



Chef de cuisine certifié (CCC) APERÇU DU PROGRAMME

L'Institut culinaire canadien (ICC), sous les auspices de la Fédération culinaire canadienne, administre le programme Chef de cuisine certifié. Ce programme est reconnu par le Conseil canadien des ressources humaines en tourisme, qui regroupe un réseau d'agences et associations partenaires à travers le Canada. Développement des ressources humaines Canada a aidé à établir le programme original au milieu des années 1970.

La désignation professionnelle CCC est le plus haut échelon sur l'échelle de carrière des chefs de cuisine au Canada. Elle constitue une reconnaissance des aptitudes et de l'expérience vérifiée grâce à la participation à un programme de formation. L'ICC travaille en étroite collaboration avec les collèges d'arts appliqués et de technologie pour proposer aux candidats les tâches à faire et pour évaluer leur travail. Les sections locales de la Fédération offrent des services de mentorat et coordonnent le programme. Les compétences et connaissances exigées pour réussir le programme sont exposées dans le document *National Standards for Professional Cooks 1997* (Normes nationales de 1997 pour les chefs de cuisine professionnels). Le programme CCC est bien établi et appuyé par un réseau de sections locales qui font partie de l'ICC/FCC. Communiquez avec la section locale la plus proche de chez vous pour savoir quand elle offrira le prochain programme CCC.

Ce document a été traduit par La Cité collégiale et le Collège communautaire du Nouveau-Brunswick – Campus de la péninsule acadienne qui assument l'entière responsabilité quant à la qualité et à l'exactitude de la traduction. La Cité collégiale et le Collège communautaire du Nouveau-Brunswick – Campus de la péninsule acadienne tiennent à remercier le Consortium national de développement de ressources pédagogiques en français au collégial pour son appui financier dans le cadre du projet de traduction en français du module « Certified Chef de Cuisine ».



Le programme CCC

Pour que le programme CCC reste à la fine pointe de l'évolution du marché, on le met à jour et à niveau continuellement.

Pour réussir le programme, le candidat doit être reçu à trois composants :

- Cours théoriques et un examen approfondi sur la théorie
- Examen pratique, première journée – élaboration du menu
- Examen pratique, deuxième journée – préparation et exécution du menu

En 1997, certaines modifications ont été apportées pour établir le programme de théorie suivant :

- Contrôle des coûts
- Gestion des ressources humaines
- Planification des menus
- Nutrition

En 2005, l'examen pratique révisé a été mis en œuvre.

Bien qu'il soit permis de passer les épreuves des examens sans suivre les cours, le taux de réussite pour ceux qui le font est très bas. Les cours sont de caractère préparatoire, et sont conçus pour présenter toutes les matières que le candidat doit maîtriser afin de réussir les épreuves.

Nous conseillons vivement que les travaux de cours pour ces composants soient présentés par un établissement agréé en collaboration avec les collèges locaux d'arts appliqués et de technologie. La section locale de l'ICC/FCC doit traiter les demandes d'inscription et recommander que les candidats suivent ces cours, et peut-être d'autres également. Une documentation indiquant qu'un candidat a achevé avec succès une formation équivalente peut lui permettre d'obtenir des « crédits » pour certains cours grâce à l'évaluation et à la reconnaissance des acquis. Quoi qu'il en soit, le candidat est toujours tenu de passer l'examen général final sur la théorie et d'obtenir une note d'au moins 70 %.

Le deuxième composant de la désignation exige que le candidat rédige un menu à six plats et détermine le coût pour celui-ci (examen pratique, première journée). Le candidat doit être reçu avec une note d'au moins 70 % à cette épreuve pour pouvoir passer à la deuxième journée.

Le dernier composant est la préparation et l'exécution du menu à six plats préparé pendant la première journée (examen pratique, deuxième journée), avec une démonstration des compétences obligatoires (le candidat doit être reçu à cette épreuve également avec une note d'au moins 70 %).

Préalables :

Les candidats doivent fournir une documentation des acquis suivants :

- Certification Sceau rouge. Cinq ans d'expérience de travail **APRÈS** la certification Sceau rouge. * Voir la note.
- Au cours des cinq années d'emploi après la certification, un minimum de deux années d'expérience comme superviseur des employés, comme membre de l'équipe de gestion dans la cuisine.
- Certificat de préposé à la manipulation des aliments (par exemple Sécurité alimentaire avancée, Certificat relatif à l'article 43 de la LPPS, Service sécuritaire).
- Être membre en règle de la Fédération canadienne des chefs et cuisiniers (avec une exception notée, des frais au lieu de l'adhésion).
- Un curriculum vitae à jour.

Note : Si des candidats possèdent des papiers de certification internationale équivalents à la certification Sceau rouge, leurs qualifications seront traitées et jugées au cas par cas.

Frais : À l'heure actuelle, il faut verser des frais d'inscription de 510,00 \$ à l'ICC pour le processus de certification. Les personnes qui ne sont pas membres de l'ICC/FCC peuvent demander d'y adhérer et s'inscrire pour suivre le programme moyennant des frais de 1 020,00 \$ (sous réserve de modifications). L'ICC émettra un reçu aux fins de l'impôt aux candidats qui terminent le programme avec succès. Les collègues et les formateurs exigeront des frais pour les travaux de cours, y compris l'examen pratique. Ceux qui offrent des cours agréés peuvent bénéficier de certains avantages fiscaux. Un candidat peut payer tous ses frais de sa poche, ou peut bénéficier du soutien de son employeur. En outre, la section locale peut aider le candidat à réunir les fonds nécessaires. Le coût global du programme varie entre 1 500,00 \$ et 3 000,00 \$ suivant la région, les exigences logistiques et d'autres facteurs.

Examens :

- Pour réussir l'examen menant à la désignation Chef de cuisine certifié, il y a trois types d'épreuves auxquelles le candidat doit être reçu avec une note minimum d'au moins 70 %.
- Chaque composant théorique comprendra ses propres devoirs et tests. Ceux-ci seront administrés par le collègue ou le formateur qui donne le cours, et ils feront partie des exigences pour le cours.
- L'ICC va administrer un examen approfondi en théorie par l'entremise de la section locale ou de l'examineur désigné. La note minimum acceptable pour cet examen est 70 %.
- Le composant pratique comprend deux journées d'examen. Le premier jour est une « journée de bureau » pendant laquelle le candidat rédige son menu, prépare ses recettes standard, établit les coûts de son menu et rédige ses demandes d'aliments.
- Pendant la deuxième journée, qui est la « journée en cuisine » de l'examen pratique, le candidat prépare et exécute le menu préparé au cours de la première journée.

Examen pratique, première journée

Élaboration du menu :

Le candidat va préparer un menu à six plats pour quatre (4) couverts à partir d'une liste fournie d'ingrédients en respectant les paramètres suivants :

- Prix de vente : 70,00 \$ (pain et petits pains mollets, café, taxes, pourboire et alcool non compris)
- Coût des aliments voulu : 32 %
- Quantité d'aliments à servir : entre 32 et 34 onces
- La crème sera permise pour deux plats. Quatre plats doivent être présentés sans crème.

Plats servis :

1. Hors-d'œuvre
2. Soupe
3. Poisson
4. Salade ou sorbet
5. Plat de résistance
6. Dessert

Vous devrez démontrer au moins les compétences suivantes :

- Désossage de viande **et/ou** de la volaille.
- Filetage de poisson.
- Découpage ou transformation des légumes ou des pommes de terre.
- Le plat de résistance doit être préparé à l'aide de trois méthodes de cuisine dont une sera « braisée »¹ (viande, volaille ou légume²).
 - **Note** : Aux fins de cet examen, un confit sera considéré un « plat braisé ».
- Le dessert doit comprendre les composants suivants : une pâtisserie, une garniture, une sauce et un ornement de sucre (y compris le fondant) ou de chocolat **OU** un soufflé (chaud ou froid) servi avec du sabayon (chaud ou froid, selon le cas).
- Une clarification pour consommé **OU** une farce mousseline.
- Une sauce glacée qui n'est pas basée sur les sauces au beurre (par exemple un velouté à l'œuf : coquille St-Jacques) **OU** un beurre blanc (ou beurre rouge s'il y a lieu).
- Compétences en décoration à la poche, avec une poche à douille ou un cornet de papier.
- Utilisation des garnitures appropriées pour tous les plats conformément aux règles culinaires et gastronomiques classiques et contemporaines.

Il est permis au candidat d'apporter un ingrédient qui ne figure pas sur la liste s'il veut le faire. L'ingrédient doit figurer dans le texte des recettes standard, et le candidat doit établir son coût à la juste valeur marchande.

Note : Le menu, les recettes standard et les demandes d'aliments du candidat doivent être reçus avec une note d'au moins 70 % pour qu'il puisse passer à la deuxième journée.

Ce menu est un exemple du style et du format de rédaction des menus attendu des candidats. Seuls quatre plats y sont présentés pour que le texte soit plus lisible. On attend de vous que vous rédigiez un menu à six plats pour l'examen.

Vous trouverez ci-dessous le format de la recette standard utilisé pour le programme. Quand vous rédigez le menu, la méthodologie de la recette est écrite pour un professionnel.

La rédaction des menus et l'élaboration de la recette standard sont deux matières étudiées dans les modules de théorie.

Souper

*Poitrine de poulet fumée à l'érable
Marmelade d'oignons rouges et sauce au cassis*



*Soupe aux poireaux et à la patate douce
sous crème glacée au cari*



*Filet de boeuf rôti avec morilles et sauce au vin de Madère
Haricots fins Carottes glacées
Pommes Anna*



*Tuile de noisette moulée avec son trio de sorbets framboise,
lime et champagne, accompagnée de sabayon*

Café

Samedi 18 février 2005

Recette standard													
Nom de la recette										Mise à jour		Portions du rendement	
Ingrédients requis n° de produit	Paquet	Tels qu'achetés		Rdmt %	Après rendement		Portion(s)			Prix total			
		Poids	Coût		Poids	Coût	Poids	Coût	Utilisé				
Méthode de préparation								Total partiel					
								Ajouter 10 % de déchets					
								Coût total					
								Diviser par les portions du rendement					
								Coût par portion					

Évaluation du composant « élaboration du menu » : Le menu est évalué comme suit :

Présentation – Clarté	Notes
Aspect général et lisibilité	5
Bon espacement entre les plats	5
Écriture claire et concise	5
Mise en page et ordre	5
Libellé	Notes
Utilisation convenable de la terminologie	5
Répétition de noms, préparations et autres éléments	5
Libellé permettant de visualiser le plat	5
Langage approprié et uniforme	5
Orthographe	Notes
Majuscules	5
Grammaire	5
Ponctuation	5
Orthographe	5
Gastronomie	Notes
Utilisation et équilibre des quatre groupes alimentaires	5
Utilisation et équilibre des composants de goût et de texture	5
Progression (éléments les plus légers → éléments les plus lourds, finir avec les plus fins)	5
Aliments qui conviennent à la saison	5
Exploitation des produits régionaux	5
Expression des styles actuels	5
Expression de la créativité	5
Coût	Notes
Prise en compte du coût des aliments prévu au budget et du prix de vente	5

Les recettes standard et les demandes soumises avec le menu sont vérifiées **minutieusement** pour en assurer l'exactitude par rapport aux critères suivants :

Notation des recettes et des demandes d'achat		
Critères	Note	Commentaires
Exécution précise de recettes standard	/25	
Demande de quantités appropriées	/25	
Précision des calculs	/25	
Précision du coût des aliments comme % du budget	/25	
Total de l'établissement des coûts « boîte noire »	/100	
Objet : Précision du coût des aliments		
Coût réel des aliments < +/- 0,5 % du coût voulu des aliments = 25 points		
Coût réel des aliments +/- 0,5 % à +/- 0,99 % du coût voulu des aliments = 15 points		
Coût réel des aliments +/- 1 % à +/- 1,5 % du coût voulu des aliments = 5 points		
Coût réel des aliments > +/- 1,5 % du coût voulu des aliments = 0 point		

Notes :

Le menu, les recettes et les demandes d'aliments que le candidat doit soumettre la première journée **peuvent** être transmis sous forme électronique. Dans ce cas, on préférera un tableur Excel pour les recettes standard (le candidat doit saisir les formules) ainsi qu'un menu en blanc dans un fichier Word. Si un candidat choisit d'utiliser sa propre recette standard, celle-ci doit suivre le format de la recette standard utilisée dans le programme. Cette forme de soumission est strictement facultative ; ni le fournisseur de programme ni l'ICC n'assume aucune obligation d'offrir des ordinateurs à cette fin. Le candidat doit fournir son propre ordinateur portable.

MS-Word et MS-Excel sont les seuls formats acceptables. Le travail écrit à la main est toujours acceptable, mais il doit être lisible.

Vous allez prendre le temps nécessaire pour esquisser un horaire de production qui sera affiché dans votre poste de travail la deuxième journée de l'examen.

Préparation pour l'examen pratique, deuxième journée

Il est recommandé à tous les candidats de se réunir avec leur apprenti désigné et de faire un tour des installations, après avoir rédigé le menu et établi les coûts, mais avant de passer au composant cuisine :

Vous assumez la responsabilité de fournir tout équipement qui n'est pas disponible et dont vous avez besoin. Il devrait s'agir uniquement de quelques petits articles ou d'un matériel spécialisé. Tous les candidats doivent se mettre d'accord sur les équipements qui seront apportés à la cuisine, et l'ensemble de ces équipements sera mis à la disposition de tous. La décision de l'évaluateur principal en la matière sera sans appel.

Le menu ne peut pas être changé. Il doit être présenté tel qu'écrit. Tout ce que vous apportez est soumis à l'inspection, pour garantir l'équité à tout le monde.

L'apprenti :

Un apprenti sera affecté à chaque candidat, pour l'aider. Vous ne pouvez pas utiliser un apprenti qui a travaillé pour vous ou a été employé par vous. Le président de la section locale de l'ICC s'efforcera de fournir à tous les candidats des apprentis de bonne qualité ayant des compétences semblables.

Le candidat a le droit de demander un apprenti de rechange avant d'entrer à la cuisine. Si un suppléant convenable ne peut pas être trouvé, le candidat a deux choix : a) utiliser l'apprenti qui a été affecté en premier lieu, après avoir discuté avec l'examineur principal des raisons pour lesquelles il voudrait un suppléant ; b) se retirer de l'examen sans pénalité. Le menu rédigé, les recettes et les demandes d'aliments resteront en vigueur jusqu'à ce que le candidat puisse achever la deuxième journée.

Nous encourageons toutes les sections locales à organiser un dernier exercice de groupe la semaine avant l'examen, pour que vous puissiez rencontrer votre apprenti et évaluer ses capacités. Vous devez affecter l'apprenti à des tâches importantes, et on s'attend à ce que vous lui offriez de la formation pendant le test. Le professionnalisme est de rigueur. Nous ne payons pas les apprentis pour cette expérience, mais nous suggérons que vous donniez à votre apprenti un petit cadeau pour lui exprimer votre reconnaissance.

L'évaluateur principal va vous signaler les délais impartis pour la présentation des différents plats du menu.

L'évaluation de la deuxième journée et la pondération des notes se font comme suit :

Note pour l'utilisation de la cuisine (50 % de la note finale)

- 20 % application des compétences techniques
- 20 % mise en place et organisation
- 20 % communication et utilisation de l'apprenti
- 20 % hygiène et propreté du poste de travail
- 10 % manutention des déchets et des produits
- 5 % utilisation des équipements
- 5 % professionnalisme

Exécution du menu à six plats (50 % de la note finale)

- 10 % exécution dans les délais impartis
 - À temps, à l'intérieur d'une fenêtre de deux minutes (0 à 2 min.) = 10
 - Retard allant jusqu'à une minute (2 à 3 min.) = 8,5
 - Retard entre une et deux minutes (3 à 4 min.) = 7
 - Retard de deux à trois minutes (4 à 5 min.) = 5,5
 - Retard de plus de trois minutes (5 min. ou plus) = 0
- 10 % température
 - Plats convenablement chauds ou froids (température appropriée pour le service) = 10
 - Plats suffisamment chauds ou froids (au-dessus de 140°F/60°C ou au-dessous de 40°F/4°C) = 7
 - Plats insuffisamment chauds ou froids (entre 140°F/60°C et 40°F/4°C) = 0
- 40 % présentation
- 40 % goût

Note :

L'évaluation de la présentation et du goût n'est pas exempte d'une certaine subjectivité ; par conséquent, chaque candidat sera examiné par trois (3) examinateurs. On s'attend à une présentation « au courant » et on peut vous montrer quelques exemples du travail acceptable au cours du programme.

Les références pour les préparations et les techniques culinaires sont les suivantes :

- Larousse gastronomique
- Le Guide culinaire
- *Herring's Encyclopedia*
- Le répertoire
- *The Professional Chef*

On s'attend à ce que les niveaux de saveur et d'assaisonnement soient à la hauteur de la norme pour une certification de ce type.

La compilation finale des notes se fera tout de suite après la présentation du dessert. Par la suite, tous les candidats auront un compte rendu individuel, qui fait partie de l'évaluation. **Les notes ne sont pas données. Une mention « succès » ou « échec » peut être donnée à la discrétion de l'examineur principal le jour de l'examen.** Une notification officielle des résultats de l'épreuve sera communiquée au candidat dans les sept jours ouvrables suivants, et sera accompagnée d'un synopsis détaillé.

Si un candidat n'est pas reçu aux épreuves :

1. Le candidat peut demander une réunion avec l'examineur principal pour discuter des résultats. Le but de cette discussion est d'éclaircir tout point qui n'était peut-être pas clair dans le synopsis écrit. Rappelons qu'il ne s'agit pas d'un processus d'appel. Les décisions de l'examineur sont sans appel.
2. Le candidat peut passer l'examen pratique de nouveau après quatre-vingt-dix (90) jours si un examen a lieu. Ni l'ICC ni la section locale n'est obligé d'offrir un examen d'appoint.
 - Lorsque le candidat passe de nouveau l'examen pratique, il doit achever la première journée et aussi la deuxième journée.
 - L'examen peut avoir lieu dans n'importe quel endroit du Canada où il est offert.
 - Le candidat sera examiné de nouveau par de nouveaux examinateurs.

Si vous n'êtes pas reçu à l'examen pratique, le synopsis écrit est destiné à vous offrir un plan pour réussir votre deuxième tentative. Nous recommandons un intervalle de six à douze mois avant de passer l'examen de nouveau. Nous avons constaté qu'après cet intervalle, le taux de réussite monte en flèche car ce délai permet aux candidats d'avoir assez de temps pour acquérir et perfectionner les compétences nécessaires.

Résultats d'apprentissage pour les classes de théorie :

Le composant « connaissances culinaires » a été remplacé par le composant « nutrition ». Cependant, une version modifiée de ce composant s'est avérée utile dans certaines sections locales. Bien que ce composant ne soit pas essentiel, de nombreux candidats ont profité de séances sous forme de séminaires qui ont mis l'accent sur les compétences pratiques, par exemple, les garnitures de pâtisserie, les techniques de mise sur assiette ou des pratiques « boîte noire ». Chaque section peut organiser ces séances de mise à niveau professionnelle au besoin. Les personnes qui ne sont pas candidates peuvent en profiter également.

Connaissances culinaires :

On recommande que ce composant soit modifié et n'utilise plus les résultats d'apprentissage actuels qui concernent les connaissances générales des termes et techniques de la cuisine. Ce changement est proposé parce que les éléments d'épreuve pour ce domaine représentent essentiellement une reprise de l'examen pour les compagnons d'apprentissage, alors que regarder le fait d'être reçu à cette épreuve est considéré comme un préalable.

Le contenu de ce domaine pourrait avoir une orientation plus pratique. L'établissement d'une section de neuf heures (3 heures x 3) consacrée à la préparation des desserts, aux garnitures, et à la mise en assiette et la présentation est proposée. On ajouterait à ces neuf heures onze heures de plus consacrées à des séances de pratique « boîte noire » pour perfectionner les compétences. On pourrait animer deux séances de pratique (où les candidats pourraient peut-être fournir le matériel), auxquelles on intégrerait un module de critique. Ces séances aideraient les candidats à se préparer pour le format de l'examen pratique. Elles pourraient aussi permettre aux candidats d'avoir l'occasion de travailler avec un apprenti désigné et arriver ainsi à se familiariser avec les forces et les faiblesses du groupe des apprentis. La séance consacrée à la critique pourrait être animée par d'anciens candidats ICC et d'autres chefs de cuisine de la région qui soient expérimentés dans l'évaluation des travaux de la cuisine chaude.

L'occasion d'offrir du mentorat serait un ajout précieux au programme et un moyen de permettre aux chefs de cuisine agréés par l'ICC de partager leur vécu avec autrui et d'offrir de l'encouragement.

Contrôle des coûts

Justification

Pourquoi est-il important pour vous d'apprendre ce principe ?

La capacité de prédire, de contrôler et de gérer les coûts est un facteur indispensable de la viabilité d'une exploitation. Tous les joueurs de l'équipe sont tenus de se conformer au système en place. Les normes peuvent varier d'une exploitation à l'autre, mais le but visé est toujours le même : réaliser un bénéfice.

Résultat d'apprentissage

Quand vous aurez achevé ce module, vous pourrez...

Mettre en œuvre, surveiller et évaluer l'efficacité des systèmes de contrôle des coûts, et prendre des mesures correctives au besoin.

Objectifs d'apprentissage

Voici ce que vous serez capable de faire quand vous aurez achevé chaque étape.

1. Utiliser un budget d'exploitation pour prédire les repères de performance.
2. Surveiller les niveaux des stocks et calculer la valeur de ceux-ci.
3. Calculer les coûts des aliments pour un restaurant.
4. Mettre en place de mesures de conservation de l'énergie.
5. Établir des contrôles des coûts de la main-d'œuvre.
6. Établir des contrôles de production et de service.
7. Recevoir, stocker et libérer des produits selon les normes établies.
8. Définir la terminologie et les concepts liés au système de contrôle des coûts et au processus d'établissement des budgets dont se servent les exploitations de restauration.
9. Calculer les coûts réels, analyser les écarts budgétaires, prescrire des mesures correctives et évaluer le résultat.
10. Établir des procédures d'achat pour l'approvisionnement en produits.

Préalable

Un certain niveau mathématique et notamment une habilité à manipuler les pourcentages, les décimaux et les fractions. Une connaissance de base des tableurs serait un atout.

Évaluation des performances

Pour montrer que vous avez maîtrisé cette tâche, vous serez appelé à :

- faire des devoirs et passer un examen sommaire
- Certains organismes de certification intègrent des éléments de ce cours à leurs examens

OBJECTIF 1

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Utiliser un budget d'exploitation pour prédire les repères de performance.

Matières à apprendre

1. Identifier et classer les coûts comme étant fixes, variables ou semi-variables selon les principes comptables généralement reconnus.
2. À partir d'un budget d'exploitation donné, calculer le seuil de rentabilité en fonction du volume des ventes.
3. Expliquer la pertinence de la marge sur coût direct.
4. À partir d'une moyenne des additions, calculez le seuil de rentabilité en fonction du nombre des couverts.
5. Expliquer l'incidence du budget d'exploitation sur les dépenses déductibles.
6. Expliquer les facteurs dont il faut tenir compte en calculant les niveaux de vente prévus :
 - historique des ventes
 - facteurs actuels
 - variables économiques
 - demande dérivée
7. Expliquer comment on prévoit des niveaux des coûts.
8. Expliquer la justification du concept « le profit est un coût ».

OBJECTIF 2

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Surveiller les niveaux des stocks et calculer la valeur de ceux-ci.

Matières à apprendre

1. Définir les cinq composants d'un système de contrôle des stocks basé sur les quantités minimales et maximales :
 - niveau sécuritaire
 - niveau maximal
 - taux d'utilisation
 - délai d'approvisionnement
 - quantité et seuil de commande
2. Identifier les problèmes qui se produisent à cause des commandes excessives ou insuffisantes.
3. Identifier trois buts importants d'un programme d'entreposage efficace.
4. Expliquer le contrôle de l'entreposage.
5. Définir la rotation des stocks et expliquer comment elle est calculée.
6. Faire la distinction entre les systèmes d'inventaire physique et d'inventaire permanent.
7. Expliquer le système des fiches d'inventaire.
8. Discuter de l'application de la technologie informatique au domaine du contrôle des stocks.
9. Faire la distinction entre les différentes méthodes d'évaluation des stocks : PEPS (premier entré, premier sorti, en anglais *FIFO*), DEPS (dernier entré, premier sorti, en anglais *LIFO*), coût unitaire réel de matière première, moyenne pondérée et dernier prix d'achat.
10. Expliquer le système de la gestion ABC des stocks.

OBJECTIF 3

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Calculer les coûts des aliments pour un restaurant.

Matières à apprendre

1. Définir « le coût des ventes ».
2. Identifier les éléments compris dans le coût des aliments.
3. Identifier les éléments exclus des coûts des aliments et les classer par catégorie.
4. Décrire les coûts des aliments « directs » et « entrepôt ».
5. Faire la distinction entre les coûts des aliments quotidiens et « à jour ».
6. Justifier l'énoncé « un pourcentage élevé du coût des aliments peut être acceptable ».
7. Calculer les coûts des recettes et des portions.
8. Calculer les coûts des aliments quotidiens et « à jour ».

OBJECTIF 4

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Mettre en place des mesures de conservation de l'énergie.

Matières à apprendre

1. Expliquer brièvement la raison d'être de la conservation de l'énergie.
2. Faire la distinction entre les coûts énergétiques directs et indirects.
3. Identifier les économies d'énergie que l'on peut réaliser dans une cuisine de restaurant.
4. Calculer les économies que l'on peut réaliser grâce à la mise œuvre de l'une des mesures d'économie d'énergie que vous avez identifiées.
5. Discuter des avantages dont la société peut profiter grâce à l'adoption d'un programme de conservation de l'énergie.

OBJECTIF 5

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Établir des contrôles des coûts de la main-d'œuvre.

Matières à apprendre

1. Identifier les éléments compris dans les coûts de la main-d'œuvre.
2. Discuter de l'incidence des avantages sociaux sur les coûts de la main-d'œuvre.
3. À partir d'une information donnée, calculer le taux de rotation du personnel.
4. Établir les coûts liés à la rotation du personnel.
5. Justifier l'utilisation des :
 - employés à temps partiel ou à plein temps / employés permanents
 - postes fractionnés
6. Élaborer des ratios de dotation pour une cuisine.
7. Déterminer le nombre d'équivalents temps plein (ÉTP) qui correspondent à l'ensemble des employés qui travaillent dans votre exploitation.
8. Discuter des termes et concepts d'ordonnancement suivants :
 - horaire de roulement
 - horaire échelonné
 - horaires de travail de rechange
9. Discuter de l'utilisation du temps supplémentaire par rapport au contrôle des coûts de la main-d'œuvre.
10. Identifier les mesures de productivité que l'on peut appliquer dans une cuisine. Quel est le rapport entre ces mesures et la gestion des ressources humaines ?
11. Discuter de l'interaction entre la productivité et la qualité.

OBJECTIF 6

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Établir des contrôles de production et service.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessus :

1. Réunir des échantillons des dossiers historiques, des recettes standard, des programmes de production et des rapports de caisse enregistreuse, et les comparer avec des échantillons obtenus auprès des collègues.

Matières à apprendre

1. Décrire les objectifs et les buts de la planification de la production.
2. Décrire le rôle que jouent les dossiers historiques dans la planification pour l'avenir.
3. Utiliser un modèle de série chronologique (moyenne mobile) pour prédire les ventes d'un article.
4. Élaborer des recettes standard pour les articles de menu.
5. Établir des tailles de portion pour les recettes standard.
6. Identifier quatre préoccupations qui portent sur le contrôle du transfert de produits depuis le personnel de production aux serveurs.
7. Décrire les rôles d'un agent d'ordonnancement et contrôleur aux vivres.
8. Décrire le rôle que joue la caisse enregistreuse automatisée de contrôle des commandes dans les systèmes de production et de service.
9. Décrire les avantages des systèmes intégrés de caisse enregistreuse automatisée de contrôle des commandes dans le processus de contrôle.

OBJECTIF 7

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Recevoir, entreposer et délivrer des produits conformément aux normes établies.

Matières à apprendre

1. Expliquer le rôle du devis d'achat dans le processus de réception.
2. Identifier les actions (étapes) qui font partie du processus de réception.
3. Identifier les exigences en matière d'entreposage pour les produits frais, congelés, secs et périssables.
 - consulter les règlements.
4. Expliquer le renouvellement du stock.
5. Expliquer brièvement les enjeux de la sécurité dans les salles d'entreposage ainsi que les remèdes éventuels qu'on peut apporter.
6. Comparer les procédures de libération des stocks de plusieurs exploitations.
 - commande d'articles stockés comparativement au libre-service.

OBJECTIF 8

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Définir la terminologie et les concepts liés au système de contrôle des coûts et au processus d'établissement des budgets dont se servent les exploitations de restauration.

Activités d'apprentissage

Achevez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Discutez avec les collègues de la philosophie de leurs organisations respectives concernant les contrôles et les systèmes utilisés.

Matières à apprendre

1. Définir les termes et concepts suivants :

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| - contrôle | - coût des ventes |
| - bénéfice net | - profit brut |
| - marge sur coût direct | - coût fixe |
| - coût variable | - coût semi-variable |
| - coût des aliments | - coût de la main-d'œuvre |
| - coûts indirects | - état des résultats |
| - seuil de rentabilité | - contrôle des portions |
| - devis d'achat | - bon de commande |
| - écart budgétaire | - budget d'exploitation |
| - feuille de prévision | - inventaire |
| - prix de vente | - marge sur coût de revient |
| - centre de profits | - centre de coûts |
| - bilan | - pourcentage de rendement |
| - coût idéal | - recette standard |
| - PEPS | - rotation des stocks |
| - DEPS | - roulement du personnel |
| - gestion de la qualité totale (GQT) | |

2. Décrire le rôle d'un gérant de l'alimentation.
3. Expliquer le rapport entre le coût réel des aliments et le coût idéal.
4. Expliquer comment on classe les coûts fixes et variables par catégories.
5. Justifier le concept de traiter le profit comme un coût.
6. Expliquer l'importance relative du pourcentage du coût des aliments comparativement à la marge sur coût direct.
7. Identifier les éléments des coûts des aliments qui sont alloués à d'autres domaines budgétaires.
8. Faire la distinction entre un bilan et un état des résultats.
9. Expliquer pourquoi le contrôle est un aspect important d'un système de gestion.
10. Faire la distinction entre les centres de profits et les centres de coûts.
11. Discuter de la gestion de la qualité totale (GQT) et son incidence sur les fonctions de gestion.
12. Expliquer le concept que le menu est le premier contrôle d'une exploitation de restauration.

OBJECTIF 9

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Calculer les coûts réels, analyser les écarts budgétaires, prescrire des mesures correctives et évaluer le résultat.

Matières à apprendre

1. Expliquer le concept « coûts idéaux ».
2. Calculer les coûts réels à partir des données fournies.
3. Expliquer les causes suivantes des écarts budgétaires :
 - déchets
 - contrôle des portions
 - vol, perte ou casse
 - mélange de menus
 - changement de prix
 - fluctuations de volume
 - productivité
 - temps supplémentaire
 - maintenance et réparation
4. Suggérer des actions pour contrer ou corriger les causes des écarts budgétaires.
5. Expliquer la nature cyclique du processus d'établissement de budgets.

OBJECTIF 10

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Établir des procédures d'achat pour l'approvisionnement en produits.

Matières à apprendre

1. Expliquer le processus d'achat sous forme d'une série d'étapes.
2. Expliquer le rôle que joue l'éthique dans les achats.
3. Comparer des exemples de formulaires de bons de commande et identifier les éléments communs.
4. Faire une distinction entre l'achat formel et l'achat informel.

Gestion des ressources humaines

Raison d'être

Pourquoi est-il important que vous appreniez ce principe ?

Une main-d'œuvre efficace est indispensable pour assurer la réussite d'une exploitation. Le recrutement, la sélection, l'orientation, la formation, l'ordonnancement, la surveillance, le rendement et les antécédents professionnels des employés ainsi que le congédiement sont autant de facteurs qui aident à garder des employés compétents.

Résultats d'apprentissage

Quand vous aurez achevé ce module, vous pourrez...

Démontrer les performances des tâches de la gestion des ressources humaines, y compris le recrutement, les techniques d'entrevue, l'orientation, l'évaluation du rendement et le congédiement.

Objectifs d'apprentissage

Voici ce que vous serez en mesure de faire quand vous aurez achevé chaque étape.

1. Rédiger des descriptions de travail pour des postes dans une exploitation de restauration.
2. Recruter des employés pour les postes sur votre équipe.
3. Pratiquer des techniques d'entrevue.
4. Sélectionner le meilleur candidat pour devenir membre de l'équipe.
5. Effectuer une orientation pour un nouveau membre de l'équipe.
6. Former les membres de l'équipe pour améliorer le rendement au travail.
7. Élaborer des programmes de travail.
8. Effectuer des évaluations du rendement des employés.
9. Appuyer le perfectionnement professionnel des employés.
10. Garder des dossiers des antécédents professionnels.
11. Décrire le processus pour mettre fin à l'emploi d'une personne.

Préalable

Aucun

Évaluation du rendement

Pour démontrer que vous avez maîtrisé cette tâche, voici ce qu'on vous demandera de faire :

- Exécuter des affectations, participer aux jeux de rôle et passer un examen sommatif.
- Les matières étudiées feront l'objet d'un nouvel examen faisant partie des exigences en matière de certification établies par des agences extérieures.

OBJECTIF 1

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Rédiger des descriptions de travail pour des postes dans une exploitation de restauration.

Activités d'apprentissage

Achevez chacune des activités énumérées ci-dessous.

Rédiger une description de travail complète pour un poste dans votre établissement ou lieu d'emploi. La description doit comprendre :

1. Titre du poste
2. Sommaire des tâches
3. Compétences requises
4. Exigences physiques (demandes)
5. Normes de rendement (tâches)
6. Titre du superviseur
7. Expérience requise et préférée

Matières d'apprentissage

1. Énumérer des exemples de titres de postes utilisés dans les cuisines de restaurant.
2. Identifier les composants d'une description de travail.
3. Composer une description de travail et la passer en revue avec la classe.
4. Créer ou passer en revue des descriptions de travail dans votre établissement. Il faut vous assurer que ces descriptions peuvent être observées et mesurées.

OBJECTIF 2

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Recruter des employés pour des postes dans votre équipe.

Activités d'apprentissage

Achevez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Passer en revue des formulaires de demande d'emploi pour vérifier qu'ils sont conformes aux lois sur les droits humains.
2. Comparer une annonce à celle des autres étudiants et aux exemples tirés des journaux ou magazines.

Matières d'apprentissage

1. Identifier cinq méthodes viables de recrutement, et noter les forces et les faiblesses de chacune.
2. Composer une annonce de journal pour un cuisinier à la chaîne.
3. Décrire le rôle que joue le formulaire de demande d'emploi dans la présélection.
4. Identifier les renseignements qu'on ne peut pas demander à un employé actuel ou éventuel.
5. Identifier les questions de présélection qui sont conformes aux lois sur les droits humains.
6. Énoncer la valeur et les retombées de la vérification des références.

OBJECTIF 3

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Pratiquer des techniques d'entrevue.

Activités d'apprentissage

Achevez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Composer trois questions ouvertes et énoncer le but ou le résultat de chacune.
2. Composer trois questions fermées et énoncer le but ou le résultat de chacune.
3. Discuter des hypothèses qu'on formule à partir de l'apparence et des manières d'une personne.
4. Pratiquer des techniques d'entrevue sur ses collègues.

Matières d'apprentissage

1. Décrire trois buts de la réalisation des entrevues.
2. Faire la distinction entre les entrevues structurées, les entrevues non structurées et les entrevues de groupe.
3. Identifier quatre autres types d'entrevue qui font partie de la gestion des ressources humaines.
4. Décrire comment il faut « préparer le plateau » pour une entrevue réussie.
5. Déterminer le rôle des questions préparées.
6. Faire la distinction entre les questions ouvertes et fermées.
7. Identifier six facteurs (verbaux et non verbaux) qu'on peut apprendre au sujet d'une personne avant et pendant une entrevue (en plus des questions préparées).
8. Énoncer les raisons pour l'utilisation d'une liste de contrôle et de la prise de notes pendant l'entrevue.

OBJECTIF 4

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Sélectionner le meilleur candidat pour devenir membre de l'équipe.

Activités d'apprentissage

Achevez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Discuter de l'importance du fait qu'un employé sait « s'adapter » à son milieu.
2. Quand a-t-on besoin d'une évaluation pratique ?
3. Discuter de l'importance de connaître les exigences en matière de formation pour l'employé potentiel.

Matières d'apprentissage

1. Passer en revue les notes d'entrevue et évaluer le tempérament du candidat, son orientation vers le travail d'équipe et son adaptation éventuelle à votre organisation.
2. Identifier le rôle d'une évaluation pratique.
3. Évaluer le niveau actuel des compétences du candidat par rapport aux exigences du poste.
4. Discuter de la façon dont la rémunération, les relations de travail et la formation ont une incidence sur l'embauche.
5. Sélectionner le meilleur candidat pour le travail en question.

OBJECTIF 5

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Effectuer une orientation pour un nouveau membre de l'équipe.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Passer en revue les procédures d'orientation de votre exploitation.
2. Effectuer des entrevues avec des employés de longue date et aussi de nouveaux employés concernant l'efficacité de leur processus d'orientation.
3. Discuter des situations « d'initiation au travail » auxquelles vos collègues participent.

Matières d'apprentissage

1. Expliquer le but d'un programme d'orientation.
2. Justifier une démarche systématique comparativement à une approche non structurée.
3. Identifier les composants d'une trousse d'orientation ou d'un manuel de l'employé. Les sujets traités comprennent :
 - fonctions des différents services de l'entreprise
 - tâches et responsabilités des membres de l'équipe
 - salaires et avantages sociaux
 - règles et procédures
 - visite des installations
4. Justifier la valeur de la rétroaction et de l'évaluation.
5. Expliquer le concept de la « formation à l'initiation » qu'offrent les pairs.
6. Expliquer comment les différents styles de communication améliorent ou entravent l'orientation des nouveaux membres de l'équipe.
7. Discuter des causes du roulement du personnel.

OBJECTIF 6

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Former les membres de l'équipe pour améliorer le rendement au travail.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Discuter des différents rôles qu'un formateur peut jouer.
2. Discuter de la façon dont des facteurs tels que les normes de rendement, la formation par des pairs, les conférences, la rétroaction et l'évitement des problèmes difficiles peuvent influencer sur la valeur de la formation.
3. Participer à une séance de formation avec des collègues et discuter de son efficacité.
4. Pratiquer les activités à l'aide des équipements médiatiques.

Matières d'apprentissage

1. Énoncer le but de la formation.
2. Identifier quatre styles de formation et un but pour lequel chacun est le mieux indiqué.
3. Identifier cinq façons de venir à bout de la nervosité.
4. Identifier des barrières à l'apprentissage efficace et comment on peut les surmonter.
5. Énumérer douze pratiques qui vont améliorer la communication interpersonnelle efficace.
6. Justifier la formation réciproque du personnel.
7. Élaborer un processus pour faire en sorte que la formation atteigne les résultats voulus.
8. Esquisser la structure d'une séance de formation.
9. Identifier et sélectionner des aides visuelles et médiatiques convenables.
10. Animer une séance de formation.
11. Solliciter des évaluations sous forme de rétroaction.

OBJECTIF 7

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Élaborer des programmes de travail.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Passer en revue le programme de travail du personnel de votre exploitation, et l'évaluer en fonction de l'équilibre de tous les facteurs qui le concernent.
2. Discuter avec les collègues de la façon dont on s'occupe des urgences personnelles (les plans de contingence établis dans leurs établissements respectifs).
3. Discuter de l'idée que la planification est à la fois un art et une science.

Matières d'apprentissage

4. Identifier les types de programme de travail utilisés dans une exploitation.
5. Énumérer quatre facteurs et leurs effets sur l'évaluation des besoins en matière de charge de travail.
6. Expliquer comment les facteurs suivants ont une incidence sur l'ordonnement du personnel :
 - . forces et expériences des individus
 - . vacances
 - . convention collective
 - . productivité prévue par le budget, (temps supplémentaire)
 - . indemnisation des accidentés du travail
 - . circonstances de l'employé
 - . lois sur le travail et sur l'alcool
 - . exigences opérationnelles
 - . préférences personnelles
 - . besoins en formation
7. Élaborer un programme de travail pour le personnel.

OBJECTIF 8

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Effectuer des évaluations du rendement des employés.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Discuter de l'importance d'une description de travail bien rédigée pour l'évaluation du rendement.
2. Discuter du besoin de planifier pour assurer un bon rendement.
3. Comparer, avec des collègues, des systèmes et des formulaires d'évaluation.
4. Discuter du concept de la « discipline positive ».

Matières d'apprentissage

1. Décrire le but de la planification du rendement des employés ainsi que les avantages et les retombées de l'évaluation.
2. Énumérer dix éléments qui peuvent être pris en compte dans une évaluation du rendement.
3. Identifier quatre méthodes pour l'évaluation du rendement des employés.
4. Définir « l'effet de halo » et décrire comment cet effet peut avoir une influence sur l'évaluation.
5. Expliquer l'incidence que les préjugés personnels peuvent avoir sur une évaluation.
6. Décrire les procédures qui feront en sorte que le processus d'évaluation soit objectif et équitable.
7. Décrire comment doit être menée une entrevue d'évaluation.
8. Esquisser les exigences pour la conduite d'une entrevue d'évaluation qui doit assurer une amélioration de l'employé.
9. Énoncer les raisons pour lesquelles on garde un dossier écrit des entrevues d'évaluation du rendement.
10. Expliquer les trois enjeux dont il faut s'occuper lorsqu'on termine l'entrevue.

11. Expliquer brièvement comment peuvent être gérées des situations où la toxicomanie entre en jeu.

OBJECTIF 9

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Appuyer le perfectionnement professionnel des employés.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Passer en revue la politique de votre entreprise sur le perfectionnement professionnel.
2. Discuter avec des collègues de la façon dont on peut motiver les gens à participer aux activités de perfectionnement.
3. Discuter de la question de la rémunération par rapport à son incidence sur le perfectionnement professionnel.

Matières d'apprentissage

1. Décrire les avantages que procurent les activités de perfectionnement professionnel.
2. Donner la justification de la démarche « diriger en donnant l'exemple » relativement au perfectionnement professionnel et à la planification de carrière.
3. Esquisser des méthodes pour encourager le perfectionnement professionnel.
4. Faire la distinction entre la formation pertinente et la formation personnelle.

OBJECTIF 10

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Garder un dossier des antécédents professionnels.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Passer en revue le contenu de votre dossier d'employé.
2. Discuter des conséquences éventuelles de ne pas conserver de dossiers d'employés précis et convenables.

Matières d'apprentissage

3. Décrire le but de garder un dossier sur des employés individuels.
4. Énumérer les éléments qui devraient être conservés dans le dossier.
5. Donner les raisons pour lesquelles les contenus d'un dossier d'employé doivent être divulgués à la personne concernée.
6. Identifier les contraintes de temps qui ont une incidence sur les dossiers d'employés.
7. Discuter du besoin de la confidentialité.

OBJECTIF 11

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Décrire le processus pour mettre fin à l'emploi d'une personne.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Discuter du concept « congédier avec dignité ».
2. Discuter des réactions éventuelles à un congédiement et comment on devrait s'en occuper
 - si on est la personne concernée
 - si on est membre de l'équipe

Matières d'apprentissage

1. Expliquer brièvement le concept du « processus de discipline ».
2. Énoncer les objectifs de la discipline positive.
3. Donner un aperçu des étapes de la discipline progressive.
4. Énoncer les lignes directrices pour l'administration de la discipline d'une manière juste et équitable.
5. Identifier les normes de travail dont il faut tenir compte.
6. Identifier le rôle des syndicats dans la discipline des employés.
7. Prendre en compte le point de vue de l'employé.
8. Passer en revue les conditions de l'emploi.
9. Déterminer comment on va traiter le délai de préavis.
10. Décrire ce que signifie l'expression « congédié pour motif valable ».
11. Énumérer les infractions qui nécessitent souvent le congédiement et les infractions qui exigent plutôt la discipline progressive.
12. Décrire comment on doit préparer et mener une « entrevue de congédiement ».
13. Décrire et définir une « entrevue de fin d'emploi ».

Planification des menus

Justification

Pourquoi est-il important que vous appreniez ce principe ?

Le menu est l'unique élément qui a la plus grande incidence sur l'exploitation d'un restaurant. Les articles offerts, leur présentation et le prix de vente sont autant de facteurs qui déterminent la satisfaction de la clientèle et qui assurent l'activité commerciale continue.

Résultat d'apprentissage

Quand vous aurez achevé ce module, vous pourrez...

Créer une variété de menus qui répondront aux besoins de l'établissement et de la clientèle.

Objectifs d'apprentissage

Voici ce que vous serez capable de faire quand vous aurez achevé chaque étape.

1. Définir la terminologie reliée à la planification et à la conception des menus.
2. Déployer des stratégies pour commercialiser le menu afin d'atteindre des buts opérationnels.
3. Rédiger des menus destinés à des usages spécifiques et/ou à des clients particuliers.
4. Établir les prix pour les menus à l'aide de la méthode qui convient le mieux à la situation.
5. Analyser les données de vente pour déterminer si les objectifs budgétaires sont sur le point d'être atteints.

Préalable

Des connaissances et expériences approfondies des techniques et styles de la préparation des aliments.

Évaluation du rendement

Pour démontrer que vous avez maîtrisé cette tâche, voici ce qu'on vous demandera de faire :

- Achever des affectations et passer un examen sommaire.
- Des éléments de ce cours sont intégrés aux examens de certification établis par des organismes externes.

Activités générales

Faire des recherches dans des publications spécialisées et réunir une collection de menus provenant des voyages effectués par vous et par vos amis sont deux activités indispensables pour rester au courant des tendances et styles d'aujourd'hui et pour avoir un bon respect des racines classiques de la cuisine.

OBJECTIF 1

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Définir la terminologie reliée à la planification et à la conception des menus.

Matières d'apprentissage

1. Définir les termes suivants :
 - menu
 - à la carte
 - table d'hôte
 - menu statique
 - menu cyclique
 - menu à usage unique
 - ingénierie des menus
 - dégustation
2. Expliquer ce que représente chacun des styles suivants relativement à l'alimentation :

• - classique	- cuisine nouvelle
• - végétalien intégral	- végétarien
• - cuisine française	- cuisine asiatique
• - cuisine du sud-ouest	- cuisine de fusion
• - cuisine méditerranéenne	- cuisine des aliments réconfortants
• - menu santé	- cuisine des établissements thermaux
• - cuisine à la cajun	- menu bon pour le cœur
• - cholestérol réduit	- sodium réduit
3. Expliquer les styles de service suivants :

• - français	- russe
• - guéridon	- américain
• - banquet	- familial
• - service complet	- restauration rapide
• - menu à emporter	- menu traiteur
• - <i>Boston Market</i>	

OBJECTIF 2

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Déployer des stratégies pour commercialiser le menu afin d'atteindre des buts opérationnels.

Matières d'apprentissage

1. Examiner les différentes mises en page qu'on utilise pour l'impression des menus.
2. Identifier le point central de chaque mise en page, et soutirer des articles appropriés qu'il faut y mettre.
3. Discuter des différentes manières dont les menus sont conditionnés et formatés.
4. Identifier les choix de la taille et du style de la police, de la couleur, des éléments graphiques ou photographes, et du type et fini du papier, et avoir une discussion à ce sujet.
5. Identifier des facteurs psychologiques qui peuvent influencer sur les choix de la clientèle.

OBJECTIVE 3

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Rédiger des menus destinés à des usages spécifiques et/ou à des clients particuliers.

Matières d'apprentissage

1. Décrire les effets de la texture, de la couleur, de la saveur, du goût, de l'odeur et de l'équilibre sur la sélection des articles ou composants d'un menu.
2. Expliquer l'importance d'une évaluation réaliste des ressources humaines et physiques disponibles.
3. Donner un aperçu de la progression des articles de menus classiques et modernes.
4. Discuter des raisons pour l'évolution de la progression des menus.
5. Identifier les exigences de la loi qu'il faut respecter en composant le langage d'un menu.
6. Identifier les exigences en matière de style qu'il faut respecter en composant et éditant le langage d'un menu.
7. Expliquer le rôle des éléments suivants dans la planification d'un menu :
 - étude du marché, données démographiques, analyse de la concurrence, entrevues, termes, tendances, nutrition, foire alimentaire, disponibilité des produits, prix, mise à l'épreuve et normes.
8. Rédiger des menus qui répondent aux critères établis.

OBJECTIF 4

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Établir les prix des menus à l'aide de la méthode qui convient le mieux à la situation.

Matières d'apprentissage

1. Expliquer le rapport entre le prix et la demande d'un produit.
2. Expliquer pourquoi les différents articles de menu sont établis avec des marges sur le coût de revient plus ou moins grandes.
3. Discuter de la manière dont la perception de la valeur et de la concurrence influence les décisions en matière de fixation des prix.
4. Calculer le prix d'un menu en utilisant la méthode de « la fixation du prix des facteurs » (méthode de la marge sur coût de revient).
5. Calculer le prix d'un menu en utilisant la méthode du « coût de revient de base ».
6. Calculer le prix d'un menu en utilisant la méthode du « coût réel ».
7. Définir le prix d'un menu en utilisant la méthode du « coût de l'ingrédient principal ».
8. Calculer le prix d'un menu en utilisant la méthode de la « marge sur coûts variables ».
9. Calculer le prix d'un menu en utilisant la méthode de la « fixation des prix selon les ratios ».
10. Expliquer les avantages respectifs de la méthode des coûts principaux spécifiques et de la méthode du coût principal unique.
11. Discuter des méthodes subjectives de la fixation des prix (raisonnable, prix le plus élevé, produit d'appel, fondée sur l'intuition).

OBJECTIF 5

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Analyser les données de vente pour déterminer si on est en train d'atteindre des buts budgétaires.

Matières d'apprentissage

1. Définir le mélange des menus.
2. Expliquer la structure des menus.
3. Analyser les données de vente, planifier des ajustements au besoin, mettre en œuvre les modifications et faire une nouvelle évaluation.

Nutrition

Justification

Pourquoi est-il important que vous appreniez ce principe ?

Il devient de plus en plus important que le cuisinier et le chef de cuisine connaissent les concepts de la nutrition humaine et leur impact sur la santé. La modification des recettes, la préparation des aliments et la planification des menus sont toutes affectées par des considérations nutritionnelles. Les restrictions alimentaires deviennent un facteur de plus en plus important dans le domaine de la préparation des aliments.

Résultat d'apprentissage

Quand vous aurez achevé ce module, vous pourrez...

Appliquer vos connaissances en nutrition à la modification des recettes, à la préparation des aliments et à la planification des menus.

Objectifs d'apprentissage

Voici ce que vous serez en mesure de faire quand vous aurez achevé chaque étape.

1. Expliquer l'impact, sur l'industrie du tourisme d'accueil et de la restauration, des tendances actuelles en matière de santé au Canada.
2. Expliquer certaines définitions qui concernent la nutrition et les performances de l'organisme humain.
3. Expliquer l'importance de la protéine dans le régime. Élaborer et/ou modifier des menus pour répondre aux demandes des consommateurs à cet égard.
4. Expliquer l'impact des régimes à forte teneur en graisses sur la santé et sur les techniques de cuisine destinées à réduire la teneur en gras des aliments.
5. Expliquer la contribution importante que font les hydrates de carbone (glucides) et les fibres alimentaires à la bonne nutrition. Rédiger un menu qui suit les recommandations concernant l'apport des glucides et des fibres alimentaires.
6. Expliquer la contribution importante que font les vitamines et les minéraux à la bonne nutrition. Expliquer l'impact des techniques de cuisine sur la rétention des nutriments dans les aliments.
7. Expliquer l'importance de l'eau pour la santé.
8. Évaluer le bilan nutritionnel d'un menu selon l'ouvrage *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*.
9. Identifier et expliquer l'utilisation des produits alimentaires à nutriments modifiés dans l'industrie du tourisme d'accueil.
10. Expliquer les recommandations relatives à la nutrition qui concernent des problèmes de santé particuliers.
11. Planifier, préparer et servir un menu sain.

Préalable

Aucun

Évaluation du rendement

Pour démontrer que vous avez maîtrisé cette tâche, voici ce qu'on vous demandera de faire :

Faire des devoirs en classe	70 %
Passer l'examen final	30 %
Faire des travaux pratiques (en classe)	facultatifs

Activités générales

1. Expliquer l'impact, sur l'industrie du tourisme d'accueil et de la restauration, des tendances actuelles en matière de santé au Canada.

2. Expliquer certaines définitions qui concernent la nutrition et les performances de l'organisme humain.
3. Expliquer l'importance de la protéine dans le régime. Élaborer et modifier des menus pour répondre aux demandes des consommateurs à cet égard.
4. Expliquer l'incidence des régimes à forte teneur en graisses sur la santé et sur les techniques de la cuisine lorsqu'il s'agit de réduire la teneur en gras des aliments.
5. Expliquer la contribution importante que font les hydrates de carbone (glucides) et les fibres alimentaires à la bonne nutrition. Rédiger un menu qui suit les recommandations sur l'apport des glucides et des fibres alimentaires.
6. Expliquer la contribution importante que font les vitamines et les minéraux à la bonne nutrition. Expliquer l'incidence des techniques de la cuisine sur la rétention des nutriments dans l'alimentation.
7. Expliquer l'importance de l'eau pour la santé.
8. Évaluer le bilan nutritionnel d'un menu selon l'ouvrage *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*.
9. Identifier et expliquer l'utilisation des produits alimentaires à nutriments modifiés dans l'industrie du tourisme d'accueil.
10. Expliquer les recommandations relatives à la nutrition qui concernent des problèmes de santé particuliers.
11. Planifier, préparer et servir un repas sain.

OBJECTIF 1

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Expliquer l'impact, sur l'industrie du tourisme d'accueil et de la restauration, des tendances actuelles en matière de santé au Canada.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Énumérer cinq tendances en matière de santé et de consommation des aliments qui se sont manifestées au Canada dans les années 1990.
2. Expliquer le lien de causalité entre les choix de style de vie et le mieux-être ou la maladie.
3. Donner un bref aperçu des lignes directrices du Canada sur l'alimentation saine.
4. Expliquer l'influence, sur l'industrie du tourisme d'accueil et de la restauration, des consommateurs qui sont devenus conscients de leur santé.

OBJECTIF 2

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Expliquer certaines définitions concernant la nutrition et les performances de l'organisme humain.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Définir la nutrition.
2. Définir ce que c'est qu'un nutriment et expliquer son rôle.
3. Définir ce que c'est qu'un nutriment essentiel, et nommer les classifications des nutriments qui se trouvent dans les aliments.
4. Expliquer les trois fonctions des aliments une fois qu'ils sont digérés.
5. Expliquer les deux méthodes qui servent à mesurer l'énergie et à identifier les nutriments qui fournissent de l'énergie à l'organisme.

OBJECTIF 3

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Expliquer l'importance de la protéine dans le régime. Élaborer et/ou modifier des menus pour répondre aux demandes des consommateurs à cet égard.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Expliquer la fonction principale de la protéine dans l'organisme humain.
2. Énumérer les sources principales de la protéine dans les aliments.
3. Énumérer les deux types de végétariens et indiquer les aliments que chaque catégorie mangera ou ne mangera pas.
4. Identifier les avantages d'un régime végétarien et des considérations spéciales.
5. Expliquer des moyens créatifs qui permettent de réduire la taille des portions de viande sans sacrifier leur attrait pour la clientèle.
6. Élaborer et/ou modifier un menu qui conviendra à un client végétarien.
7. Rechercher des recettes pour des plats végétariens et en faire un recueil.

OBJECTIF 4

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Expliquer l'impact des régimes à forte teneur en graisses sur la santé et sur les techniques de cuisine destinées à réduire la teneur en gras des aliments.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Énumérer les fonctions principales des graisses dans l'organisme humain.
2. Énumérer les sources alimentaires des graisses saturées, des graisses insaturées et du cholestérol.
3. Expliquer le lien de causalité entre les régimes à forte teneur en graisses et les maladies du cœur.
4. Énumérer au moins cinq lignes directrices pour la planification des menus bons pour le cœur.
5. Énumérer au moins cinq techniques de cuisine qui sont bonnes pour le cœur.

OBJECTIF 5

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Expliquer la contribution importante que font les hydrates de carbone (glucides) et les fibres alimentaires à la bonne nutrition. Rédiger un menu qui suit les recommandations concernant l'apport des glucides et des fibres alimentaires.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Énumérer la fonction principale des hydrates de carbone (glucides) dans l'organisme humain.
2. Nommer deux types de glucides et énumérer les sources alimentaires de chacun.
3. Définir les fibres alimentaires solubles et insolubles et énumérer les sources de chaque catégorie.
4. Expliquer l'importance d'un régime à forte teneur en fibres alimentaires.
5. Énumérer trois recommandations pour l'apport des glucides et des fibres alimentaires.
6. Modifier un menu pour augmenter la teneur en fibres alimentaires.

OBJECTIF 6

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Expliquer la contribution importante que font les vitamines et les minéraux à la bonne nutrition. Expliquer l'impact des techniques de cuisine sur la rétention des nutriments dans les aliments.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Énumérer les fonctions générales et les sources alimentaires des vitamines (A, D, E, K, B, C) et des minéraux (Na, Ca, Fe).
2. Expliquer la facilité ou la difficulté que l'on a à ingérer une quantité suffisante de vitamines et de minéraux quand la supplémentation en vitamines et minéraux est appropriée.
3. Énumérer les recommandations pour l'entreposage, la manipulation et la préparation des aliments en vue d'améliorer la rétention des nutriments.
4. Énumérer les différentes façons d'assaisonner les aliments sans ajouter une grande quantité de sel.

OBJECTIF 7

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Expliquer l'importance de l'eau pour la santé.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Énumérer les trois fonctions de l'eau dans l'organisme humain.
2. Énumérer les sources principales de l'apport d'eau et de la perte d'eau.
3. Énoncer l'apport de liquides recommandé par jour.

OBJECTIF 8

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Évaluer le bilan nutritionnel d'un menu selon l'ouvrage *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Expliquer le raisonnement qui sous-tend l'ouvrage *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*.
2. Identifier les cinq groupes alimentaires et donner des exemples de portions préparées avec les aliments dans chaque groupe.
3. Évaluer le bilan nutritionnel d'un menu en le comparant avec l'ouvrage *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*.

OBJECTIF 9

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Identifier et expliquer l'utilisation des produits alimentaires à nutriments modifiés dans l'industrie du tourisme d'accueil.

Activités d'apprentissage

Achievez chacune des activités énumérées ci-dessous :

1. Donner des exemples des succédanés alimentaires et de l'usage qu'on en fait.
2. Prendre connaissance des étiquettes d'aliments qui indiquent les ingrédients ou présentent des renseignements sur la nutrition.
3. Identifier les utilisations des produits alimentaires modifiés.

OBJECTIF 10

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Expliquer les recommandations relatives à la nutrition qui concernent des problèmes de santé particuliers.

Activités d'apprentissage

1. Expliquer les effets de la caféine et de l'alcool sur l'organisme humain, et énumérer les articles de menu qui peuvent remplacer ces substances.
2. Expliquer les facteurs qui ont une influence sur le métabolisme énergétique.
3. Décrire les raisons éventuelles de l'obésité et les solutions que l'on recommande pour la gestion du poids.
4. Identifier des choix de menu qui conviennent à un client diabétique.
5. Énumérer les allergies et intolérances alimentaires courantes.
6. Expliquer ce que c'est qu'un régime sans gluten.
7. Énumérer cinq recommandations relatives au régime qui permettent de réduire le risque de manifestation d'un cancer.
8. Identifier les différents moyens de repérer une lubie alimentaire ou un sophisme des aliments.

OBJECTIF 11

Quand vous aurez réalisé cet objectif, vous pourrez...

Planifier, préparer et servir un menu sain.

Activités d'apprentissage

Achevez chacune des activités énumérées ci-dessous :

Activités d'apprentissage

1. Énumérer six lignes directrices pour l'élaboration de menus sains.
2. En équipe, planifier un menu sain.
3. Préparer le menu.
4. Présenter les articles préparés et les décrire au groupe.