



Normes pour le programme : Gestion culinaire

Ces normes approuvées par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation professionnelle, mènent à l'obtention d'un Diplôme d'études collégiales de l'Ontario pour le programme postsecondaire Gestion culinaire (code MFCU 53107) offert par les collèges d'arts appliqués et de technologie de l'Ontario.

Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation professionnelle
juillet 2016

Pour la reproduction du document

Nous accordons la permission aux collèges d'arts appliqués et de technologie et aux établissements d'enseignement ou écoles de reproduire ce document en totalité ou en partie, par écrit ou électroniquement, aux fins suivantes:

1. Un collège d'arts appliqués et de technologie en Ontario ou une école peut reproduire ce document pour renseigner les apprenants, les candidats potentiels, les membres des comités consultatifs de programmes et pour la mise en œuvre de ce programme.
2. Un établissement d'enseignement ou une école peut reproduire ces normes pour informer les candidats intéressés à s'inscrire à ce programme dans un collège d'arts appliqués et de technologie de l'Ontario.

Conditions:

1. Chaque reproduction doit porter l'inscription « Droit d'auteur © Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2016 », au début du document ou de toute partie reproduite.
2. Il est toutefois interdit d'utiliser ce document à d'autres fins que celles susmentionnées et d'en faire la vente.
3. Le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation professionnelle (MESFP) se garde le droit de révoquer la permission de reproduire ce document.

Pour obtenir la permission de reproduire ce document, en totalité ou en partie, à d'autres fins que celles susmentionnées, veuillez communiquer avec le :

Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation professionnelle
Direction des programmes,
Unité des normes relatives aux programmes et de l'évaluation

[Courriel](#)

Veuillez faire parvenir toute demande de renseignements sur les normes de ce programme à l'adresse susmentionnée.

Veuillez faire parvenir toute demande de renseignements sur ce programme à un collège d'arts appliqués et de technologie de l'Ontario qui offre ce programme.

© Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2016

ISBN 978-1-4606-8593-8

Remerciements

Le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation professionnelle aimerait remercier les nombreux partenaires et organismes qui ont participé à l'élaboration des normes de ce programme. Le ministère aimerait tout particulièrement souligner le rôle important :

- de toutes les personnes et organisations qui ont participé à la consultation;
- des coordonnateurs et chefs du programme Gestion culinaire pour leur contribution à ce projet ainsi que les personnes chargées du projet de l'élaboration des normes soit Laura Gaughan, Janet Honsberger et Wendy Morgan de Laridae Communications, et Louise Campagna.

Table des matières

I. Introduction	1
L'initiative d'élaboration des normes des programmes collégiaux	1
Les normes	1
Les normes de programme	2
Les résultats d'apprentissage de la formation professionnelle	2
L'élaboration des normes de programme.....	2
La mise à jour des normes.....	3
La spécificité francophone	3
II. Les résultats d'apprentissage de la formation professionnelle	4
Préambule.....	4
Sommaire des résultats d'apprentissage de la formation professionnelle.....	6
Résultats d'apprentissage de la formation professionnelle	8
Glossaire.....	20
III. Les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité.....	21
Contexte.....	21
Domaines des résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité.....	21
Application et Mise en œuvre.....	22
IV. La formation générale	25
Exigences	25
But.....	25
Thèmes	26

I. Introduction

Ce document présente les normes du programme postsecondaire Gestion culinaire offert par les collèges d'arts appliqués et de technologie de l'Ontario (code MFCU 53107) et menant à l'obtention d'un Diplôme d'études collégiales de l'Ontario.

L'initiative d'élaboration des normes des programmes collégiaux

En 1993, le gouvernement de l'Ontario mettait sur pied l'initiative d'élaboration des normes des programmes collégiaux dans le but d'harmoniser dans une plus grande mesure les programmes collégiaux offerts dans toute la province, d'élargir l'orientation de ces programmes pour assurer que les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme acquièrent la faculté de s'adapter et continuent à apprendre, et de justifier auprès du public la qualité et la pertinence des programmes collégiaux.

L'unité des normes relatives aux programmes et de l'évaluation du ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation professionnelle a le mandat d'élaborer, de réviser et d'approuver les normes des programmes postsecondaires pour l'ensemble des collèges d'arts appliqués et de technologie de l'Ontario.

Les normes

Les normes s'appliquent à tous les programmes postsecondaires similaires offerts par les collèges ontariens. Elles sont de trois ordres:

- les résultats d'apprentissage de la **formation professionnelle**;
- les résultats d'apprentissage **relatifs à l'employabilité**;
- les exigences de la **formation générale**.

Ces normes déterminent les connaissances, les aptitudes et les attitudes essentielles que l'apprenant doit démontrer pour obtenir son certificat ou son diplôme dans le cadre du programme.

Chaque collège d'arts appliqués et de technologie qui offre ce programme conserve l'entière responsabilité de l'organisation et des modes de prestation du programme. Le collège a également la responsabilité d'élaborer, s'il y a lieu, des résultats d'apprentissage locaux pour répondre aux besoins et aux intérêts régionaux.

Les normes de programme

Les résultats d'apprentissage représentent la preuve ultime de l'apprentissage et de la réussite. Il ne s'agit pas d'une simple liste de compétences distinctes ou d'énoncés généraux portant sur les connaissances et la compréhension. Les résultats d'apprentissage ne doivent pas être traités de façon isolée mais plutôt vus comme un tout. Ils décrivent les éléments du rendement qui démontrent que les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme du programme ont réalisé un apprentissage significatif, et que ceci a été vérifié.

Les normes assurent des résultats comparables pour les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme d'un programme, tout en permettant aux collègues de prendre des décisions sur l'organisation et les modes de prestation du programme.

Les résultats d'apprentissage de la formation professionnelle

Les **résultats d'apprentissage** représentent les connaissances, les aptitudes et les attitudes que l'apprenant doit démontrer pour avoir droit au certificat ou au diplôme.

Les **éléments de performance** rattachés aux résultats d'apprentissage définissent et précisent le niveau de performance nécessaire à l'atteinte du résultat d'apprentissage. Ils représentent les étapes à franchir en relation avec les résultats d'apprentissage. La performance des apprenants doit être évaluée en fonction des résultats d'apprentissage et non en fonction des éléments de performance.

L'élaboration des normes de programme

Le gouvernement de l'Ontario a décrété que tous les programmes d'études collégiales postsecondaires devraient, en plus des résultats d'apprentissage de la formation professionnelle, viser un ensemble plus large des résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité. Cette combinaison devrait assurer que les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme possèdent les aptitudes requises pour réussir leur vie professionnelle et personnelle.

L'élaboration des normes de la formation professionnelle repose sur un vaste processus de consultation auquel participent des personnes et organismes du domaine : employeurs, associations professionnelles, personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme, apprenants, personnel scolaire et cadre, représentants de divers établissements. Selon ces divers intervenants, les résultats d'apprentissage de la formation professionnelle représentent le plus haut degré d'apprentissage et de performance que les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme doivent atteindre dans le cadre du programme.

La mise à jour des normes

Afin que ces normes reflètent convenablement les besoins des étudiants et du marché du travail de la province de l'Ontario, le ministère de la Formation et des Collèges et Universités effectuera périodiquement la révision de la pertinence des résultats d'apprentissage du programme « Gestion culinaire». Pour vous assurer que cette version des normes est la plus récente, veuillez communiquer avec le [ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation professionnelle](#).

La spécificité francophone

De façon générale, les normes d'un programme de langue française sont similaires à celles d'un programme offert en anglais. Par contre, la révision des normes de programmes offerts en français a, dans certains cas, entraîné une adaptation visant une réponse plus conforme aux besoins des francophones. La reconnaissance de la spécificité et des besoins de la communauté francophone a exigé l'ajout de deux résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité, l'un dans le domaine des communications et l'autre dans le domaine des relations interpersonnelles.

En ce qui concerne les résultats d'apprentissage de la formation professionnelle, ils font l'objet d'une révision et d'une adaptation effectuées par un groupe d'experts pour chacun des programmes postsecondaires

II. Les résultats d'apprentissage de la formation professionnelle

Les titulaires d'un diplôme du programme Gestion culinaire doivent démontrer qu'ils ont atteint en matière de formation professionnelle les douze (12) résultats d'apprentissage sous mentionnés ainsi que les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité, et satisfaire aux exigences de la formation générale.

Préambule

Les diplômés du programme Gestion culinaire sont appelés à travailler dans les services alimentaires et de restauration de divers types d'établissements, dans des environnements fort variés où les activités se déroulent à un rythme rapide. Ils travaillent en conformité avec les lois, politiques et procédures pertinentes à l'industrie de l'alimentation et de la restauration, et appliquent les pratiques exemplaires en matière de santé, de salubrité, d'hygiène, d'assurance de la qualité et de service à la clientèle.

Les diplômés de ce programme travaillent de façon efficace au sein de l'équipe chargée de la préparation des aliments et des boissons, et poursuivent leur carrière dans des milieux variés, entre autres, dans des restaurants, boulangeries, hôtels, spas, centres de villégiature, navires de croisières, services de traiteurs, cuisines d'hôpitaux, établissements de soins de longue durée et diverses cuisines institutionnelles et commerciales.

Les diplômés sont en mesure de préparer et présenter les aliments en employant une gamme de techniques classiques et contemporaines, à un niveau avancé, en observant la réglementation sur la santé, la salubrité, l'hygiène et la manipulation des aliments. Ils sont en mesure d'élaborer des menus qui tiennent compte des besoins nutritionnels et des préférences de la clientèle et peuvent adapter des plats en fonction de régimes particuliers, d'allergies alimentaires et d'intolérances s'il y a lieu. Ils démontrent leurs habiletés dans l'utilisation des technologies actuelles et émergentes adaptées à différents environnements de travail lors de la préparation et de la présentation des mets, et s'adaptent efficacement à différents milieux au besoin.

Les diplômés comprennent bien l'importance d'agir de manière responsable d'un point de vue environnemental et sont en mesure d'appliquer leurs connaissances en matière de *durabilité**, de *sécurité alimentaire** et d'approvisionnement éthique et en denrées locales lors de la préparation des aliments et de la gestion d'une cuisine. Ils sont aussi en mesure d'appliquer des principes commerciaux et des pratiques d'établissement et de contrôle des coûts, ainsi que des stratégies de marketing pour promouvoir et gérer des services de restauration de manière responsable sur le plan financier.

Afin de demeurer au fait des techniques culinaires, de la réglementation et des pratiques émergentes dans l'industrie, ils doivent développer leur propre stratégie de perfectionnement professionnel et de développement personnel continu.

Les diplômés du programme de deux ans en Gestion culinaire offert par un Collège d'arts appliqués et de technologie approuvé aussi en tant qu'agence de formation par l'apprentissage pour le programme Cuisinier (415A) et Aide-cuisinier (415B), peuvent être exemptés de la partie formation en classe de ces programmes d'apprentissage.

D'autres possibilités de formation continue existent aussi pour les personnes intéressées à poursuivre leur formation professionnelle. Pour obtenir plus de renseignements, les personnes intéressées peuvent communiquer avec les collèges et universités, ou les associations pertinentes (p. ex., la Canadian Culinary Federation <http://ccfcc.ca/fr/instituts-culinaire/>)

Note de fin de texte :

Le Conseil ontarien pour l'articulation et le transfert tient à jour le portail Web sur le transfert des crédits d'études postsecondaires ONTransfert et [le Guide de reconnaissance des crédits d'études postsecondaires de l'Ontario \(GRCEPO\)](#)

*Voir le glossaire

Sommaire des résultats d'apprentissage de la formation professionnelle

Gestion culinaire (Diplôme d'études collégiales de l'Ontario)

La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à

1. offrir un service de planification, de préparation et de présentation culinaires à un niveau avancé dans divers contextes de services alimentaires en employant une gamme de techniques classiques et contemporaines;
2. appliquer les principes fondamentaux et avancés de la science des aliments et de la pâtisserie lors de la préparation des aliments afin de créer le produit final souhaité;
3. contribuer à la mise en place d'un environnement de travail bien entretenu dans la cuisine et au service des aliments et boissons qui soit exempt de bactéries nuisibles ou d'autres contaminants, en observant la réglementation sur la santé, la salubrité, l'hygiène et la manipulation des aliments, et vérifier la conformité de tous;
4. veiller au fonctionnement sécuritaire de la cuisine et à toutes les facettes de la préparation des aliments afin de promouvoir un milieu de travail sain, une gestion responsable de la cuisine et une utilisation efficiente des ressources;
5. élaborer des menus qui tiennent compte de principes nutritionnels et de la connaissance des ingrédients alimentaires, qui favorisent la santé et le bien-être, qui répondent à une vaste gamme de besoins nutritionnels et de préférences et qui peuvent être adaptés en fonction de régimes particuliers, d'allergies alimentaires et d'intolérances s'il y a lieu;
6. appliquer des principes commerciaux et des pratiques reconnues d'établissement et de contrôle des coûts lors de l'exploitation des services alimentaires afin de gérer et promouvoir leur exploitation responsable sur le plan financier;
7. appliquer des connaissances en matière de *durabilité**, de *sécurité alimentaire** et d'approvisionnement éthique et en denrées locales lors de la préparation des aliments et de la gestion d'une cuisine, en tenant compte des effets possibles sur la production alimentaire, les décisions de consommation et les opérations au sein de l'industrie des services alimentaires;
8. choisir et utiliser la technologie, notamment le matériel culinaire contemporain, pour la production et la promotion des aliments;
9. travailler efficacement au sein d'une équipe de préparation et de service d'aliments et de boissons, et contribuer au succès du service de restauration en faisant preuve d'autodiscipline et en appliquant ses compétences en matière de relations interpersonnelles;
10. élaborer des stratégies de perfectionnement professionnel et de développement personnel continu afin de demeurer au fait des techniques

culinaires, de la réglementation et des pratiques émergentes dans l'industrie des services alimentaires;

11. contribuer à l'élaboration de stratégies de marketing efficaces pour favoriser le succès d'une entreprise de services alimentaires;
12. contribuer à la gestion commerciale de diverses activités liées aux services de restauration afin de favoriser un lieu de travail stimulant et axé sur l'excellence du service.

Note: Les résultats d'apprentissage ont été numérotés à titre de référence, et la numérotation n'indique pas un ordre de priorité ou une pondération en fonction de l'importance.

Résultats d'apprentissage de la formation professionnelle

1. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à offrir un service de planification, de préparation et de présentation culinaires à un niveau avancé dans divers contextes de services alimentaires en employant une gamme de techniques classiques et contemporaines.

Éléments de performance

- appliquer des techniques de base et avancées à la préparation des aliments en petite ou en grande quantité dans un milieu de restauration;
- respecter les spécifications et les normes de qualité;
- parer et désosser la viande, le poisson et la volaille, et préparer des portions;
- appliquer les techniques culinaires appropriées à la préparation de plats cuisinés chauds et froids;
- établir et maintenir un poste de travail propre et ordonné;
- appliquer les techniques de base pour la préparation des desserts, gâteaux, pâtisseries et pains;
- décorer des produits de boulangerie et pâtisserie;
- choisir les garnitures contemporaines et traditionnelles;
- appliquer les connaissances relatives à l'utilisation des boissons alcoolisées et non alcoolisées comme ingrédients dans la préparation des aliments;
- appliquer les connaissances relatives aux couleurs et au stylisme dans la présentation et le merchandising des aliments et des boissons;
- appliquer les connaissances et les compétences culinaires acquises à diverses tâches et dans divers contextes de services alimentaires;
- adapter les techniques culinaires, et localiser les sources d'approvisionnement en ingrédients pour préparer et présenter des plats d'inspiration locale ou internationale;
- se documenter sur les concepts culinaires internationaux et recommander leur application s'il y a lieu;
- appuyer le développement de divers styles culinaires locaux, régionaux et nationaux, p. ex., cuisine canadienne française, cuisine autochtone;
- appliquer les connaissances relatives à tous les rôles dans une cuisine contemporaine;
- appliquer des connaissances de pointe relatives aux boissons, notamment les vins, leur achat, leur conservation et leur service;
- appliquer ses connaissances et compétences pour offrir des services de banquets et de traiteur;
- appliquer ses compétences à titre de garde-manger pour réaliser des buffets et autres étalages culinaires.

2. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à

appliquer les principes fondamentaux et avancés de la science des aliments et de la pâtisserie lors de la préparation des aliments afin de créer le produit final souhaité.

Éléments de performance

- tenir compte de l'effet de la chaleur et du froid sur la réaction des aliments lors de la préparation des mets;
- tenir compte des interactions entre les divers ingrédients dans la préparation des mets;
- utiliser les connaissances théoriques pour prévenir ou résoudre des problèmes touchant la préparation des aliments;
- choisir les ingrédients en fonction du produit final souhaité;
- choisir les méthodes de cuisson appropriées aux divers ingrédients et au produit final souhaité;
- utiliser la terminologie culinaire nationale et internationale appropriée;
- appliquer les techniques fondamentales et avancées de boulangerie et de pâtisserie pour la préparation des desserts, gâteaux, pâtisseries, pains et autres produits.

3. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à

contribuer à la mise en place d'un environnement de travail bien entretenu dans la cuisine et au service des aliments et boissons qui soit exempt de bactéries nuisibles ou d'autres contaminants, en observant la réglementation sur la santé, la salubrité, l'hygiène et la manipulation des aliments, et vérifier la conformité de tous.

Éléments de performance

- appliquer une approche préventive visant la salubrité, l'hygiène et l'entretien des installations, du matériel et des fournitures;
- mettre en pratique et superviser les processus et les protocoles sécuritaires et appropriés de manipulation et de préparation des aliments;
- respecter les principes du *Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques** (HACCP);
- appliquer les normes d'hygiène et de tenue personnelle appropriées au sein de l'industrie;
- choisir le matériel et les produits de nettoyage appropriés, appliquer les principes d'hygiène et suivre les directives établies pour le nettoyage;
- respecter les méthodes établies pour la surveillance et le contrôle des stocks du matériel et des fournitures, notamment les règles du *Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)**;
- agir de façon appropriée en cas d'urgence en respectant les lignes directrices et les méthodes en vigueur.

4. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à

veiller au fonctionnement sécuritaire de la cuisine et à toutes les facettes de la préparation des aliments afin de promouvoir un milieu de travail sain, une gestion responsable de la cuisine et une utilisation efficace des ressources.

Éléments de performance

- suggérer des mets qui répondent aux besoins de la clientèle et qui reflètent une utilisation efficace des ressources disponibles;
- choisir parmi divers concepts de menu afin de réaliser une gamme de possibilités en restauration;
- appliquer les connaissances relatives aux poids et mesures, et effectuer les calculs nécessaires au besoin lors de la préparation des mets;
- tenir à jour les dossiers requis;
- appliquer les principes de l'approvisionnement pour choisir les fournisseurs;
- collaborer avec les autres services;
- respecter les politiques et les méthodes relatives aux ressources humaines, notamment les exigences en matière de non-discrimination et d'équité, et veiller à leur application;
- respecter le Code des droits de la personne de l'Ontario et les politiques sur la violence et le harcèlement au travail, ainsi que leur application dans l'industrie culinaire, et veiller à leur application;
- effectuer toutes les tâches en respectant les lois et les règlements pertinents.

5. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à

élaborer des menus qui tiennent compte de principes nutritionnels et de la connaissance des ingrédients alimentaires, qui favorisent la santé et le bien-être, qui répondent à une vaste gamme de besoins nutritionnels et de préférences et qui peuvent être adaptés en fonction de régimes particuliers, d'allergies alimentaires et d'intolérances s'il y a lieu.

Éléments de performance

- appliquer les principes nutritionnels au choix des méthodes de cuisson et d'entreposage;
- utiliser des ressources telles que le Guide alimentaire canadien comme outils dans la planification des menus, la détermination des portions et la promotion de saines habitudes alimentaires;
- décrire les mets qui sont appropriés et qui répondent à des besoins particuliers liés au groupe d'âge ou à l'état de santé;
- suivre les stratégies et procédures établies d'atténuation des risques afin d'assurer que les dangers de réactions allergiques et d'intolérance alimentaire sont pris en compte;
- adapter les menus de façon à répondre aux besoins alimentaires des clients ayant des états de santé particuliers.

6. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à appliquer des principes commerciaux et des pratiques reconnues d'établissement et de contrôle des coûts lors de l'exploitation des services alimentaires afin de gérer et promouvoir leur exploitation responsable sur le plan financier.

Éléments de performance

- déterminer les effets du coût de la main-d'œuvre, du contrôle des déchets et du coût des aliments sur les bénéfiques;
- calculer les prix de vente à l'aide de diverses méthodes;
- tenir soigneusement les dossiers d'approvisionnement, notamment en utilisant la technologie de l'information, par exemple un logiciel spécialisé;
- planifier les menus en fonction des objectifs financiers de l'établissement;
- tenir compte de l'information provenant du système de contrôle des ventes;
- dresser l'inventaire et effectuer le réapprovisionnement des stocks;
- déterminer la contribution de chacun pour la rentabilité;
- contribuer à réduire les coûts par la prévention du gaspillage, le contrôle des stocks, la gestion des ressources et l'efficacité opérationnelle;
- analyser le coût des aliments pour repérer des économies possibles ou faire face à la hausse des prix.

7. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à

appliquer des connaissances en matière de *durabilité**, de *sécurité alimentaire** et d'approvisionnement éthique et en denrées locales lors de la préparation des aliments et de la gestion d'une cuisine, en tenant compte des effets possibles sur la production alimentaire, les décisions de consommation et les opérations au sein de l'industrie des services alimentaires.

Éléments de performance

- évaluer et choisir les aliments et autres fournitures en tenant compte de la *durabilité** des méthodes de production et de transport sur le plan environnemental;
- localiser les sources d'approvisionnement alimentaire selon des critères tels que les normes éthiques, les méthodes de production biologique, l'approvisionnement local et l'absence d'OGM le cas échéant ou de manière à respecter les préférences du consommateur;
- planifier la préparation et le service des aliments selon des concepts liés à la *durabilité** et à l'approvisionnement en denrées locales, comme l'utilisation « du museau à la queue » et « des feuilles à la racine »;
- appliquer les principes de la *durabilité** pour assurer la conservation des ressources et réduire au minimum les risques pour l'environnement.

8. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à choisir et utiliser la technologie, notamment le matériel culinaire contemporain, pour la production et la promotion des aliments.

Éléments de performance

- choisir et utiliser des appareils de cuisine contemporains dotés de divers perfectionnements technologiques;
- choisir et utiliser la technologie appropriée à la préparation des aliments, notamment aux fins de collaboration, de référence et de promotion;
- choisir et utiliser diverses plateformes de médias sociaux pour commercialiser les services alimentaires.

9. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à travailler efficacement au sein d'une équipe de préparation et de service d'aliments et de boissons, et contribuer au succès du service de restauration en faisant preuve d'autodiscipline et en appliquant ses compétences en matière de relations interpersonnelles.

Éléments de performance

- accepter les directives et travailler de façon efficace sous supervision minimale;
- appliquer les connaissances sur la dynamique de groupe afin de promouvoir l'esprit et le travail d'équipe;
- participer de façon efficace aux réunions;
- reconnaître les avantages de l'égalité et de la diversité culturelle sur le lieu de travail;
- utiliser les compétences interpersonnelles dans les rapports avec la clientèle et les collègues de travail;
- gérer le stress personnel pour demeurer productif et respecter les échéances;
- tenir compte des évaluations de rendement afin de répondre aux attentes de l'employeur;
- déterminer l'importance de la qualité dans le service de restauration
- tenir compte du rôle important du cuisinier dans le service de restauration;
- effectuer le travail de manière à améliorer la collaboration parmi les membres de l'équipe du service de restauration;
- participer efficacement à la prestation de services lors de grands événements.

10. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à

élaborer des stratégies de perfectionnement professionnel et de développement personnel continu afin de demeurer au fait des techniques culinaires, de la réglementation et des pratiques émergentes dans l'industrie des services alimentaires.

Éléments de performance

- se documenter concernant les possibilités de certifications professionnelles;
- reconnaître le rôle du secteur des services alimentaires dans l'industrie du tourisme et de l'accueil et dans les milieux institutionnels tels que les hôpitaux et les établissements de soins de longue durée;
- obtenir des suggestions et commentaires constructifs en vue d'évaluer ses connaissances et compétences;
- déterminer les domaines où il y a lieu de promouvoir la croissance et le perfectionnement continu, notamment l'acquisition de compétences en leadership et en gestion;
- inclure, dans un plan de perfectionnement professionnel, diverses méthodes en vue d'accroître les connaissances et compétences professionnelles;
- reconnaître l'importance de l'adhésion à des associations professionnelles;
- étudier les possibilités de carrière, établir des objectifs d'emploi et de carrière réalistes, et élaborer et réviser un plan de carrière;
- se tenir au courant des perfectionnements technologiques pertinents et des progrès réalisés dans des domaines associés au monde culinaire;
- savoir gérer le temps de manière efficace, fixer et atteindre des buts réalistes;
- être au courant des problèmes qui touchent l'industrie du tourisme et de l'accueil et les services alimentaires institutionnels, y compris les modifications législatives et l'incidence du changement économique ou social;
- élaborer des plans et trouver des ressources d'apprentissage continu.

11. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à contribuer à l'élaboration de stratégies de marketing efficaces pour favoriser le succès d'une entreprise de services alimentaires.

Éléments de performance

- rechercher et utiliser l'information commerciale, y compris les tendances et les préférences selon le groupe d'âge, pour créer et proposer des mets et des concepts;
- participer aux stratégies et aux activités de l'équipe pour mettre en œuvre des initiatives de marketing à l'échelle locale et créer du matériel et des présentoirs pour le lieu de vente;
- observer la réglementation sur la véracité du menu dans l'élaboration des spécifications ou des descriptions de produit;
- élaborer des mets ou des concepts qui correspondent à des niveaux de prix précis et aux besoins particuliers de la clientèle;
- utiliser ses compétences en matière de médias sociaux pour les communications commerciales.

12. La personne diplômée a démontré de façon fiable son habileté à

contribuer à la gestion commerciale de diverses activités liées aux services de restauration afin de favoriser un lieu de travail stimulant et axé sur l'excellence du service.

Éléments de performance

- employer une approche systémique dans l'organisation, l'établissement, le fonctionnement et la supervision d'une entreprise de services de restauration;
- préparer, superviser et évaluer des dossiers utiles dans une entreprise efficace de services de restauration, notamment pour l'horaire du personnel et le nettoyage;
- cerner et résoudre des problèmes courants dans toute entreprise de services de restauration;
- participer à la planification de l'aménagement et à la sélection du matériel dans une entreprise de services de restauration;
- interpréter les états financiers ordinaires afin de déterminer leur incidence sur l'exploitation d'une entreprise de services de restauration en milieu institutionnel ou hôtelier;
- reconnaître les implications des différentes formes de propriété pour une entreprise du milieu institutionnel ou hôtelier
- appliquer les compétences nécessaires en informatique, au besoin, dans toutes les facettes d'une entreprise de restauration;
- suivre les politiques en matière de surveillance des stocks, de prévision des besoins et d'approvisionnement éthique;
- contribuer à l'exploitation légale d'une entreprise et connaître les règlements, les codes et les obligations que l'entreprise et les employés doivent respecter;
- effectuer au besoin la supervision de manière équitable, non discriminatoire et efficace, et contribuer à la réussite de l'équipe
- informer l'employeur des perfectionnements technologiques; pertinents et des progrès réalisés dans des domaines associés au monde culinaire.

Glossaire

Durabilité – La durabilité comprend l'idéal éthique qui vise à optimiser la capacité limite et la viabilité à long terme de trois systèmes interdépendants – l'environnement, la société et l'économie. Le développement durable est un développement qui répond aux besoins du présent, sans compromettre la capacité pour les générations futures de répondre aux leurs. Adapté de Bruntland Report: Our Common Future, 1987
<http://www.un-documents.net/ocf-02.htm#>

Sécurité alimentaire – « La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active. » Plan d'action du Canada pour la sécurité alimentaire (1998) http://www.agr.gc.ca/misb/fsec-seca/pdf/action_f.pdf

Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (acronyme anglais HACCP pour Hazard Analysis Critical Control Point) – Méthode systématique et préventive d'assurance de la salubrité des aliments. Ce système est recommandé par la Commission du Codex Alimentarius, l'organisation internationale de normalisation des Nations Unies pour la salubrité des aliments. Le système HACCP est utilisé par la plupart des pays du monde. Il est utilisé depuis les années 1960.
<http://www.inspection.gc.ca/au-sujet-de-l-acia/salle-de-nouvelles/systeme-de-salubrite-des-aliments/haccp/fra/1346306502207/1346306685922>

Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) – Il s'agit d'un plan général en vue d'offrir de l'information sur l'utilisation sécuritaire des matières dangereuses dans les milieux de travail canadiens. Cette information est fournie par le biais d'étiquettes de produits, de fiches signalétiques (FS) et de programmes de formation des travailleurs.
http://www.cchst.ca/oshanswers/legisl/intro_whmis.html

III. Les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité

Toutes les personnes titulaires d'un diplôme du programme Gestion culinaire doivent démontrer qu'elles ont atteint tous les douze résultats d'apprentissage de la formation professionnelle, les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité ainsi que les exigences de la formation générale.

Contexte

Les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité désignent les connaissances, habiletés et attitudes qui, sans égard au programme d'études ou à la discipline d'un apprenant, sont essentielles à la réussite professionnelle et personnelle ainsi qu'à l'apprentissage continu.

L'atteinte de ces résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité par les apprenants ainsi que par les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme des collèges d'arts appliqués et de technologie de l'Ontario repose sur trois hypothèses fondamentales :

- ces résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité sont importants pour que chaque adulte puisse réussir dans la société d'aujourd'hui.
- nos collèges sont bien outillés et bien positionnés pour préparer les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme à atteindre ces résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité.
- ces résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité sont essentiels pour toutes les personnes titulaires d'un Certificat d'études collégiales de l'Ontario, d'un Diplôme d'études collégiales de l'Ontario ou d'un Diplôme d'études collégiales de l'Ontario de niveau avancé, qu'elles désirent poursuivre leurs études ou intégrer le marché du travail

Domaines des résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité

Les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité se rapportent aux six domaines essentiels suivants.

- la communication
- les mathématiques
- la pensée critique et la résolution des problèmes
- la gestion de l'information
- les relations interpersonnelles
- la gestion personnelle

Application et Mise en œuvre

Pour chacun des six domaines, il y a des domaines précis ainsi que des résultats d'apprentissage. Le tableau qui suit illustre la relation entre les domaines, les domaines précis et les résultats d'apprentissage que doivent atteindre les personnes diplômées de tous les programmes d'études postsecondaires menant à l'obtention d'un des titres de compétence susmentionnés.

Les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité peuvent être intégrés dans les cours de formation professionnelle ou de formation générale ou encore faire l'objet de cours distincts. Toutes les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme doivent démontrer de façon fiable l'atteinte de chacun des résultats d'apprentissage.

Domaines	Domaines précis : Les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme doivent démontrer leur capacité à :	Résultats d'apprentissage : Les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme ont démontré de façon fiable sa capacité à :
La communication	<ul style="list-style-type: none"> • Lecture • Écriture • Communication orale • Écoute • Présentation d'informations • Interprétation visuelle de documents 	<ol style="list-style-type: none"> 1. communiquer d'une façon claire, concise et correcte, sous la forme écrite, orale et visuelle, en fonction des besoins de l'auditoire; 2. répondre aux messages écrits, oraux et visuels de façon à assurer une communication efficace; 3. communiquer oralement et par écrit en anglais ;
Les mathématiques	<ul style="list-style-type: none"> • Compréhension et application de concepts et raisonnement mathématiques • Analyse et utilisation de données numériques • Conceptualisation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. exécuter des opérations mathématiques avec précision;

Domaines	Domaines précis : Les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme doivent démontrer leur capacité à :	Résultats d'apprentissage : Les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme ont démontré de façon fiable sa capacité à :
La pensée critique et la résolution des problèmes	<ul style="list-style-type: none"> • Interprétation • Analyse • Évaluation • Inférence • Explication • Autorégulation • Pensée créative et innovatrice 	<ol style="list-style-type: none"> 1. appliquer une approche systématique de résolution de problèmes; 2. utiliser une variété de stratégies pour prévoir et résoudre des problèmes;
La gestion de l'information	<ul style="list-style-type: none"> • Cueillette et gestion de l'information • Choix et utilisation de la technologie et des outils appropriés pour exécuter une tâche ou un projet • Culture informatique • Recherche sur Internet 	<ol style="list-style-type: none"> 1. localiser, sélectionner, organiser et documenter l'information au moyen de la technologie et des systèmes informatiques appropriés; 2. analyser, évaluer et utiliser l'information pertinente provenant de sources diverses;
Les relations interpersonnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Travail en équipe • Gestion des relations interpersonnelles • Résolution de conflits • Leadership • Réseautage 	<ol style="list-style-type: none"> 1. respecter les diverses opinions, valeurs et croyances, ainsi que la contribution des autres membres du groupe; 2. interagir avec les autres membres d'un groupe ou d'une équipe de façon à favoriser de bonnes relations de travail et l'atteinte d'objectifs; 3. affirmer en tant que Francophone ses droits et sa spécificité culturelle et linguistique ;

Domaines	Domaines précis : Les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme doivent démontrer leur capacité à :	Résultats d'apprentissage : Les personnes titulaires d'un certificat ou d'un diplôme ont démontré de façon fiable sa capacité à :
La gestion personnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Gestion de soi • Gestion du changement avec souplesse et adaptabilité • Réflexion critique • Sens des responsabilités 	<ol style="list-style-type: none"> 1. gérer son temps et diverses autres ressources pour réaliser des projets; 2. assumer la responsabilité de ses actes et de ses décisions.

IV. La formation générale

Toutes les personnes titulaires d'un diplôme du programme Gestion culinaire doivent démontrer de façon fiable qu'elles ont atteint les exigences relatives à la formation générale ainsi que celles des résultats d'apprentissage de la formation professionnelle et les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité.

Exigences

Les exigences en matière de formation générale dans les programmes d'études sont précisées dans le Cadre de classification des titres de compétence de la Directive exécutoire du Ministère (annexe A du Cadre d'élaboration des programmes d'études : directive exécutoire du ministère).

Bien que l'intégration de la formation générale soit déterminée localement pour les programmes d'études menant à un certificat ou à un Certificat d'études collégiales de l'Ontario, il est recommandé que les personnes titulaires du Certificat d'études collégiales de l'Ontario aient réalisé des apprentissages dans un cadre général en dehors de leur domaine d'études professionnelles.

Par ailleurs, les personnes titulaires d'un diplôme des programmes d'études menant à un Diplôme d'études collégiales de l'Ontario, y compris le Diplôme d'études collégiales de l'Ontario de niveau avancé, doivent avoir réalisé des apprentissages leur permettant d'apprécier au moins une autre discipline en dehors de leur domaine d'études professionnelles et d'élargir leur compréhension de la société et de la culture au sein desquelles elles vivent et travaillent. À cet effet, les personnes titulaires d'un diplôme auront généralement suivi de 3 à 5 cours distincts, spécifiquement élaborés à l'extérieur de leur domaine d'apprentissage professionnel.

Cette formation sera normalement offerte par le biais de cours obligatoires et au choix.

But

La formation générale dans le réseau des collèges de l'Ontario a pour but de favoriser le développement de citoyens sensibilisés à la diversité, à la complexité et à la richesse de l'expérience humaine, ce qui leur permet de comprendre leur milieu et, par conséquent, de contribuer de manière réfléchie, créative et positive à la société dans laquelle ils vivent et travaillent.

La formation générale renforce les résultats d'apprentissage relatifs à l'employabilité des apprenants, telles que la pensée analytique, la résolution de problèmes et la communication dans un contexte d'exploration de divers thèmes.

Thèmes

Les cinq thèmes suivants seront utilisés afin de fournir aux collègues des lignes directrices dans l'élaboration, la détermination et l'offre de cours de formation générale dans l'atteinte des exigences de la formation générale.

Vous trouverez ci-joint la raison d'être de chacun de ces thèmes tout en proposant également des sujets plus précis qui pourraient être explorés dans le cadre de chaque thème. Ces suggestions ne sont ni prescriptives, ni exhaustives. Elles servent à orienter la nature et la portée d'un contenu jugé conforme aux grands buts de la formation générale.

1. Les arts dans la société

Raison d'être:

La capacité d'une personne à reconnaître et à évaluer les réalisations créatives et artistiques est utile dans bien des aspects de sa vie. L'expression artistique étant une activité fondamentalement humaine qui témoigne de l'évolution culturelle plus globale, son étude accentuera la conscience culturelle et la conscience de soi de l'apprenant.

Contenu possible:

Les cours dans ce domaine devraient permettre aux apprenants de comprendre l'importance des arts visuels et créatifs dans l'activité humaine, les perceptions que se font l'artiste et l'écrivain du monde qui les entoure ainsi que les moyens par lesquels ces perceptions sont traduites en langage artistique et littéraire. De plus, ils devraient permettre aux apprenants d'apprécier les valeurs esthétiques servant à examiner des œuvres d'art et peut-être d'avoir recours à un médium artistique pour exprimer leurs propres perceptions.

2. Le citoyen

Raison d'être:

Pour que les êtres humains vivent de manière responsable et réalisent leur plein potentiel en tant qu'individus et citoyens, ils doivent comprendre l'importance des relations humaines qui sous-tendent les diverses interactions au sein de la société. Les personnes informées comprendront le sens de la vie en société de différentes collectivités sur les plans local, national et mondial; elles seront sensibilisées aux enjeux internationaux et à leurs effets sur le Canada, ainsi qu'à la place qu'occupe le Canada sur le grand échiquier mondial.

Contenu possible:

Les cours dans ce domaine devraient permettre aux apprenants de comprendre le sens des libertés, des droits et de la participation à la vie communautaire et publique. Ils devraient, en plus, leur inculquer des connaissances pratiques sur la structure et les fonctions des différents paliers de gouvernement (municipal, provincial et fédéral) au Canada et dans un contexte international. Ils pourraient également permettre aux apprenants de comprendre d'un point de vue historique les grandes questions politiques et leurs incidences sur les différents paliers de gouvernement au Canada.

3. Le social et le culturel

Raison d'être:

La connaissance des modèles et des événements historiques permet à une personne de prendre conscience de la place qu'elle occupe dans la culture et la société contemporaines. En plus de cette prise de conscience, les apprenants seront sensibilisés aux grands courants de leur culture et des autres cultures dans le temps; ils pourront ainsi faire le lien entre leurs antécédents personnels et la culture plus globale.

Contenu possible:

Les cours dans ce domaine traitent de grands thèmes sociaux et culturels. Ils peuvent également mettre en relief la nature et la validité des données historiques ainsi que les diverses interprétations historiques des événements. Les cours permettront aux apprenants de saisir la portée des caractéristiques culturelles, sociales, ethniques et linguistiques.

4. Croissance personnelle

Raison d'être:

Les personnes informées ont la capacité de se comprendre et de s'épanouir tout au long de leur vie sur divers plans. Elles sont conscientes de l'importance d'être des personnes à part entière sur les plans intellectuel, physique, affectif, social, spirituel et professionnel.

Contenu possible:

Les cours dans ce domaine portent principalement sur la compréhension de l'être humain, de son développement, de sa situation, de ses relations avec les autres, de sa place dans l'environnement et l'univers, de ses réalisations et de ses problèmes, de son sens et de son but dans la vie. Ils permettent également aux apprenants d'étudier les comportements sociaux institutionnalisés d'une manière systématique. Les cours répondant à cette exigence peuvent être orientés vers l'étude de l'être humain dans une variété de contextes.

5. La science et la technologie

Raison d'être:

La matière et l'énergie sont des concepts universels en sciences et indispensables à la compréhension des interactions qui ont cours dans les systèmes vivants ou non de notre univers. Ce domaine d'études permet de comprendre le comportement de la matière, jetant ainsi les bases à des études scientifiques plus poussées et à une compréhension plus globale de phénomènes naturels.

De même, les différentes applications et l'évolution de la technologie ont un effet de plus en plus grand sur tous les aspects de l'activité humaine et ont de multiples répercussions sociales, économiques et philosophiques. Par exemple, le traitement rapide de données informatiques suppose une interaction entre la technologie et l'esprit humain qui est unique dans l'histoire de l'humanité. Ce phénomène ainsi que les percées technologiques ont des effets importants sur notre façon de faire face à de nombreuses questions complexes de notre société.

Contenu possible:

Les cours dans ce domaine devraient mettre l'accent sur l'enquête scientifique et aborder les aspects fondamentaux de la science plutôt que les aspects appliqués. Il peut s'agir de cours de base traditionnels dans des disciplines comme la biologie, la chimie, la physique, l'astronomie, la géologie ou l'agriculture. En outre, des cours visant à faire comprendre le rôle et les fonctions des ordinateurs (p. ex., gestion des données et traitement de l'information) et de technologies connexes devraient être offerts de manière non appliquée afin de permettre aux apprenants d'explorer la portée de ces concepts et de ces pratiques dans leur vie.