. Cuisine I	
4. Préparer la sauce ou l'accompagnement.	4.1 Faire le roux. 4.2 Ajouter les liquides et les épices. 4.3 Préparer les accompagnements.	Techniques de fonds de cuisson pour collectivités.	Plaques chauffantes.	Techniques culinaires. Cuisine I	
5. Evaluer le mets et la sauce s'il y a lieu.	5.1 Juger de la qualité de la sauce selon les standards établis. 5.2 Rectifier au besoin.	Techniques de dégustation. Techniques d'évaluation. Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires.	
6. Déterminer le nombre de portions.	6.1 Diviser la viande en portions égales dans les casseroles de service. 6.2 Mettre la sauce dans les casseroles de service.	Techniques de mise en portions. Choix des casseroles de service.		Cuisine I	
7. Calculer le rendement.	7.1 Compter ou peser le nombre de portions. 7.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel.	Arithmétique. Poids et mesures.		Mathématiques. Techniques culinaires.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	7.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe. 7.4 Rectifier le rendement de la recette au besoin.				
8. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	8.1 Nettoyer la place de travail. 8.2 Nettoyer le petit équipement. 8.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Plaques chauffantes. Four cuisinière. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires Aménagement.	
B. Légume chaud simple: légumes congelés ou légumes en conserve.					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire. 1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesures.	Balance	Techniques culinaires	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
2. Préparer les légumes.	2.1 Décongeler partiellement les légumes congelés.	Techniques de préparation.		Cuisine I	
	2.2 Ouvrir les boîtes en conserve.	Préliminaires des légumes pour collectivités.	Ouvre-boîte.	Aménagement.	
3. Cuire les légumes.	3.1 Choisir les casseroles appropriées.	Techniques de collectivités.		Aménagement. Cuisine I.	
	3.2 Cuire les légumes congelés.	Techniques de cuisson des légumes pour collectivités.	Autoclave.	Aménagement. Cuisine I	
	3.3 Réchauffer les légumes en conserve.	Idem.	Plaques.	Aménagement. Techniques culinaires.	
4. Assaisonner les légumes.	4.1 Préparer le beurre assaisonné.	Techniques culinaires.	Plaques. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires.	
5. Evaluer le légume simple.	5.1 Juger de la qualité du légume selon les standards établis.	Techniques de dégustation. Techniques d'évaluation.		Techniques culinaires.	
	5.2 Rectifier au besoin.	Techniques culinaires variées.			

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
6. Déterminer le nombre de portions et le rendement.	6.1 Peser une portion. 6.2 Peser les casseroles de légumes. 6.3 Calculer le nombre de portions.	Techniques de mise en portion. Poids et mesures.		Cuisine I.	
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail. 7.2 Nettoyer le petit équipement. 7.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien. Idem. Idem.	Lave-vaisselle. Autoclave. Plaques chauffantes. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires Aménagement. Aménagement.	
C. <u>Portionnement du jus.</u> 1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Aller chercher la boîte de jus.				
2. Mettre en portions le jus.	2.1 Ouvrir la boîte de jus. 2.2 Mettre en portions dans les verres. 2.3 Réfrigérer.	Techniques de mise en portion.		Cuisine I.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
3. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	3.1 Nettoyer la place de travail. 3.2 Nettoyer le petit équipement.	Techniques d'entretien.		Techniques culinaires.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATTONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
A. Mets principal: -à base de pâtes alimentaires. -à base de viande. -à base de poisson. -à base d'oeufs.					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.				
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires.	
2. Préparer la viande ou le poisson.	2.1 Parer et nettoyer la viande.	Techniques des viandes.	Couteau du chef.	Techniques culinaires.	
	2.2 Mettre en cubes, tranches ou morceaux; hacher la viande.		Hachoir.		
	2.3 Enfariner, battre la viande ou le poisson.				
3. Préparer les légumes.	3.1 Laver et peler les légumes.	Techniques de préparation préliminaire des légumes pour collectivités.	Couteau du chef.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I	
	3.2 Couper les légumes.		Coupe-légumes.	Aménagement.	
	3.3 Peser les légumes.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
4. Faire le mets principal.	4.1 Saisir la viande ou le poisson.	Techniques de collectivités. Techniques de cuisson des viandes et poissons et volailles pour collectivités.	Plaques chauffantes. C.C.V.	Techniques culinaires. Cuisine I. Aménagement.	
	4.2 Ajouter le liquide de cuisson ou la sauce.				
	4.3 Assaisonner.	Techniques d'assaisonnement.	Autoclave.	Techniques culinaires.	
	4.4 Faire cuire.	Techniques de cuisson des viandes et poissons et volailles pour collectivités.	Four cuisinière. Four connection. C.C.V. Friteuse.	Cuisine I.	
5. Cuire les pâtes alimentaires.		Techniques de cuisson des pâtes alimentaires pour collectivités.	C.C.V. Plaques. Autoclave.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I.	
6. Cuire les mets à base d'oeufs.	6.1 Préparer les oeufs.		Plaques chauffantes.	Techniques culinaires.	
	6.2 Ajouter les autres ingrédients et les assaisonnements.	Techniques de cuisson des oeufs pour collectivités.	Four.	Cuisine I.	
	6.3 Cuire.				

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
7. Evaluer le mets préparé.	7.1 Juger de la qualité des mets selon les standards établis. 7.2 Rectifier au besoin.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation. Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires.	
8. Mettre en portions.	8.1 Diviser en portions égales entre les casseroles de service. 8.2 Indiquer par un trait les portions d'une casserole. 8.3 Peser une portion. 8.4 Peser la casserole. 8.5 Calculer le nombre de portions.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
9. Calculer le rendement.	9.1 Compter ou peser le nombre de portions. 9.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel. 9.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
10. Nettoyer la place de service, le petit équipement et le gros équipement.	10.1 Nettoyer la place de travail. 10.2 Nettoyer le petit équipement. 10.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Lave vaisselle. Plaques. C.C.V. Autoclave. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires Aménagement. Techniques culinaires Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
B. Féculent:					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.				
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires.	
2. Préparer le féculent.	2.1 Laver les pommes de terre.	Techniques de préparation préliminaire des légumes pour collectivités.	Coupe-frites.	Techniques culinaires. Cuisine I.	
	2.2 Couper les pommes de terre s'il y a lieu.		Coupe-légumes.		
3. Cuire le féculent.	3.1 Cuire dans la pièce d'équipement adéquat.	Techniques de cuisson des légumes pour collectivités.	Autoclave. Plaques chauffantes. Friteuse.	Aménagement. Techniques culinaires. Cuisine I.	
	3.2 Assaisonner.		C.C.V.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I.	
4. Evaluer le féculent.	4.1 Juger de la qualité du féculent selon les standards établis.	Techniques de dégustation.		Techniques culinaires.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	4.2 Rectifier au besoin.	Techniques culinaires variées.			
5. Mettre en portions le féculent.	5.1 Diviser dans les casseroles de table chaude. 5.2 Indiquer la grosseur de la portion par l'ustensile de service. 5.3 Peser une portion. 5.4 Peser la casserole. 5.5. Calculer le nombre de portions.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
6. Calculer le rendement.	6.1 Compter ou peser le nombre de portions. 6.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel. 6.3 Transmettre les modifications à l'assistant-chef d'équipe.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail.	Techniques d'entretien.		Techniques culinaires	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	7.2 Nettoyer le petit équipement.		Lave-vaisselle.	Aménagement.	
	7.3 Nettoyer le gros équipement.		Autoclave. Plaques. Friteuse. C.C.V. Malaxeur. Coupe-frites. Coupe-légumes.	Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
A. Soupe: (bouillon, consommé, soupe bouillon et pâte, bouillon et légume, soupe crème).					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.	Techniques de poids et mesure.		Techniques culinaires.	
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.		Balance.		
2. Préparer les ingrédients qui entrent dans la recette s'il y a lieu.	2.1 Laver et peler les légumes.	Techniques de préparations préliminaires des légumes pour collectivités.		Techniques culinaires. Cuisine I.	
	2.2 Couper les légumes.		Coupe-légumes. Couteau du chef.	Aménagement.	
	2.3 Peser les légumes.	Techniques de poids et mesure.	Balance.		
	2.4 Mettre en purée.	Techniques de préparations préliminaires des légumes pour collectivités.	Mélangeur.		
	2.5 (Faire les croûtons s'il y a lieu).		Cuisinière.		

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
3. Faire la soupe.	3.1 Préparer le bouillon ou la sauce.	Techniques de fonds de cuisson pour collectivités.	C.C.V.	Cuisine I. Aménagement.	
	3.2 Ajouter les pâtes alimentaires ou les légumes.	Techniques de cuisson des pâtes pour collectivités. Techniques de cuisson des légumes pour collectivités.	Idem. Idem.	Techniques culinaires.	
4. Evaluer la soupe.	4.1 Juger de la qualité de la soupe selon les standards établis.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation.			
	4.2 Rectifier au besoin.	Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires.	
5. Mettre en portions la soupe.	5.1 Diviser en parties égales la soupe dans les deux réchauds.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
	5.2 Mettre les croûtons dans un bol s'il y a lieu.				
6. Calculer le rendement.	6.1 Compter le nombre de portions.				
	6.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
	6.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.				

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail.	Techniques d'entretien.		Techniques culinaires	
	7.2 Nettoyer le petit équipement.	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle.	Aménagement.	
	7.3 Nettoyer le gros équipement.		Coupe-légumes. C.C.V. Autoclave.		

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
B. Salade-vinaigrette: Salade de feuillus et légumes et salade de chou.					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire. 1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires	
2. Préparer les légumes pour la salade.	2.1 Nettoyer les légumes (laver, tremper, égoutter). 2.2 Couper, déchiqueter, trancher, effilocher, râper les légumes. 2.3 Réfrigérer.	Techniques de préparation des légumes pour collectivités.	Coupe-frites. Couteau du chef. Coupe-légumes.	Techniques culinaires Cuisine I. Aménagement.	
3. Préparer la vinaigrette.	3.1 Mesurer les ingrédients. 3.2 Faire l'émulsion. 3.3 Réfrigérer.	Techniques de poids et mesure. Techniques des corps gras.		Techniques culinaires	
4. Assembler la salade.	4.1 Mêler les ingrédients. 4.2 Ajouter la vinaigrette s'il y a lieu.	Techniques des salades pour collectivités.		Techniques culinaires	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
5. Evaluer la salade et la vinaigrette.	5.1 Juger de la qualité de la salade selon les standards établis.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation.		Techniques culinaires	
	5.2 Rectifier au besoin.	Techniques culinaires variées.			
6. Mettre en portions la salade et la vinaigrette.	6.1 Décider avec le chef d'équipe du contenant approprié.	Techniques de présentation des mets.		Cuisine I.	
	6.2 Mettre en portions individuelles selon la grosseur indiquée sur la recette.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
	6.3 Mettre la vinaigrette dans le contenant à condiments.				
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail.	Techniques d'entretien.			
	7.2 Nettoyer le petit équipement.		Coupe-frites.	Techniques culinaires	
	7.3 Nettoyer le gros équipement.		Coupe-légumes.	Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
C. Légumes chauds cuisinés (légumes en sauce, légumes gratinés, légumes en purée, légumes assaisonnés).					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.			Techniques culinaires.	
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.		
2. Préparer les légumes.	2.1 Nettoyer les légumes frais.	Techniques de préparation des légumes pour collectivités.		Cuisine I.	
	2.2 Couper les légumes frais.		Couteau du chef. Coupe-légumes.	Techniques culinaires. Aménagement.	
	2.3 Décongeler partiellement les légumes congelés.				
	2.4 Ouvrir les boîtes des légumes en conserve.		Ouvre-boîte commercial.		
3. Cuire les légumes.	3.1 Choisir les casseroles appropriées.	Techniques de collectivités.		Aménagement. Cuisine I.	
	3.2 Cuire les légumes frais.	Techniques de cuisson des légumes.	Autoclave. Plaques.		

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	3.3 Cuire les légumes congelés.	Techniques de cuisson des légumes pour collectivités.	Autoclave.	Aménagement. Cuisine I.	
	3.4 Réchauffer les légumes en conserve.		Ronds tubulaires. Plaques.	Techniques culinaires.	
4. Préparer la garniture.	4.1 Préparer la sauce ou le bouillon.	Techniques de préparation des sauces pour collectivités.	Plaques.	Cuisine I. Aménagement.	
	4.2 Préparer les assaisonnements.		Coupe-légumes.	Techniques culinaires.	
	4.3 Préparer le gratin.	Techniques de cuisson du fromage en collectivités.			
5. Assembler et cuire le légume apprêté.	5.1 Choisir la casserole appropriée de service.	Techniques de collectivités.		Aménagement. Cuisire I.	
	5.2 Ajouter la garniture aux légumes.			Techniques culinaires.	
	5.3 Cuire le légume apprêté.	Techniques de cuisson des légumes pour collectivité.	Friteuse. Four de la cuisinière. Plaques.		
	5.4 Mettre en purée.	Techniques de préparation des légumes pour collectivités.	Malaxeur.		

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
6. Evaluer le légume cuisiné.	6.1 Juger de la qualité du légume cuisiné selon les standards établis. 6.2 Rectifier au besoin.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation. Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires.	
7. Mettre en portions le légume cuisiné.	7.1 Indiquer par un trait les portions d'une casserole. 7.2 Peser une portion. 7.3 Peser les casseroles. 7.4 Calculer le nombre de portions.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
8. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	8.1 Nettoyer la place de travail. 8.2 Nettoyer le petit équipement. 8.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Lave vaisselle. Coupe-légumes. Ouvre-boîte. Autoclave. Plaques. Ronds tubulaires. Friteuse. Malaxeur.	Techniques culinaires. Aménagement	

A N N E X E 5b)

OPERATIONS

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES

(120-321)

RESPONSABLE DU SERVICE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Rencontrer le chef d'équipe de la production.	1.1 Lire la feuille de production.	Interprétation de la feuille de production.		Service des repas	
	1.2 S'informer du contenu des recettes.	Présentation et service des mets.			
	1.3 Se renseigner où sont entreposés tous les mets.	Présentation et service des mets. Techniques de dégustation. Conservation des mets préparés.			
2. Compléter la feuille de production.	2.1 Avant le service: Choisir et inscrire les ustensiles de service appropriés.	Service des mets et petit équipement approprié.		Service des repas Aménagement	
	2.2 Inscrire les aliments standard.	Liste des aliments standard.		Service des repas	
	2.3 Vérifier les prix de vente des aliments calculés par la caissière.	Etablissement des prix de vente.		Service des repas	
	2.4 Après le service: Inscrire les restes et le nombre de portions vendues.				
	2.5 Calculer les recettes selon le nombre de portions vendues.	Rédaction de la feuille de production.		Service des repas	

RESPONSABLE DU SERVICE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	2.6 Inscrire le revenu de la caisse.	Rédaction de la feuille de production.		Service des repas	
	2.7 Inscrire les profits ou pertes.	Rédaction de la feuille de production.			
	2.8 Inscrire à l'endos de la feuille de production, les commentaires sur le retour des plateaux. Remettre la feuille de production complétée: a) à la technicienne b) au chef d'équipe de production c) garder une copie pour le rapport oral.	Evaluation des restes.		Service des repas	
3. Vérifier la présence et la tenue vestimentaire des étudiants aux laboratoires.	3.1 Vérifier la tenue vestimentaire et en aviser les étudiants au besoin.	Règlement du département pour les laboratoires.		Tous	
	3.2 Vérifier si chaque étudiant occupe le poste assigné.	Postes de service.		Service des repas	
	3.3 Réaménager les tâches s'il y a lieu.	Postes de service.		Service des repas	
4. Vérifier le montage de la ligne de cafétéria.	4.1 Vérifier l'emplacement et l'enlignement des chariots à la ligne de service.	Montage de l'équipement de service.	Tous les chariots utilisés pour le service des repas	Service des repas	

RESPONSABLE DU SERVICE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
5. Vérifier la tableau du menu du jour.	5.1 Vérifier le menu du jour et les prix.	Calcul des prix de vente.		Service des repas	
6. Indiquer les ustensiles de service aux étudiants concernés et le contenu des recettes.		Petit équipement.		Aménagement	
7. Vérifier le travail des étudiants au montage de la ligne de service.	7.1 Vérifier la présentation des aliments à chaque comptoir de service.	Techniques de Marketing.		Service des repas	
	7.2 Vérifier si chaque étudiant est à son poste et prêt à servir.	Postes de service.		Service des repas	
8. Faire entrer les clients à l'heure prévue.	8.1 S'assurer que l'horaire prévu est respecté.	Délai pour l'heure du service.		Service des repas	
	8.2 Ouvrir la porte d'entrée de la cafétéria.	Délai pour l'heure du service.		Service des repas	
9. Superviser le service à la ligne de service.	9.1 Vérifier si chaque étudiant assure un service rapide, continu et courtois.	Techniques de service.		Service des repas	

RESPONSABLE DU SERVICE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	9.2 Réapprovisionner la table chaude. 9.3 Règler les différents problèmes qui peuvent survenir.	Manipulation des casseroles.		Service des repas	
10. Aviser, au moment opportun, l'étudiant de quitter la ligne de service pour accomplir des tâches à l'entretien.		Opérations de chaque poste du service et de l'entretien		Service des repas	
11. Décider avec le professeur du moment de fermeture de la cafétéria.	11.1 Vers la fin du service aviser les clients des aliments disponibles. 11.2 Entrer le tableau du menu du jour. 11.3 Fermer la porte de la cafétéria.	Délai du laboratoire.		Service des repas	
12. Superviser l'entretien	12.1 S'assurer que tous les chariots sont entrés, rangés et nettoyés. 12.2 S'assurer que les étudiants participent à l'entretien	Techniques d'entretien. Poste de l'entretien.	Tous les chariots de service.	Service des repas	

RESPONSABLE DU SERVICE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
13. Vérifier la propreté et l'ordre du laboratoire lors du départ des étudiants.		Techniques d'entretien.		Aménagement Service des repas	
14. Présenter oralement au professeur un bilan détaillé du déroulement du laboratoire (une semaine après le laboratoire).		Evaluation de situation et du personnel.		Service des repas	

PREPOSE AU COMPTOIR FROID

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Participer au montage de la ligne de service	1.1 Enligner les comptoirs de service.		Comptoir froid pour le service	Aménagement	
	1.2 Mettre les freins et les pare-éclaboussures.	Montage de l'équipement de service.			
	1.3 Mettre la glissière à plateaux.				
	1.4 Vérifier si le comptoir froid est branché.				
	1.5 Nettoyer le comptoir froid.	Techniques d'entretien.			
2. Dresser le comptoir froid selon la disposition établie.	2.1 Disposer des berlingots de lait, des jus, des fruits frais, des desserts, des salades et du beurre sur le comptoir froid.	Principes de marketing.		Service des repas	
	2.2 Déposer sous le comptoir tout-usage des plateaux contenant des desserts et des salades pour accélérer le réapprovisionnement du comptoir froid.				
3. Compter le nombre total de portions de chaque item pour le comptoir froid.		Arithmétique.		Mathématiques	

PREPOSE AU COMPTOIR FROID

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
4. Assurer un service continu et rapide à la clientèle.	4.1 Réapprovisionner le comptoir froid de façon à faciliter le service. 4.2 Réapprovisionner le comptoir de l'urne à café et le chariot à condiments. 4.3 Réapprovisionner le chariot à ustensiles.	Techniques de réapprovisionnement.		Service des repas	
5. Promouvoir les ventes.	5.1 Maintenir les comptoirs attrayants et propres. 5.2 Disposer les aliments de façon à inciter le client à acheter. 5.3 Etre courtois et répondre aux questions des clients.	Techniques d'entretien. Principes de marketing. Principes de marketing.		Aménagement Service des repas Service des repas	
6. Participer à l'entretien.	6.1 Exécuter les tâches à l'entretien selon les directives du professeur (Cf.: Poste d'entretien).	Techniques d'entretien.		Aménagement Service des repas	
7. Compter les portions non-vendues pour chaque item au comptoir froid.	7.1 Transmettre les résultats à la responsable du service.	Arithmétique.		Mathématiques.	

PREPOSE AU COMPTOIR FROID

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
8. Garder ou jeter les restes selon les directives de la responsable.	8.1 Transférer dans un contenant approprié s'il y a lieu.	Manipulation d'aliments.		Techniques culinaires	
	8.2 Identifier le contenant.	Etiquetage.			
	8.3 Dater le contenant.	Etiquetage.		Service des repas	
	8.4 Entreposer aux endroits appropriés.	Lieux d'entreposage.		Service des repas	
9. Participer au rangement des chariots.	9.1 Débrancher le chariot dans le jardin intérieur.	Techniques d'entretien.			
	9.2 Enlever la glissière à plateaux.				
	9.3 Entrer le chariot dans la cuisine.			Aménagement	
	9.4 Ranger le chariot à l'endroit prévu dans la cuisine.				
	9.5 Nettoyer le chariot froid.		Chariot froid.		
	9.6 Brancher dans la cuisine le chariot froid.				

P R E P O S E A L A S O U P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Participer au montage de la ligne de service.	1.1 Enligner les comptoirs de service. 1.2 Mettre les freins. 1.3 Installer la glissière à plateaux. 1.4 Nettoyer le comptoir tout-usage. 1.5 Installer le réchaud à soupe sur le comptoir tout-usage. 1.6 Verser dans le réchaud à soupe une petite quantité d'eau. 1.7 Brancher le réchaud à soupe.	Montage de l'équipement de service.	Comptoir tout-usage Réchaud à soupe	Service des repas	
2. Nettoyer les tables du jardin intérieur.		Techniques d'entretien.		Service des repas	
3. Dresser le comptoir tout-usage selon la disposition établie.	3.1 Compter les petits pains et les bols à soupe. 3.2 Disposer les petits pains, des assiettes à pains et des bols à soupe sur le comptoir tout-usage et le contenant à croûtons s'il y a lieu.	Arithmétique. Principes de marketing.		Mathématiques Service des repas.	

PREPOSE A LA SOUPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	3.3 Déposer sous le chariot tout-usage le surplus de petits pains.				
4. Dresser le comptoir de l'urne à café.	4.1 Compter les sachets de thé et les godets de lait. 4.2 Déposer sur le comptoir de l'urne à café, les sachets de sucre et de thé, les godets de lait, les verres mono-usage. 4.3 Placer le comptoir de l'urne à café à la ligne de service.	Arithmétique. Montage du comptoir de l'urne à café. Montage de la ligne de service. Montage de la ligne de cafétéria.		Mathématiques Service des repas Service des repas	
5. Mettre le contenant à soupe dans le réchaud à soupe.	5.1 Se procurer les ustensiles de service appropriés.	Identification de l'équipement.	Réchaud à soupe.	Aménagement	
6. Assurer un service continu et rapide à la clientèle.	6.1 Servir selon la demande une portion standard de soupe. 6.2 Ajouter à la soupe des croûtons s'il y a lieu. 6.3 Réapprovisionner le comptoir en pain. 6.4 Brasser la soupe.	Techniques de service.		Service des repas	

P R E P O S E A L A S O U P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
7. Promouvoir les ventes.	7.1 Maintenir le comptoir tout-usage attrayant et propre. 7.2 Offrir au client la soupe du jour. 7.3 Etre courtois et répondre aux questions des clients.	Techniques d'entretien. Principes de marketing.		Aménagement Service des repas	
8. Participer à l'entretien.	8.1 Exécuter les tâches à l'entretien selon les directives du professeur (Cf.: Poste de l'entretien).	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle	Aménagement Service des repas	
9. Compter les portions non-vendues.	9.1 Compter les sachets de thé, les godets de lait, les petits pains et les bols à soupe. 9.2 Mesurer la quantité de café et de soupe qui restent pour en déterminer le nombre de portions non-vendues. 9.3 Transmettre les résultats à la responsable du service.	Arithmétique. Techniques de mesure.		Mathématiques Techniques culinaires	

PREPOSE A LA SOUPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
10. Garder ou jeter les restes selon les directives du professeur.	10.1 Transférer dans un contenant approprié s'il y a lieu.	Manipulation d'aliments.		Techniques culinaires	
	10.2 Identifier le contenant.	Etiquetage.		Service des repas	
	10.4 Entreposer aux endroits appropriés.	Lieux d'entreposage.		Service des repas	
11. Participer au rangement des chariots.	11.1 Débrancher le réchaud à soupe.	Techniques d'entretien.	Chariot tout-usage	Aménagement	
	11.2 Nettoyer et ranger le réchaud à soupe.		Réchaud à soupe		
	11.3 Enlever la glissière à plateau.				
	11.4 Entrer les chariots dans la cuisine.				
	11.5 Ranger les chariots à l'endroit prévu dans la cuisine.				
	11.6 Nettoyer les chariots.		Urne à café.	Aménagement	
	11.7 Nettoyer l'urne à café.				

C A I S S I E R E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Etablir le prix de vente des aliments au menu.	1.1 Calculer les prix de vente des aliments à partir du prix de revient inscrit sur la feuille de production. 1.2 Inscrire sur la feuille de production les prix de vente de tous les aliments au menu. Faire approuver les prix de vente par l'étudiant responsable du service et par le professeur. 1.3 Inscrire les prix de vente sur le tableau du menu du jour.	Calcul des prix de vente. Arithmétique.		Mathématiques Service des repas	
2. Vérifier le fond de caisse en présence du professeur.	2.1 Compter le fond de caisse. 2.2 Remplir le bordereau de la feuille de caisse.	Arithmétique. Rédaction d'un bordereau.		Mathématiques Service des repas	
3. Placer le tableau du menu du jour à l'entrée de la cafétéria.					

C A I S S I E R E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
4. Dresser le comptoir de la caisse.	4.1 Amener le comptoir de la caisse à la ligne de cafétéria. 4.2 Installer la calculatrice.	Montage de la ligne de service.	Comptoir de caisse. Calculatrice.	Service des repas	
5. Associer les prix de vente aux aliments.	5.1 Identifier les aliments étalés à la ligne de cafétéria. 5.2 Apprendre par coeur le prix de chaque aliment.	Préparations culinaires variées.		Techniques culinaires	
6. Assurer un service continu et rapide à la clientèle.	6.1 Calculer le montant total de chaque plateau. 6.2 Indiquer le prix total au client. 6.3 Percevoir l'argent. 6.4 Remettre la monnaie s'il y a lieu. 6.5 Quitter son poste lorsque tous les comptoirs de service sont vides et que l'urne à café est entrée dans la cuisine.	Arithmétique. Arithmétique.	Calculatrice.	Mathématiques Mathématiques.	
7. Entrer le comptoir de la caisse dans la cuisine.					

C A I S S I E R E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
8. Faire le rapport de caisse en présence du professeur.	8.1 Compter l'argent en caisse. 8.2 Remplir la feuille de caisse. 8.3 Remettre la feuille de caisse à l'étudiant responsable du service. 8.4 Remettre l'argent au professeur.	Arithmétique. Arithmétique.	Calculatrice.	Mathématiques Mathématiques	
9. Participer à l'entretien.	9.1 Exécuter les tâches de l'entretien selon les directives du professeur.	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle.	Aménagement Service des repas	
10. Ranger le tableau du menu du jour.	10.1 Enlever et ranger les lettres et chiffres du menu du jour.				
11. Nettoyer le comptoir de la caisse.		Techniques d'entretien.	Comptoir de la caisse.	Aménagement	

PREPOSE AU SERVICE DES METS CHAUDS

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Participer au montage de la ligne de service.	1.1 Enligner les comptoirs de service. 1.2 Mettre les freins. 1.3 Installer la glissière à plateaux. 1.4 Nettoyer la table chaude. 1.5 Mettre environ 2 pouces d'eau dans les puits. 1.6 Brancher la table chaude. 1.7 Ouvrir les commutateurs des puits au degré de chaleur le plus élevé.	Montage de l'équipement de service.	Table chaude.	Aménagement Service des repas	
2. Dresser le chariot à condiments.	2.1 Placer le comptoir à condiment à la ligne de service. 2.2 Remplir les pots à eau de glace et d'eau. 2.3 Remplir le plat à condiments selon le menu. 2.4 Disposer les pots à eau, les condiments et des serviettes de table sur le chariot approprié.	Montage de l'équipement de service.	Chariot à condiments.	Aménagement Service des repas	
3. Dresser le chariot à plateaux et à ustensiles.	3.1 Mettre les paniers à ustensiles dans le chariot à plateaux et à ustensiles.	Montage de l'équipement de service.	Chariot à plateaux	Aménagement	

PREPOSE AU SERVICE DES METS CHAUDS

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	3.2 Placer le chariot à la ligne de service.				
4. Demander à l'étudiant responsable du service: les mets à servir et où les placer, la grosseur des portions et les ustensiles de service.		Préparations culinaires variées. Petit équipement.		Techniques culinaires Aménagement	
5. Dresser la table chaude.	5.1 Sortir les ustensiles nécessaires pour le service. 5.2 Sortir et compter les assiettes. 5.3 Placer les casseroles de service dans les puits de la table chaude.	Petit équipement. Arithmétique. Montage de la table chaude.		Aménagement Mathématiques. Service des repas	
6. Assurer un service continu et rapide à la clientèle.	6.1 Demander au client ce qu'il désire. 6.2 Préparer l'assiette en commencant par le mets principal suivi du féculent et des légumes. 6.3 Respecter les portions standard.	Techniques de service. Techniques de service.		Service des repas	

PREPOSE AU SERVICE DES METS CHAUDS

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
7. Promouvoir les ventes.	7.1 Maintenir la table chaude propre et attrayante. 7.2 Etre courtois et répondre aux questions des clients.	Techniques d'entretien. Principes de marketing.		Aménagement Service des repas	
8. Compter les portions non-vendues.	8.1 Compter le nombre de portions non-vendues de chaque mets servi. 8.2 Transmettre les résultats à la responsable du service.	Arithmétique.		Mathématiques.	
9. Garder ou jeter les restes selon les directives du professeur.	9.1 Transférer dans un contenant approprié s'il y a lieu. 9.2 Identifier le contenant. 9.3 Dater le contenant. 9.4 Entreposer aux endroits appropriés.	Manipulation d'aliments. Etiquetage. Lieux d'entreposage.		Techniques culinaires	
10. Participer au rangement des chariots.	10.1 Débrancher la table chaude.	Techniques d'entretien.	Table chaude.	Aménagement	

PREPOSE AU SERVICE DES METS CHAUDS

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	10.2 Enlever la glissière à plateaux.			Aménagement	
	10.3 Entrer et nettoyer la table chaude dans la cuisine.		Table chaude.		
	10.4 Entrer et nettoyer le chariot à condiments.				
	10.5 Aider au nettoyage de l'urne à café.		Urne à café.		
11. Participer à l'entretien.	11.1 Exécuter les tâches de l'entretien selon les directives du professeur (Cf.: Poste de l'entretien).	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle	Aménagement Service des repas	

P R E P O S E A L ' E N T R E T I E N

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Organiser l'aire de travail.	1.1 Préparer les éviers et un bain de trempage pour les ustensiles.	Techniques d'entretien.		Aménagement	
	1.2 Dresser un chariot près des éviers pour débarrasser les plateaux sales.		Chariot.	Aménagement	
2. Cuire les pommes de terre frites s'il y a lieu.	2.1 Cuire les pommes de terre au moment approprié pour assurer un service continu à la ligne de cafétéria.	Friture.	Friteuse.		
	2.2 Eteindre et nettoyer la surface de la friteuse.	Techniques d'entretien.	Friteuse.	Aménagement	
3. Aller chercher les plateaux sales.	3.1 Retirer les plateaux sales du chariot placé dans le jardin intérieur.				
	3.2 Ramasser les plateaux sales sur les tables s'il y a lieu.				
4. Nettoyer les plateaux sales.	4.1 Vider les plateaux.			Aménagement	
	4.2 Empiler la vaisselle sale et les ustensiles dans les paniers appropriés.	Techniques pour débarrasser les plateaux.		Service des repas	
	4.3 Laver les plateaux.			Aménagement	

PREPOSE A L'ENTRETIEN

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	4.4 Empiler sur le distributeur à plateaux.		Chariot à plateaux.	Aménagement	
5. Laver la vaisselle et les ustensiles.	5.1 Rincer à l'eau chaude avec le gicleur. 5.2 Passer les paniers au lave-vaisselle. 5.3 Vider les paniers après le lavage. 5.4 Empiler et ranger vaisselle et ustensiles propres aux endroits appropriés.	Techniques de lavage de la vaisselle.	Lave-vaisselle.	Aménagement	
6. Nettoyer les casseroles et ustensiles de service.	6.1 Laver les casseroles et ustensiles dans l'évier. 6.2 Rincer à l'eau chaude à l'aide du gicleur. 6.3 Essuyer. 6.4 Ranger aux endroits appropriés.	Techniques de lavage.		Aménagement	
7. Nettoyer l'aire de travail.	7.1 Vider et nettoyer les éviers. 7.2 Nettoyer le lave-vaisselle.	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle.	Aménagement	

PREPOSE A L'ENTRETIEN

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	7.3 Nettoyer le chariot utilisé pour débarrasser les plateaux.		Chariot.	Aménagement	
	7.4 Entrer et ranger dans la cuisine le chariot à plateaux sales.		Chariot.	Aménagement	

A N N E X E 6

OPERATIONS COMMUNES

OPERATIONS COMMUNES DES POSTES D'EXECUTANT

CUISINE I

1) Lecture du plan de travail et de la recette.
2) Cueillette des ingrédients: Techniques de poids et mesures.
3) Préparation d'une ou des recette(s): Techniques culinaires: adaptation à la collectivités.
4) Cuisson des aliments: Techniques culinaires adaptées à la collectivité.
5) Evaluation des mets: Techniques d'évaluation et de dégustation.
6) Mise en portions.
7) Calcul du rendement des recettes.
8) Entretien: Gros et petit équipement, place de travail.
9) Manipulation du gros équipement.
10) Corriger les recettes et le plan de travail.

CHEF D'EQUIPE

Planification:
-menu
-recette
-commande
-plan de travail
-utilisation d'équipement
-schéma de la table chaude

Pendant le laboratoire:
-coordonner le déroulement du laboratoire
-évaluation des mets
-rencontre avec l'étudiant responsable du service

Après le laboratoire:
-rapport écrit

ASSISTANT CHEF D'EQUIPE

-écrire le menu du jour
-coût des recettes et du laboratoire
-feuille de production
-entretien

OPERATIONS COMMUNES DES PREPOSES AU SERVICE

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES

1) Montage de la ligne de service (organisation de l'aire de travail).
2) Dresser le comptoir.
3) Service rapide et continu (Techniques de service).
4) Promouvoir les ventes (courtoisie et propreté).
5) Compter les portions vendues.
6) Rangement des restes s'il y a lieu.
7) Rangement et entretien des chariots.
8) Entretien.

POSTES QUI DEMANDENT UNE EVALUATION PARTICULIERE

. Responsable du service:
- feuille de production
- grosseur des portions, ustensiles de service
- supervision
- rapport

. Caissière (opérations 1, 2, 3, 7, 8):
- prix de vente
- rapport de caisse

. Entretien (opération 1):
- débarras
- lavage de vaisselle
- nettoyage de l'équipement utilisé
- nettoyage de la place de travail

A N N E X E 7

ANALYSE DES OPERATIONS

CUISINE I (120-531)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
1) Choisir des recettes selon le menu du jour Déterminer le nombre de portions pour chaque mets	Chef d'équipe	Nouveau	Indiquer la documentation disponible Indiquer les portions.	Evaluer le choix des recettes Nombre de portions (première rencontre)	Pour obtenir des mets qui correspondent au menu et s'assurer du nombre de portions prévues
2) Rédiger les recettes au menu du jour	Chef d'équipe	Nouveau	Techniques de rédaction de recette pour collectivités	Les fiches recettes (première rencontre)	Pour éviter des erreurs au laboratoire Pour avoir des commandes exactes
3) Faire la commande d'aliments et d'équipement particulier	Chef d'équipe	Nouveau	Procédures de compilation Procédures de rédaction	La commande (deuxième rencontre)	Pour avoir tous les aliments nécessaires au laboratoire Pour assurer l'auto-financement
4) Rédiger la fiche d'utilisation du gros équipement	Chef d'équipe	Nouveau	Procédures à suivre pour rédiger la fiche	Fiche d'utilisation de l'équipement (deuxième rencontre)	Pour avoir une utilisation rationnelle de l'équipement
5) Rédiger les plans de travail pour tous les postes	Chef d'équipe	Connaissances acquises en service des repas	Façon de rédiger le plan de travail pour les besoins spécifiques de la cuisine des collectivités	Les plans de travail (deuxième rencontre)	Pour coordonner le déroulement du laboratoire dans le temps prévu

CUISINE I (120-531)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
6) Assurer la coordination du laboratoire	Chef d'équipe	Nouveau	Méthode pour coordonner	Amener l'étudiant à être capable de diriger les exécutants de façon à obtenir des mets vendables dans un temps donné (?) (formatif)	Appeler à faire cette coordination Diriger du personnel
7) Rédiger un rapport de laboratoire	Chef d'équipe		<u>Contenu</u>: Recettes corrigées Commentaires sur le déroulement du laboratoire Evaluation des mets Evaluation du personnel	<u>Le rapport</u>: Si les documents demandés sont annexés Commentaires sur le déroulement	Habileté à rédiger un rapport Habileté à évaluer du personnel Habileté à recueillir des données pour compléter un rapport Habileté à résumer une situation vécue

CUISINE I (120-531)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POUROUOI
1) Calculer le coût total aliment du laboratoire	Assistant chef d'équipe	Nouveau	Procédures à suivre	Comparaison entre le coût total aliment calculé par la technicienne et celui calculé par l'assistant chef d'équipe	Assurer l'auto-financement Etablir le coût de revient par portion Habileté et importance de calculer les coûts de recettes
2) Remplir la feuille de production	Assistant chef d'équipe	Nouveau	Procédures à suivre	Prêt à temps Contenu	Feuille utilisée par le cours de service

CUISINE I (120-531)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
1) Préparer des viandes ou poissons pour la cuisson	Cuisinier Assistant cuisinier	Connaissances acquises en Tech.culinaires, sans lacune	–	–	–
2) Cuire les viandes ou poissons ou mets en casseroles	Cuisinier Assistant Cuisinier	Connaissances acquises en Tech.culinaires Lacune: Choix des casseroles	Les casseroles à utiliser Techniques de méthode de cuisson en grande quantité	Casseroles choisies	Pour obtenir un produit conforme aux standards établis Pour éviter une manipulation inutile
		Lacune: Temps de cuisson	Respecter et vérifier le temps de cuisson Ajuster s'il y a lieu le temps de cuisson	Les résultats du produit Produit prêt à temps	Pour obtenir un produit parfaitement rentable et prêt à temps
3) Préparer les légumes	Cuisinier Assistant Cuisinier Légumier	Connaissances acquises en Tech.culinaires Lacune: dextérité vitesse manipulation de grandes quantités	Techniques de préparation des légumes en grande quantité (outil, espace de travail)	Techniques de manipulation -dextérité -vitesse	Rendement plus efficace Marché du travail: -à faire -à enseigner
4) Cuire les légumes	Cuisinier Assistant Cuisinier Légumier	Connaissances acquises en Tech.culinaires, aménagement Document pour vérifier Lacune: temps de cuisson dans l'autoclave	Ajustement du temps de cuisson pour l'autoclave au laboratoire	Produit fini à temps	Pour obtenir un produit rentable à temps

CUISINE I (120-531)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
5) Préparer les desserts	Pâtissier Assistant pâtissier	Connaissances acquises en Tech.culinaires, aménagement Lacune: Techniques particulières à la préparation des desserts en grande quantité	Les techniques	Les techniques Le produit fini à temps	Rendement plus efficace Produit vendable à temps Pour obtenir la grosseur de portion et le rendement estimé
		Choix des casseroles	Les casseroles utilisées	Casseroles choisies	
6) Evaluer les mets durant la préparation	Tous les postes exécutants	Connaissances acquises en Tech.culinaires Lacune: Ne vérifie pas la qualité du produit durant la préparation Ne sait pas comment rectifier au besoin Ne se réfère pas aux standards de qualité établis	Inciter les étudiants à se référer à leurs notes de Techniques culinaires Durant les premiers laboratoires, le professeur montre à l'étudiant comment évaluer et rectifier s'il y a lieu	Qualité du produit au cours de la préparation 4 derniers laboratoires: Evaluer les techniques utilisées pour rectifier	Pour obtenir un produit vendable qui répond aux standards de qualité

CUISINE I (120-531)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
7) Déterminer le nombre de portions et le rendement des mets préparés	Tous les postes exécutants	Connaissances nouvelles	Les techniques de mise en portions		Pour obtenir la grosseur de portion prévue dans la recette
			Techniques de mise en casseroles de service		
			Techniques de mise en plats		Pour obtenir des portions égales
			Calcul du rendement d'une recette		Pour indiquer sur la feuille de production: Le nombre de portions préparées Pour rectifier le prix de revient d'une portion Contrôle des portions dans l'industrie
8) Evaluer le produit final	Tous les exécutants Chef d'équipe Assistant chef d'équipe	Connaissances acquises en Tech. culinaires Lacune: Difficulté à évaluer le produit final parce que ne se réfère pas à aucun critère	Inciter les étudiants à se référer à leurs notes de cours Durant les premiers laboratoires, le professeur et l'exécutant évaluent le mets final	Qualité du produit final	Faire prendre conscience à l'étudiant que seul des produits vendables sont offerts au client
		Manque de temps pour évaluer	Insister sur le fait qu'il faut prendre le temps d'évaluer les mets	L'évaluation écrite du mets	Pour développer chez l'étudiant l'habileté à critiquer les mets

CUISINE I (120-531)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
9) Utiliser et faire l'entretien adéquatement de l'équipement dans un laps de temps donné	Tous les exécutants	Connaissances acquises en aménagement Lacune: Mauvaise manipulation Manque de vitesse	Demander aux étudiants de se référer à leurs notes ou à pratiquer les pièces d'équipement au laboratoire	—	—
10) Planifier et exécuter les opérations du plan de travail de façon à respecter l'horaire du laboratoire	Tous les postes	Nouveau	Durant les trois premiers laboratoires, le professeur intervient pour faire prendre conscience à l'étudiant des modifications à apporter à son plan de travail pour respecter l'horaire	Capacité de produire des mets vendables dans un laps de temps donné	Temps limité Répondre à une clientèle Assurer l'autofinancement
11) Lire et modifier au besoin les recettes à exécuter avant le laboratoire	Tous les exécutants	Connaissances nouvelles	Méthode de lire et d'évaluer une recette	Référence au produit final	Pour éviter les recettes manquées Pour éviter les pertes de temps Pour apprendre à simplifier une recette Pour n'avoir aucune modification majeure durant le laboratoire
12) Modifier la fiche recette durant et après le laboratoire Méthode, ingrédients, rendement	Tous les exécutants	Connaissances nouvelles Lacune: Ne se fait pas	Procédure à suivre pour indiquer les modifications à une fiche recette	La fiche recette modifiée	Pour obtenir un fichier de recettes standards Pour apprendre à l'étudiant à modifier une fiche recette

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
1) Rencontrer le chef d'équipe de la production	Resp.	Connaissances nouvelles	Le but et le contenu de la rencontre	—	—
2) Compléter la feuille de production	Resp.	Connaissances nouvelles	Les ustensiles de service utilisables Techniques de rédaction de la feuille de production	Le choix des ustensiles de service Les renseignements inscrits sur la feuille de production	Pour aider au service Contrôle des portions - Contrôle des restes - Profits & Pertes
3) Vérifier la préparation de la ligne de cafétéria dans l'horaire alloué	Resp.	Connaissances nouvelles	Les principaux points à vérifier	Le montage final de la ligne de cafétéria	Pour offrir aux clients un service complet
4) Ouvrir la cafétéria à l'heure prévue	Resp.	Connaissances nouvelles	L'heure d'ouverture Façon de déterminer le moment de la fermeture	Respect de l'horaire	Pour satisfaire le client
5) Superviser le service	Resp.	Connaissances nouvelles	Les situations à observer	Amener l'étudiant à être capable de diriger les exécutants de façon à obtenir un service rapide, courtois et continu	—
6) Présenter un rapport au professeur	Resp.	Connaissances nouvelles	Le contenu du rapport	Le rapport	Pour amener l'étudiant à faire la synthèse d'une situation vécue
7) Evaluation du personnel (étudiants-exécutants)	Resp.	Connaissances nouvelles	Formule d'évaluation	?	—

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
1) Etablir les prix de vente des aliments	Caissière	Connaissances nouvelles	Méthode de calcul pour établir les prix de vente	Les prix établis	Pour vendre les aliments aux clients pour assurer l'auto-financement du laboratoire
2) Vérifier le fonds de caisse	Caissière	Connaissances nouvelles	Façon de procéder	Exactitude - Respect du temps limite	Pour connaître le montant en caisse à l'ouverture
3) Calculer le montant total des repas de chaque client	Caissière	Connaissances nouvelles	Techniques de calcul rapide	Exactitude et vitesse	Pour charger le montant exact à chaque client
4) Faire le rapport de caisse	Caissière	Connaissances nouvelles	Façon de procéder	Le rapport final	Pour contrôler les entrées d'argent - Pour établir les profits et pertes

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
1) Participer au montage de la ligne de service	Préposés au service Caissière	Connaissances nouvelles	Techniques pour agencer la ligne de service	Les résultats du montage de la ligne de service	Pour obtenir une ligne de cafétéria fonctionnel
2) Dresser le ou les comptoirs appropriés	Préposés au service Caissière	Connaissances nouvelles	Ordre de disposition des aliments et matériel sur les comptoirs	Présentation des aliments	Pour offrir à la clientèle un service rapide et complet
3) Assurer un service continu, rapide et de qualité	Préposés au service	Connaissances nouvelles	Techniques de service et de contrôle des portions	L'application des techniques - La mise en portions - Rapidité	Pour offrir un service rapide. Pour controler le nombre de portions Faire réaliser à l'étudiant l'ampleur du travail
4) Promouvoir les ventes	Préposés au service	Connaissances nouvelles	Principes de marketing	Propreté du comptoir durant le service - Manière de s'adresser aux clients	Pour avoir un comptoir attrayant - Pour avoir une clientèle satisfaite
5) Participer au rangement des chariots	Préposés au service Caissière	Connaissances nouvelles	Techniques d'entretien	Propreté des comptoirs après le service - Rangement	Pour avoir l'équipement toujours propre et en ordre
6) Participer à l'entretien	Préposés au service	Connaissances nouvelles	Techniques de lavage de la vaisselle et de débarras des plateaux	L'application des techniques d'entretien	Pour faire l'entretien dans le temps prévu
7) Evaluer ou calculer le nombre de portions vendues des mets servis	Préposés au service	Connaissances nouvelles	La méthode de calcul pour établir les portions vendues	Si le nombre de portions a été calculé	Pour le contrôle des coûts

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
1) Organiser l'aire de travail	Entretien	Connaissances nouvelles	Techniques d'organisation du centre de lavage	Application des techniques	Pour accélérer l'entretien
2) Débarrasser les plateaux	Entretien	Connaissances nouvelles	Techniques de débarras	Application des techniques	Pour faciliter le travail à l'entretien Accélérer le travail
3) Laver la vaisselle et ustensiles	Entretien	Connaissances acquises	L'étudiant se référera à ses notes de cours d'aménagement physique des cuisines	—	—
4) Nettoyer l'aire de travail	Entretien	Connaissances nouvelles	Techniques spécifiques d'entretien du centre de lavage	Propreté du centre	Pour laisser la cuisine propre et à l'ordre pour le prochain groupe