

Cette fiche propose des ressources disponibles pour accompagner les personnes souhaitant, de façon volontaire et autodidacte, poursuivre leurs apprentissages en lien avec ce programme d'études. La majorité des liens proposés sont gratuits. Les liens vers des sites Internet proposant l'achat de volumes ou de ressources numériques sont présentés à titre informatif uniquement. Internet étant en constante évolution, vous êtes invités à communiquer tout lien erroné à l'adresse courriel indiquée à la toute fin de cette fiche.



CODE	ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE	OUTILS D'ACQUISITION
404-532	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	<p>Site Internet :</p> <ul style="list-style-type: none"> Métiers Québec www.metiers-quebec.org : Informations diverses sur le métier. Entrevues vidéos de cuisiniers et cuisinières occupant différentes fonctions. Nombreux liens sur les aspects liés à l'alimentation, la cuisine, les trucs, les recettes, etc.
404-542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	<p>Formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec – MAPAQ www.mapaq.gouv.qc.ca : <i>Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires. Formation de gestionnaire</i> – 12 heures incluant un examen OU <i>Formation de manipulateur</i> – 6 heures incluant un examen. Document PDF téléchargeable pour informations. <ul style="list-style-type: none"> Obtention de la licence en hygiène et en salubrité du MAPAQ : Formation en ligne donnée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec – ITHQ www.ithq.qc.ca. Programme bénéficiant du soutien du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec et d'Emploi-Québec. <p>Volume :</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Hygiène et salubrité – Manipulateurs d'aliments et gestionnaires d'établissements alimentaires</i> www.ithq.qc.ca – Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec – ITHQ. ISBN 978-2-551-25365-4. Notions théoriques et pratiques en hygiène et salubrité alimentaires à connaître et à maîtriser afin de pratiquer le métier adéquatement et de façon sécuritaire. Correspond aux exigences de la réglementation du MAPAQ.
404-552	Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité	<p>Document :</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail – CNESST</i> www.cnesst.gouv.qc.ca : <i>Pour un plancher cinq étoiles</i>. Dépliant illustrant les moyens de prévenir les chutes attribuables aux planchers glissants dans les cuisines de restaurants. <p>Volume :</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Cuisine professionnelle</i> – Auclair, Latulippe, Turgeon. ISBN13 : 978-2-89113-049-3. Contenu complet typiquement québécois présenté selon l'ordre logique d'apprentissage privilégié par le programme du ministère de l'Éducation.

CODE	ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE	OUTILS D'ACQUISITION
404-563	Évaluer les qualités organoleptiques des aliments	<p>Volumes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Apprécier les qualités organoleptiques des aliments</i> – Manuel d'apprentissage Connaissances essentielles pour réussir une analyse sensorielle et apprécier avec justesse un aliment. Rôle des cinq sens : goût, toucher, odorat, ouïe et vue. Tableaux synthèses de vocabulaire ainsi que les méthodes de préparation et de présentation des échantillons. <ul style="list-style-type: none"> ○ Chenelière Éducation www.cheneliere.ca : Version imprimée : ISBN13 : 9782894703182. ○ Centre collégial de développement de matériel didactique – CCDMD www.ccdmd.qc.ca : Version numérique : ISBN 978-2-89470-319-9. • <i>Apprécier les qualités organoleptiques des aliments</i> – Guide des exercices pratiques. Centre collégial de développement de matériel didactique – CCDMD www.ccdmd.qc.ca : Version numérique seulement : ISBN 978-2-89470-349-6. Une série d'exercices pratiques, testés auprès d'étudiants et validés par des enseignants, des questions d'auto-évaluation ainsi que des défis personnels à relever complètent la théorie.
404-572	Associer des techniques de cuisson à des aliments	<p>Documents :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Les différents modes de cuisson</i> www.prezi.com par Sandra Sperandio. Visionnement sur Prezi, un logiciel de présentation gratuit qui utilise mouvements, zooms et relations spatiales pour donner vie aux éléments. • <i>Types de cuisson</i> www.apfcuisine.e-monsite.com. Connaître les trois principaux types de cuisson : par concentration, par expansion ou dissolution et mixte. Document PDF téléchargeable.
404-582	Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine	<p>Site Internet :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wikipédia www.fr.wikipedia.org : <i>Brigade de cuisine et hiérarchie</i>. <p>Document :</p> <ul style="list-style-type: none"> • PowerPoint www.sites.nbed.nb.ca : Différents postes en cuisine. Document téléchargeable.

CODE	ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE	OUTILS D'ACQUISITION
404-594	Apprêter les fruits et les légumes	<p>Sites Internet :</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuisine AZ www.cuisineaz.com : <i>Dix découpes incontournables à maîtriser en cuisine.</i> Modes de cuisson des fruits et des légumes www.adelirose.free.fr. <p>Document :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mooc Cuisine www.mooc.afpa.fr : <i>Le traitement des légumes.</i> Document PDF téléchargeable (p. 80 à 91). <p>Vidéos :</p> <ul style="list-style-type: none"> Chef Simon www.chefsimon.com : <i>Techniques appliquées aux fruits et légumes expliquées en vidéos.</i> <p>Volumes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Chenelière Éducation www.cheneliere.ca : <i>Cuisine de base : Techniques appliquées</i> – Yannick Berruel et Jean-Pierre Vailles. Manuel : ISBN 9782765103486. Techniques essentielles en cuisine de base (légumes, viandes, etc.). Nouvelles techniques en cuisine et nouveaux produits offerts sur le marché y sont également présentés. Chenelière www.cheneliere.ca : <i>Cuisine de base : Recettes</i> – Yannick Berruel et Jean-Pierre Vailles. Manuel : ISBN 2765103496. Grande variété de recettes, toutes déjà expérimentées par les professeurs et les élèves de l'ITHQ. Correspondent aux thèmes du manuel des techniques appliquées. Recettes proposant des portions suffisantes permettant d'atteindre les compétences quant aux techniques en cuisine de base.
404-606	Réaliser des préparations fondamentales	<p>Sites Internet :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le Sot L'y Laisse... www.lesotlylaisse.over-blog.com : <i>Un petit cours sur les sauces.</i> Blogue d'un professeur de cuisine. On y trouve à la fois des techniques culinaires comme des recettes, des conseils, des astuces, des vidéos... Il faut fouiller! <p>Vidéos :</p> <ul style="list-style-type: none"> Chef Simon www.chefsimon.com : <i>Techniques appliquées aux sauces, fonds et fumets.</i> Visionner la vidéo explicative de la préparation. IGA www.iga.net : Modes de cuisson, techniques, découvertes... Les vidéos répondent à vos questions étape par étape. <p>Volumes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Chenelière Éducation www.cheneliere.ca : <i>Cuisine de base : Techniques appliquées</i> – Yannick Berruel et Jean-Pierre Vailles. Manuel : ISBN 9782765103486. Techniques essentielles en cuisine de base (légumes, viandes, etc.). Nouvelles techniques en cuisine et nouveaux produits offerts sur le marché y sont également présentés. Chenelière Éducation www.cheneliere.ca : <i>Cuisine de base : Recettes</i> – Yannick Berruel et Jean-Pierre Vailles. Manuel : ISBN 2765103496. Grande variété de recettes, toutes déjà expérimentées par les professeurs et les élèves de l'ITHQ. Correspondent aux thèmes du manuel des techniques appliquées. Recettes proposant des portions suffisantes permettant d'atteindre les compétences quant aux techniques en cuisine de base.

CODE	ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE	OUTILS D'ACQUISITION
404-612	Établir des relations professionnelles	<p>Sites Internet :</p> <ul style="list-style-type: none"> Métiers Québec www.metiers-quebec.org : <i>Fonctions d'une brigade de cuisine</i>. Aussi nombreux liens recommandés sur les aspects liés à l'alimentation, la cuisine, les trucs, les recettes, etc. WikiHRI – Manuel du restaurateur www.hrimag.com : Onglet WIKI HRI/Manuel de gestion/réflexion du parfait restaurateur. Sujets classés par ordre alphabétique. Voir lettre C pour Chef. Wikipédia www.fr.wikipedia.org : <i>Brigade de cuisine et hiérarchie</i>.
404-623	Effectuer la mise en place des potages	<p>Site Internet :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le Sot L'y Laisse... www.lesotlylaisse.over-blog.com : <i>Un petit cours sur les sauces</i>. Blogue d'un professeur de cuisine. On y trouve à la fois des techniques culinaires comme des recettes, des conseils, des astuces, des vidéos... Il faut fouiller! <p>Volumes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Chenelière Éducation www.cheneliere.ca : <i>Cuisine de base : Techniques appliquées</i> – Yannick Berruel et Jean-Pierre Vailles. Manuel : ISBN 9782765103486. Techniques essentielles en cuisine de base (légumes, viandes, etc.). Nouvelles techniques en cuisine et nouveaux produits offerts sur le marché y sont également présentés. Chenelière Éducation www.cheneliere.ca : <i>Cuisine de base : Recettes</i> – Yannick Berruel et Jean-Pierre Vailles. Manuel : ISBN 2765103496. Grande variété de recettes, toutes déjà expérimentées par les professeurs et les élèves de l'ITHQ. Correspondent aux thèmes du manuel des techniques appliquées. Recettes proposant des portions suffisantes permettant d'atteindre les compétences quant aux techniques en cuisine de base.
404-634	Réaliser des pâtes de base	<p>Sites Internet :</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuisiner avec Chef Simon : <ul style="list-style-type: none"> www.chefsimon.com : <i>Techniques appliquées aux pâtes de base</i>. www.chefsimon.com : <i>Techniques appliquées aux céréales et pâtes alimentaires</i>. Le Sot L'y Laisse... www.lesotlylaisse.over-blog.com : <i>Base et techniques pâtisserie</i>. Blogue d'un professeur de cuisine. On y trouve à la fois des techniques culinaires comme des recettes, des conseils, des astuces, des vidéos... Il faut fouiller! <p>Vidéos :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le craquelin pour la pâte à choux : www.youtube.com. La génoise au chocolat : www.youtube.com La pâte brisée : www.youtube.com. La pâte à choux : www.youtube.com.
404-647	Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers	<p>Site Internet :</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Cuisiner avec Chef Simon – Techniques :</i> <ul style="list-style-type: none"> www.chefsimon.com : <i>Techniques appliquées aux farces et foie gras</i>. www.chefsimon.com : <i>Techniques appliquées aux viandes, aux abats et gibiers à poils</i>. www.chefsimon.com : <i>Techniques appliquées aux volailles et gibiers à plumes</i>.

CODE	ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE	OUTILS D'ACQUISITION
404-647	Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers (suite)	<p>Vidéo :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chef Simon www.chefsimon.com : <i>Techniques appliquées aux viandes et volailles</i>. Visionner les vidéos en lien avec les différentes pièces de viande. <p>Volumes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chenelière Éducation www.cheneliere.ca : <i>Cuisine de base : Techniques appliquées – Yannick Berruel et Jean-Pierre Vailles</i>. Manuel : ISBN 9782765103486. Techniques essentielles en cuisine de base (légumes, viandes, etc.). Nouvelles techniques en cuisine et nouveaux produits offerts sur le marché y sont également présentés. • Chenelière Éducation www.cheneliere.ca : <i>Cuisine de base : Recettes – Yannick Berruel et Jean-Pierre Vailles</i>. Manuel : ISBN 2765103496. Grande variété de recettes, toutes déjà expérimentées par les professeurs et les élèves de l'ITHQ. Correspondent aux thèmes du manuel des techniques appliquées. Recettes proposant des portions suffisantes permettant d'atteindre les compétences quant aux techniques en cuisine de base.
404-656	Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés	<p>Site Internet :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chef Simon www.chefsimon.com : <i>Techniques appliquées aux poissons et fruits de mers</i>. Préparation et cuisson. <p>Vidéo :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chef Simon www.chefsimon.com : <i>Techniques culinaires appliquées aux poissons et fruits de mer</i>. Vérifier la maîtrise de différentes recettes et visionner les vidéos de techniques. <p>Volumes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chenelière Éducation www.cheneliere.ca : <i>Cuisine de base : Techniques appliquées – Yannick Berruel et Jean-Pierre Vailles</i>. Manuel : ISBN 9782765103486. Techniques essentielles en cuisine de base (légumes, viandes, etc.). Nouvelles techniques en cuisine et nouveaux produits offerts sur le marché y sont également présentés. • Chenelière Éducation www.cheneliere.ca : <i>Cuisine de base : Recettes – Yannick Berruel et Jean-Pierre Vailles</i>. Manuel : ISBN 2765103496. Grande variété de recettes, toutes déjà expérimentées par les professeurs et les élèves de l'ITHQ. Correspondent aux thèmes du manuel des techniques appliquées. Recettes proposant des portions suffisantes permettant d'atteindre les compétences quant aux techniques en cuisine de base. • Les Éditions de l'Homme – Jean-Paul Grappe : <i>Poissons, mollusques et crustacés – Les connaître, les choisir, les apprêter, les déguster</i>. ISBN : 978-2761913928. Disponible en librairie ou à la bibliothèque publique.
404-664	Effectuer la mise en place des hors-d'oeuvre et des entrées	<p>Sites Internet :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snak Works www.snackworks.ca : <i>Hors-d'oeuvre rapides et faciles à préparer</i>. • IGA www.iga.net : Outil de recherche <i>Recettes</i>, inscrire mot-clé <i>Hors-d'oeuvre</i>.

CODE	ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE	OUTILS D'ACQUISITION
404-664	Effectuer la mise en place des hors-d'oeuvre et des entrées (suite)	<p>Volumes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Chenelière Éducation www.cheneliere.ca : <i>Cuisine de base : Techniques appliquées</i> – Yannick Berruel et Jean-Pierre Vailles. Manuel : ISBN 9782765103486. Techniques essentielles en cuisine de base (légumes, viandes, etc.). Nouvelles techniques en cuisine et nouveaux produits offerts sur le marché y sont également présentés. Chenelière Éducation www.cheneliere.ca : <i>Cuisine de base : Recettes</i> – Yannick Berruel et Jean-Pierre Vailles. Manuel : ISBN 2765103496. Grande variété de recettes, toutes déjà expérimentées par les professeurs et les élèves de l'ITHQ. Correspondent aux thèmes du manuel des techniques appliquées. Recettes proposant des portions suffisantes permettant d'atteindre les compétences quant aux techniques en cuisine de base.
404-677	Effectuer la mise en place des desserts	<p>Sites Internet :</p> <ul style="list-style-type: none"> IGA www.iga.net : Onglet <i>Recettes</i> / Sélectionner <i>Desserts</i>. Le Sot L'y Laisse... www.esotylaisse.over-blog.com : <i>Bases et techniques pâtisserie</i>. Blogue d'un professeur de cuisine. On y trouve à la fois des techniques culinaires comme des recettes, des conseils, des astuces, des vidéos... Il faut fouiller! <p>Vidéos :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le chou à la crème : www.youtube.com. La crème chantilly : www.youtube.com. La crème pâtissière : www.youtube.com. La forêt noire : www.youtube.com. La tarte aux fruits : www.youtube.com.
404-684	Concevoir des menus équilibrés	<p>Sites Internet :</p> <ul style="list-style-type: none"> Exploration par moteur de recherche : Modèles de menus de divers restaurants : menus du jour, table d'hôte, menu à la carte, menu événementiel, etc. HRIImag – Blogue - Manuel du restaurateur www.hrimag.com : Les 12 étapes du processus de création (amélioration) d'une carte nourriture performante. HRIImag – Manuel du restaurateur www.hrimag.com : Onglet WIKI HRI / Manuel de gestion/réflexion du parfait restaurateur. Sujets classés par ordre alphabétique. Voir la lettre C pour <i>Carte et menu</i> et <i>Carte nourriture</i>. HRIImag – Blogue - Manuel du restaurateur www.hrimag.com : Onglet WIKI HRI / Manuel de gestion/ réflexion du parfait restaurateur. Sujets classés par ordre alphabétique. Voir la lettre C pour <i>Calcul/Les calculs mathématiques nécessaires lorsqu'on exploite une entreprise de restauration alimentaire</i>. HRIImag – Blogue Manuel du restaurateur www.hrimag.com : <i>Calcul du rendement des matières premières</i>.
404-694	Effectuer le service des petits déjeuners	<p>Sites Internet :</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuisiner avec Chef Simon – Techniques www.chefsimon.com : <i>Techniques appliquées aux oeufs</i>. Cuisson des oeufs en coquille, hors coquille non mélangés, hors coquilles mélangés.

CODE	ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE	OÙTILS D'ACQUISITION
404-694	Effectuer le service des petits déjeuners (suite)	<ul style="list-style-type: none"> • Google Images www.google.ca : Utiliser le moteur de recherche Google avec les mots clés <i>Présentation d'assiettes de petit déjeuner</i>. • Je craque pour toi mon coco : <ul style="list-style-type: none"> ○ www.lesoeufs.ca : <i>Les oeufs 101</i>. Tout ce qu'il faut savoir sur leur utilisation. ○ www.lesoeufs.ca : <i>Petit déjeuner</i>. Recettes avec les oeufs. • Le Sot L'y Laisse... www.lesotlylaisse.over-blog.com : <i>Les oeufs</i>. Blogue d'un professeur de cuisine. On y trouve à la fois des techniques culinaires comme des recettes, des conseils, des astuces, des vidéos... Il faut fouiller! • IGA www.iga.net : Onglet <i>Recettes / Déjeuner</i>. Vérifier la capacité à maîtriser différentes recettes de déjeuners. <p>Vidéos :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chef Simon www.chefsimon.com : <i>Techniques diverses pour des recettes avec les œufs</i>.
404-703	Réaliser des présentations culinaires	<ul style="list-style-type: none"> • Google Images www.google.ca : Utiliser le moteur de recherche Google Images pour des montages d'assiettes et des idées créatives en présentations culinaires. Utiliser, par exemple, les mots clés suivants : pièces montées, pièces montées avec fruits, aspics, plats chaud-froid.
404-714	Effectuer le service des menus du jour	Apprentissage en milieu de travail.
404-723	Effectuer le service des menus de production	Apprentissage en milieu de travail.
404-735	Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires	Apprentissage en milieu de travail.
404-743	Effectuer le service des buffets	Apprentissage en milieu de travail.
404-759	Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte	Apprentissage en milieu de travail.
404-677	S'intégrer au milieu de travail	

Les ***Outils d'acquisition de compétences*** sont mis à jour annuellement, toutefois Internet étant en constante évolution, votre collaboration serait grandement appréciée :

- si un hyperlien s'avère non fonctionnel;
- si une information n'est plus adéquate;
- si vous souhaitez suggérer de nouveaux outils d'acquisition.

S.V.P., aviser l'équipe responsable au CERAC de la Beauce-Et chemin à ceracfp@csbe.qc.ca.