

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

Feuille couverture de tâche du cadre du CLAO

Titre de la tâche : Explorez le monde de la cuisine

Nom de la personne apprenante :	
Date de début:	Date de fin :
Réussite : Oui___ Non___	
Voie : Emploi___ Formation en apprentissage✓ Études secondaires___ Études postsecondaires___ Autonomie___	
Description de la tâche : Les apprenants liront à propos du commerce et essayeront quelques compétences en cuisine.	
Grandes compétences: A: Rechercher et utiliser de l'information B: Communiquer des idées et de l'information C: Comprendre et utiliser des nombres	Groupe(s) de tâches : A1: Lire des textes continus A2: Interpréter des documents B3: Remplir et créer des documents C2: Gérer les temps C3: Utiliser des mesures
Indicateurs de niveau : A1.2: Lire des textes pour repérer des idées et des éléments d'information et établir des liens entre eux A2.2: Interpréter des documents simples pour repérer des éléments d'information et établir des liens entre eux B3.3a: Décider quelle information entrer, à quel endroit et comment dans des documents assez complexes C2.1: Mesurer le temps et faire des calculs et des comparaisons simples C3.1: Mesurer et faire des calculs et des comparaisons simples	
Descripteurs du rendement : voir le tableau à la fin du document	
Matériel requis : <ul style="list-style-type: none"> • Feuillet de questions • Polycopié "Au travail avec le cuisinier" • Polycopié "Avez-vous les compétences essentielles pour être cuisinier?" • Crayon ou stylo 	

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

Titre de la tâche : Explorez le monde de la cuisine

Le gouvernement canadien fournit des informations pour des personnes intéressées par l'entrée dans les affaires. Voici une occasion d'apprendre à être cuisinier.

Renseignements et consignes à l'intention de la personne apprenante:

Tâche 1: Regardez le photocopié "Au travail avec un cuisinier". Inscrivez les compétences essentielles utilisées par un cuisinier.

Tâches 2-5: Regardez le photocopié "Avez-vous les compétences essentielles pour être un cuisinier?" Essayez de répondre aux questions. Gardez en tête que les questions s'adressent à une personne qui a plus de 3 années de formation au travail et en classe et les autres personnes devraient pouvoir y répondre aussi.

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

Utilisation de Compétences essentielles: Sur le lieu de travail d'un cuisinier

Commencez-vous un apprentissage comme cuisinier ou pensez-vous faire carrière dans ce commerce? Faire carrière comme cuisinier demande des compétences essentielles fortes comme la lecture d'un texte continu, l'interprétation de documents, l'utilisation de mesures et la pensée critique.

Utilisez ce livret pour:

- Apprendre comment les cuisiniers utilisent leurs compétences essentielles;
- Suivre l'ordre du jour d'un cuisinier; et
- Découvrir comment vos compétences essentielles se comparent avec celles d'un cuisinier.

Comment les cuisiniers utilisent les compétences essentielles

Les cuisiniers utilisent les compétences essentielles pour exécuter une variété de tâches concernant le travail, par exemple:

Interagir avec les autres pour clarifier des commandes ou dire aux serveurs comment server des spécialités;

Résolution des problèmes pour substituer des ingrédients quand c'est nécessaire; et

Organisation du temps pour s'assurer que la nourriture est prête à server

Les cuisiniers préparent et font cuire une variété de produits alimentaires. Ils travaillent dans des restaurants, des hôtels, des hôpitaux et d'autres restaurants dans lesquels la nourriture est servie.

Un jour dans la vie d'un cuisinier: l'histoire de Lara

Lecture d'un emploi du temps

Lara est une cuisinière expérimentée dans un restaurant occupé. En plus de la préparation de repas, elle surveille les autres cuisiniers "à la ligne". La ligne est le nom donné aux différentes étapes de la préparation d'un repas, du caisson d'une viande à l'arrangement de la nourriture sur une assiette. Quand Lara arrive, elle vérifie le calendrier pour voir avec qui elle travaillera pendant cette soirée (**interprétation des documents**). Elle décide quel cuisinier elle va placer le long de la ligne selon leur expérience pour que la ligne se déplace aussi rapidement et efficacement que possible. (**Compétences de réflexion – prise de décisions**).

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

Appels des commandes

Dans la cuisine, Lara est d'habitude l'interlocuteur. Comme interlocuteur, Lara lit les commandes dans l'ordre et les donnent aux cuisiniers (**interprétation des documents, interagir avec les autres**). Les cuisiniers répètent l'ordre de la commande après elle avant qu'ils ne commencent à préparer. Les plats sont préparés par priorité et par temps de cuisson. Si les commandes sortent en désordre, Lara regarde le temps à la fin de chaque commande pour trouver lequel était place en premier (**interpréter des documents, gérer le temps**).

Cuisson de côtes

Lara doit aussi s'assurer que la nourriture qui met du temps à cuire est prête quand le client la commande. (**Gérer le temps**). Les côtes sont une commande fréquente au restaurant où elle travaille. Comme les côtes prennent 2 heures et demi à cuire, Lara utilise une horloge ou un minuteur sur le fourneau pour calculer la cuisson (**gérer le temps**). Elle s'assure aussi que les côtes sont prêtes en testant leur fermeté. Un bac entier est composé de 12 côtes, si un client commande les moitiés, Lara va couper 6 côtes (**utiliser des mesures**).

Gérer des problèmes

Lara traite aussi n'importe quelle demande spéciale ou problème avec les commandes. Par exemple, si un client a une allergie alimentaire, Lara est responsable de s'assurer que tout le monde dans la cuisine le sait. Elle parle aux autres cuisiniers de l'allergie et s'occupe du plat du client avec une autre assiette pour que tout le monde dans la cuisine sache qu'il faut y faire attention (**penser aux compétences – résolution des problèmes, interagir avec les autres**).

Vérifier la température

Une partie importante du travail de Lara est de vérifier les températures internes de la nourriture préparée pour s'assurer qu'elle est cuite correctement. Le restaurant où Lara travaille lui ont demandé de remplir un journal de température à certains moments de la journée pour s'assurer que la cuisine respecte les normes de santé. Avant la vérification de la température du poulet, Lara doit s'assurer que le thermomètre de viande fonctionne correctement. Elle le fait en le plaçant dans un bol d'eau glacé en s'assurant qu'il affiche 0°C. Puis, elle vérifie la température du poulet et écrit le résultat dans le journal (**utiliser des mesure, interpréter des documents**). Si le poulet n'est pas à la bonne température, elle laisse le poulet cuire plus longtemps.

Verification de la température

PRODUIT CUIT
(Lecture du produit intérieur)

Lecture réelle

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

Produit	Standard	Déjeuner (11:30 AM)
Poulet rôti	190°F/88°C	
Côtes	175°F/79°C	Cuisson: ----- Cuisson finale:
Hamburger de boeuf	175°F/79°C	79°C
Hamburger pour les enfants	175°F/79°C	76°C
Poitrine de poulet grillé	175°F/79°C	Cuisson 75°C ----- Passage au gril: 79°C
Ailes de poulet	165°F/74°C	Blanchiment: ----- Cuisson Finale:
Languettes de poulet	175°F/79°C	70°C
Tourtière	175°F/79°C	
Perogies	165°F/74°C	
Légumes	175°F/79°C	
Riz	175°F/79°C	
Pommes de terre au four	190°F/88°C	
Purée de pommes de terre	165°F/74°C	

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

Maïs	175°F/79°C	
-------------	------------	--

Préparation de la sauce

Une heure avant la fermeture du restaurant, Lara remarque que la sauce va bientôt manquer. Au lieu d'en faire une nouvelle, qui serait gaspillé si on ne l'utilise pas, Lara décide de faire une moitié. Normalement, la recette est de 8 onces de poudre de sauce au jus de viande et 16 onces d'eau. A la place, Lara utilise 4 onces de poudre de sauce du jus de viande et 8 onces d'eau (**utiliser des mesures**).

Former les autres

Les cuisiniers dans les restaurants comme celui où Lara travaille sont souvent former directement sur place. Comme cuisinière expérimenté, Lara est responsable de transmettre un peu de sa connaissance aux cuisiniers apprentis. Parfois, elle dessine des schémas pour montrer comment faire cuire ou préparer quelque chose. Par exemple, elle dessine un schéma pour montrer les différentes façons dont les gens aiment la cuisson de leur viande (**compléter et créer des documents**).



Parfois de nouvelles recettes sont envoyées par courrier électronique au siège social de l'entreprise qui possède le restaurant. Lara lit un courrier électronique qui inclus une recette pour la salade César au poulet grillé et apprend à le préparer (**lire un texte en continu, utiliser de la technologie numérique**). Ensuite, elle montre aux autres comment le préparer (**interagir avec les autres**).

Adapté de "Utilisez vos compétences essentielles": Au travail avec un cuisinier

http://www.edsc.gc.ca/fra/emplois/ace/outils/sensibilisation/histoire_cuisiniere.shtml

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

Avez-vous les compétences essentielles pour être cuisinier?

Complétez les questions suivantes pour voir comment vos compétences se comparent à une personne qui cuisine à la maison.

2. Emploi du temps de la semaine

Regardez l'emploi du temps de la semaine. Le mardi, Lara commence à 4:30 p.m. Inscrivez le nom des personnes avec qui elle va travailler dans l'ordre.

Horaire de la semaine					
Horaire de la semaine Filtre: Poste					
Nom de l'employé	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven
De Service					
Aguilar, Carlos	Ligne 08:30 AM- 05:00 PM	Ligne 08:30 AM- 05:00 PM	Ligne 08:30 AM- 04:30 PM	Ligne 08:30 AM- 05:00 PM	Ligne 08:30 AM- 05:00 PM
Cordeiro, Alex					
Dahl, Suzanne	Ligne 10:45 AM- 03:00 PM				
Esmail, Ahmid	Ligne 3:30 PM- 10:30 PM				
(m) Fitzpatrick,			Ligne 5:00 PM-	Ligne 5:00 PM-	Ligne 5:00 PM-

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

Christy			09:30 PM	09:30 PM	09:30 PM
Hayashi, Satoshi	Ligne 09:00 AM- 02:00 PM	Ligne 09:00 AM- 02:00 PM	Ligne 09:00 AM- 02:00 PM	Ligne 09:00 AM- 02:00 PM	
Ho, Thanh					
Laroche, Diana		Ligne 04:30 PM- 10:30 PM	Ligne 04:30 PM- 10:30 PM	Ligne 04:30 PM- 10:30 PM	Line SC 04:30 PM- 10:30 PM
Ou, Lina	Ligne 04:30 PM- 10:30 PM	Ligne 04:30 PM- 10:30 PM			Line SC 10:30 AM- 3:00 PM Line SC 05:30 PM- 9:00 PM
Rossi, Teresa	Ligne 04:30 PM- 10:30 PM			Ligne 04:30 PM- 09:00 PM	Line SC 04:30 PM- 09:30 PM

3. Commandes

Les commandes sont préparées dans l'ordre où elles sont reçues. Quand les commandes sortent, le cuisinier lit le temps à la fin de chaque commande pour savoir laquelle a été la première. Les commandes pour la table 3 (Table 3/1) et table 10 (Table 10/1) sont en désordre. Laquelle doit être préparé en premier?

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL



4. Recette de la salade César au poulet grillé

45 minutes avant la fermeture, la cuisine n'a plus de Salade César au poulet grillé qui est un des accompagnements les plus populaires au restaurant. Le cuisinier ne veut pas faire une salade entière car ce serait du gâchis. Elle décide de ne faire qu'un quart de la recette.

Regardez la recette de la salade César au poulet grillé. Combien de laitue romaine devrait-elle utiliser?

Salade César au poulet grillé

- 2 laitues romaines
- 1 livre de champignons, tranchés
- 1 tasse croustons à l'ail
- 4 clous de girofle, émincés
- 2 oignons, émincés
- ½ - 1 tasse de sauce à salade César
- ½ tasse de parmesan râpé frais
- 1 cuillère à café de poivre à grain
- 8 poitrines de poulet, avec les os et la peau
- 1 cuillère à café de thé
- 2 cuillère à café de romarin écrasé

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

1. Découpez la salade en morceaux, ajoutez les champignons, les croutons, l'ail, de l'oignon et la sauce César. Placez sur une assiette à salade froide. Ajoutez une cuillère à café de parmesan sur chaque assiette avec du poivre.
2. Salez, poivrez les blancs de poulet de saison et ajoutez le romarin. Grillez environ 5 minutes de chaque côté. Découpez et servez sur la salade. Garnir avec le fromage restant.

Donne 8 portions et 4 mets d'accompagnement

5. Enregistrement de la température

Un cuisinier vérifie la température du poulet à 11h30. et il voit qu'il est à 80°C. Le cuisinier continue alors à faire cuire e poulet jusqu'à 88°C, dix minutes plus tard.

Entrer ces informations sur le journal de température ci-dessous.

Journal des températures					
Cuisson du produit (Lecture du produit intérieur)		Lecture réelle	La température intérieure doit être vérifiée deux fois sur les viandes blanchies/cuites, puis grillées/frit.		
Produit	Standard	Déjeuner (11:30 AM)	Dîner (5:30 PM)	Mesures prises	Résolu
Poulet rôti	190°F/88°C				
Côte	175°F/79°C	Cuisson:			
		Cuisson finale:			
Hamburger au boeuf	175°F/79°C	79°C			
Hamburger pour enfant	175°F/79°C	76°C		Cuisson continue	11:38

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

Poitrine de poulet	175°F/79°C	Cuisson: 75°C			
		Cuisson finale: 79°C			
Ailes de poulet	165°F/74°C	Blanchiment:			
		Cuisson finale:			
Nuggets de poulet	175°F/79°C	70°C		Cuisson continue	11:45

Adapté de “Utilisez vos compétences essentielles”: Au travail avec un cuisinier

http://www.edsc.gc.ca/fra/emplois/ace/outils/sensibilisation/histoire_cuisiniere.shtml

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

Titre de la tâche : Explorez le monde de la cuisine

Réponses

Tâche 1: lire des textes continus utiliser des mesures pensée critique
 Interpréter des documents interagir avec les autres résolution des problèmes
 Gérer le temps prise de décisions remplir et créer des documents
 Utiliser de la technologie numérique

Tâche 2: Emploi du temps de la semaine (*interpréter des documents*)
 Lara va travailler avec Carlos, Ahmid, Diana et Lina.

Tâche 3: Commandes en cuisine (*interpréter des documents, gérer le temps*)
 La commande pour la table 10 a été placée à 3:06 p.m., donc elle doit être préparée la première.

Tâche 4: Recette de salade César au poulet grillé (*utiliser des mesures*)
 $2 : \frac{1}{4}$
 $2 \times \frac{1}{4} = \frac{1}{2}$
 Le cuisinier va utiliser une demi laitue romaine.

Tâche 5: Le journal des températures (*remplir et créer des documents, gérer le temps*)

Journal des températures					
CUISSON (Lecture du produit intérieur)		Lecture réelle		grillées/frit. La température intérieure doit être vérifiée deux fois sur les viandes blanchies/cuites, puis grillées et frit.	
Produit	Standard	Déjeuner (11:30 AM)	Dîner (5:30 PM)	Mesures prises	Resolu
Poulet rôti	190°F/88°C	80°C		Cuisson continue	11h40
Côtes	175°F/79°C	Cuisson:			
		Passage au grill:			

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

Hamburger au boeuf	175°F/79°C	79°C			
Hamburger pour enfant	175°F/79°C	76°C		Cuisson continue	11h38
Poitrine de poulet	175°F/79°C	Cuisson: 75°C			
		Cuisson finale: 79°C			
Ailes de poulet	165°F/74°C	Blanchiment:			
		Cuisson finale:			
Languettes de poulet	175°F/79°C	70°C		Cuisson continue	11h45

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

Titre de la tâche: Explorez le monde de la cuisine

Descripteurs du rendement		A besoin d'amélioration	Accomplit la tâche avec l'aide du formateur	Accomplit la tâche de façon autonome
A1.2	<ul style="list-style-type: none"> parcourt le texte pour repérer de l'information 			
	<ul style="list-style-type: none"> repère de multiples éléments d'information dans des textes simples 			
	<ul style="list-style-type: none"> fait des déductions de faible niveau 			
	<ul style="list-style-type: none"> établit des liens entre les phrases et entre les paragraphes d'un seul texte 			
	<ul style="list-style-type: none"> lit des textes plus complexes afin de repérer un seul élément d'information 			
	<ul style="list-style-type: none"> suit les événements principaux de textes de description, de narration et d'information 			
	<ul style="list-style-type: none"> obtient de l'information à la suite d'une lecture en profondeur 			
A2.2	<ul style="list-style-type: none"> effectue des recherches limitées à l'aide d'un ou deux critères de recherche 			
	<ul style="list-style-type: none"> extrait de l'information de tableaux et de formulaires 			
	<ul style="list-style-type: none"> repère de l'information dans des graphiques et des plans simples 			
	<ul style="list-style-type: none"> utilise la disposition pour repérer de l'information 			
	<ul style="list-style-type: none"> établit des liens entre des parties de documents 			
	<ul style="list-style-type: none"> fait des déductions de faible niveau 			

Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

	<ul style="list-style-type: none"> • commence à trouver des sources et à évaluer l'information 			
B3.1a	<ul style="list-style-type: none"> • établit une correspondance directe entre les renseignements demandés et les renseignements fournis 			
	<ul style="list-style-type: none"> • entre de l'information en utilisant du vocabulaire familier 			
C2.1	<ul style="list-style-type: none"> • comprend l'ordre chronologique 			
	<ul style="list-style-type: none"> • additionne, soustrait, multiplie et divise des nombres entiers et des décimaux 			
	<ul style="list-style-type: none"> • comprend et utilise des formats de date courants 			
	<ul style="list-style-type: none"> • comprend l'ordre chronologique 			
	<ul style="list-style-type: none"> • détermine et effectue l'opération requise 			
	<ul style="list-style-type: none"> • représente des dates et des heures au moyen de conventions usuelles 			
	<ul style="list-style-type: none"> • choisit des unités de mesure appropriées (p. ex., heures, minutes, secondes) 			
	<ul style="list-style-type: none"> • interprète et représente le temps au moyen de nombres entiers, de décimaux (p. ex., 0,25; 0,5) et de fractions simples courantes (p. ex., ½, ¼ heure) 			
C3.1	<ul style="list-style-type: none"> • additionne et soustrait des mesures exprimées en nombres entiers 			
	<ul style="list-style-type: none"> • reconnaît des valeurs écrites en chiffres ou en toutes lettres 			
	<ul style="list-style-type: none"> • utilise des unités conventionnelles (p. ex., mètres, pouces) et non conventionnelles (p. ex., pas, verres, pelletées) courantes 			
	<ul style="list-style-type: none"> • détermine et effectue l'opération requise 			
	<ul style="list-style-type: none"> • interprète et représente les mesures au moyen de nombres entiers, de décimaux et de fractions simples courantes (p. ex., ½, ¼) 			



Cet ensemble de tâches a été vérifié par ce projet, mais n'a pas été examiné par l'équipe de QUILL

	<ul style="list-style-type: none">• suit des étapes évidentes pour trouver les solutions			
--	--	--	--	--

La tâche : a été réussie ____ doit être refaite ____

Commentaires de la personne apprenante

Formateur ou formatrice
(en lettres moulées)

Signature de la personne apprenante