










TABLEAU RÉCAPITULATIF DES TÂCHES
CUISINE ET RESTAURATION


1 - SE FAMILIARISER AVEC LE MILIEU DE LA RESTAURATION AU QUÉBEC		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En recherche d'emploi 	Comprendre les particularités du milieu de la restauration (CÉ4) Comprendre les aspects positifs de la profession (CÉ4) Donner des renseignements sur le milieu de la restauration (PO3-5) Échanger sur les particularités du milieu de la restauration (PO3-5) Partager par courriel sur le milieu de la restauration au Québec (PÉ3-5)	-Le vocabulaire -La place de l'adjectif
		Clin d'œil gourmand
		-Exprimer le stress -Image du « canard » en restauration
2 - APPRÊTER LES LÉGUMES		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre les différentes coupes de légumes (CO4) Comprendre comment manier le couteau (CO4) Expliquer les différentes coupes de légumes (PO3-4)	-Le vocabulaire -Donner des consignes et exprimer un objectif avec l'infinif - Les graphies du son [e] : « é », « er », et « ez »
		Clin d'œil gourmand
		-Les légumes aux fausses identités!
3 - IMPROVISER UNE RECETTE DE DERNIÈRE MINUTE		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En perfectionnement 	Comprendre les étapes d'une recette improvisée (CO4) Comprendre les étapes de préparation des ingrédients (CO4) Expliquer les étapes d'une recette improvisée (PO3-4) Expliquer le choix des ingrédients d'une recette improvisée (PO3-4)	-Le vocabulaire -Le futur proche -Les voyelles nasales [ã], [ɛ̃], [œ̃] et [ɔ̃]
		Clin d'œil gourmand
		-Le « hot chicken »


4 - APPLIQUER LES NORMES DU TRAVAIL DU QUÉBEC		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre les informations sur les normes du travail au Québec (CO4) Comprendre les informations sur les normes du travail au Québec (CÉ4) S'informer sur les normes du travail au Québec (CÉ4) Décrire sommairement certaines normes du travail (PO3-5) Répondre à des questions pour comprendre certaines normes du travail (PO3-5)	-Le vocabulaire -Le gérondif
		Clin d'œil gourmand
		-« Donner son 4% à un employé »


5 – S'INFORMER SUR LES HEURES DE TRAVAIL		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre l'information concernant les normes sur les heures de travail (CÉ4) Donner de l'information concernant les normes sur les heures de travail (PO3-5) Écrire un court message pour donner ses disponibilités (PÉ3-4)	-Le vocabulaire -Le conditionnel de politesse -Faire une demande
		Clin d'œil gourmand
		-La CNESST -Le quart de travail, un <i>shift</i>


6 - TRANSFORMER LES RECETTES CLASSIQUES		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre les différentes façons de transformer une recette classique (CO5) Décrire une recette classique réinventée (PO3-5) Exprimer ses goûts et ses préférences (PO3-5) Exprimer son opinion et son inspiration (PO3-5) Transformer une recette classique (PÉ3-4)	-Le vocabulaire -Les déterminants du, de la, de l', des -Les sons [f] et [v]
		Clin d'œil gourmand
		-La poutine


7 – RÉDUIRE L'EMPREINTE ÉCOLOGIQUE DE SON RESTAURANT		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi et en perfectionnement 	S'informer sur comment réduire l'impact écologique (CÉ5) Donner des renseignements sur des thèmes liés à l'environnement (PO3-5) Rédiger des notes pratiques sur des thèmes liés à l'environnement (PÉ3-4)	-Le vocabulaire -Les préfixes « de », « in », « ir » et « re » -Les énumérations -Les mots de transition Clin d'œil gourmand -Le recyclage et le compostage
8 – METTRE LA TABLE À LA MAISON ET AU RESTAURANT		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre les directives pour mettre la table (CO5) Donner des directives pour mettre la table (PO3-5) Prendre en note des directives pour mettre la table (PÉ3-4)	-Le vocabulaire -Les organisateurs textuels -Le son [ʒ] avec la graphie « j », « ge » et « gi » Clin d'œil gourmand -La table des enfants
9 – CUISINER DU POISSON		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre une technique de cuisson du poisson (CO5) Expliquer une technique de cuisson du poisson (PO3-5)	-Le vocabulaire -« Qui » et « que » comme pronoms relatifs -Les marques de l'oralité Clin d'œil gourmand -Les petits poissons de chenaux


10 – ORGANISER UN MENU		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre la description d'un menu (CO4-5) Comprendre la description d'un menu (CÉ4) Décrire un menu en détail (PO3-5) Rédiger un menu selon les normes (PÉ3-4)	-Le vocabulaire -Le comparatif et le superlatif avec un adjectif
		Clin d'œil gourmand
		-Le trou normand -L'inscription au menu des producteurs


11 – CRÉER DES COCKTAILS		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre des informations sur la création de cocktail (CO5) Décrire une création de cocktail (PO3-5) Écrire la recette d'une création de cocktail (PÉ3-4)	-Le vocabulaire -Les sons de la lettre « c »
		Clin d'œil gourmand
		-Les produits alcoolisés à base de sirop d'érable -La mixologie et les <i>mocktails</i>


12 – PRÉPARER UN PLATEAU DE FROMAGES		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En perfectionnement 	Comprendre comment préparer un plateau de fromages (CO5) Suggérer un plat de présentation pour les fromages (PO3-5) Expliquer comment préparer un plateau de fromages (PO3-5)	-Le vocabulaire -Les déterminants définis (le, la, les, l') et indéfinis (un, une, des) -La prononciation du « x »
		Clin d'œil gourmand
		-Le fromage qui fait « skouik skouik »


13 - DÉCORTIQUER LE HOMARD EN CUISINE		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Différencier les parties du homard (CO5) Comprendre les étapes pour décortiquer un homard (CO5) Nommer les différentes parties du homard (PO3-5) Expliquer les étapes pour décortiquer un homard (PO4-5) Rédiger une recette pour du homard (PÉ3-4)	-Le vocabulaire -Les mots interrogatifs -Les mots pour ordonner les étapes
		Clin d'œil gourmand
		-La guédille de homard

14 - APPLIQUER LES NORMES DU MAPAQ POUR L'INSPECTION DES LIEUX ET DES ALIMENTS		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre des informations sur les normes d'hygiène et de salubrité (CO5) Donner des conseils sur les normes d'hygiène et de salubrité (PO3-5) Rédiger un résumé sur les meilleures pratiques en matière d'hygiène et de salubrité (PÉ3-4)	-Le vocabulaire -Donner des directives avec l'impératif présent -La prononciation des organisateurs textuels
		Clin d'œil gourmand
		-Les 5 niveaux de risques établis par le MAPAQ -La maladie du hamburger


15 – MOTIVER LES MEMBRES D'UNE ÉQUIPE		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre les motivations des membres d'une équipe (CÉ4) Expliquer comment motiver une équipe (PO4-5) Proposer des améliorations aux conditions de travail actuelles (PÉ3-4)	-Le vocabulaire -Le déterminant possessif « leur »
		Clin d'œil gourmand
		-Le <i>staff</i> ou le personnel

16 – EXPLIQUER LE PROCESSUS DE STANDARDISATION DES RECETTES		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre une tâche à l'aide d'étapes (CÉ5) Comprendre une tâche à l'aide d'étapes (PÉ5) Expliquer une tâche à l'aide d'étapes (PO3-5)	-Le vocabulaire -Les voyelles nasales [ã], [ɛ̃], [ɔ̃] et [œ̃]
		Clin d'œil gourmand
		-La cuisine simplifiée grâce à Ricardo


17 – S'INFORMER SUR LES CONDITIONS MINIMALES DE TRAVAIL		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre des informations sur les conditions minimales de travail (CÉ5) Poser des questions sur les conditions minimales de travail (PO4-5) Répondre à des questions sur les conditions minimales de travail (PO4-5) Poser des questions sur les conditions minimales de travail (PÉ3-5)	-Le vocabulaire -Les déterminants quantitatifs : chaque, tout, plusieurs, quelques -Les mots interrogatifs
		Clin d'œil gourmand
		-Prendre un <i>break</i>

18 – TRAVAILLER DANS LA CUISINE DE PRODUCTION		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi et en perfectionnement 	Comprendre les étapes de la cuisine de production (CO5) Expliquer les étapes de la cuisine de production (PO4-6) Planifier les étapes de la cuisine de production (PÉ4-5)	-Le vocabulaire -Le passé composé avec l'auxiliaire « avoir » -Les participes passés -Les sons [i] et [e]
		Clin d'œil gourmand
		-La Tablee des Chefs


19 – SE COMPORTEUR DE FAÇON APPROPRIÉE AU TRAVAIL


Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre un comportement inapproprié au travail (CÉ5) Décrire un comportement inapproprié (PO4-5) Poser des questions sur un comportement problématique (PO4-5) Prendre des notes pendant une discussion (PÉ3-4) Rédiger un courriel de plainte (PÉ3-4)	-Le vocabulaire -« Qui » et « quel » pour formuler des questions
		Clin d'œil gourmand
		-Le harcèlement et le mouvement #MeToo/#MoiAussi


20 – COMPRENDRE L'IMPORTANCE DU LANGAGE NON VERBAL


Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre les différents types de communication non verbale (CÉ5) Décrire les types de communication non verbale (PO4-6) Décrire une situation de communication non verbale à partir d'une photo (PO4-6)	-Le vocabulaire -La phrase négative
		Clin d'œil gourmand
		-« Donner un bec »


21 – SAVOIR ACCUEILLIR LES CLIENTS


Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre les besoins du client (CO5) Savoir accueillir le client et répondre à ses besoins (PO4-5) Comparer deux situations en faisant ressortir les différences (PÉ3-4)	-Le vocabulaire -Les pronoms compléments le, la, les avec l'impératif
		Clin d'œil gourmand
		-Les salutations

22 – S'INFORMER SUR LE MÉTIER DE CUISINIER EN VUE DE POSTULER		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En recherche d'emploi et en orientation professionnelle 	Comprendre les descriptions des tâches réalisées par les cuisiniers (CO5) S'informer sur le métier de cuisinier dans le contexte québécois (CÉ5) Présenter les tâches d'un cuisinier lors d'une entrevue (serveur, cuisinier, plongeur) (PO4-6) Décrire les tâches quotidiennes d'un cuisinier dans un CV et une offre d'emploi (PÉ4-5) Se préparer un mémo pour comprendre les tâches d'un cuisinier (préparation à une entrevue comme serveur) (PÉ4-5)	-Le vocabulaire : Suffixes « -tion », « -sion » -La nominalisation -Le pronom complément « y »
		Clin d'œil gourmand -Le « i » pour remplacer « il ».


23 - TROUVER UN EMPLOI À PARTIR D'OFFRES D'EMPLOI		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En recherche d'emploi 	Lire une offre d'emploi (CÉ5) Proposer ses services par téléphone (PO4-5) Décrire ses qualités pour un poste précis (PÉ4-5)	-Le vocabulaire d'une offre d'emploi -L'accord de l'adjectif
		Clin d'œil gourmand -La classification des hôtels et des restaurants -Des sites Internet spécialisés en offres d'emploi

24 - REMPLIR UN FORMULAIRE DE DEMANDE D'EMPLOI		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En recherche d'emploi 	Comprendre un formulaire de demande d'emploi (CÉ5) Poser des questions et répondre à des questions simples sur son parcours professionnel (PO4-5) Remplir un formulaire de base (PÉ3-5)	-Le vocabulaire -Les expressions de durée -Les expressions pour décrire ses motivations
		Clin d'œil gourmand
		-Temps complet et temps partiel -Les minorités visibles et ethniques -Une première expérience de travail au Québec


25 – INTÉGRER LA CIVILITÉ EN MILIEU DE TRAVAIL		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre de l'information liée à la civilité en milieu de travail (CO5) Comprendre de l'information liée à la civilité en milieu de travail (CÉ4) Interagir dans une conversation portant sur la civilité en milieu de travail (PO4-6) Rédiger un court message (PÉ4-5)	-Le vocabulaire - La permission (pouvoir) et l'obligation (devoir et falloir) -Les expressions pour tempérer des propos
		Clin d'œil gourmand
		-« Tu » ou « vous »

26 – GÉRER UN CONFLIT DE TRAVAIL		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre des conseils sur la gestion des conflits (CÉ5) Expliquer comment gérer des conflits au travail (PO4-5)	-Le vocabulaire - Les pronoms le, la, l' et les
		Clin d'œil gourmand
		-Faire le <i>close</i>


27 – INTÉGRER DES PRATIQUES ÉCOLOGIQUES DANS LA RESTAURATION


Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre des informations sur les pratiques écologiques (CO5) Donner des conseils sur les pratiques écologiques (PO3-5) Expliquer les différentes étapes du tri sélectif (PO3-5) Rédiger des notes à partir d'explications (PÉ3-4)	-Le vocabulaire -Les familles de mots
		Clin d'œil gourmand
		-Le zéro déchet


28 – SUIVRE L'ACTUALITÉ SUR LA RESTAURATION


Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En perfectionnement 	Suivre l'actualité en regardant un reportage sur la restauration (CO5) Comprendre un court reportage sur la restauration (CO5) Faire une courte présentation sur un sujet d'actualité en restauration (PO3-5) Faire un résumé sur un sujet d'actualité en restauration (PÉ3-4)	-Le vocabulaire -Les expressions « beaucoup » et « beaucoup de » -Les sons [e] et [ɛ]
		Clin d'œil gourmand
		-La culture du brunch au Québec


29 – S'INFORMER SUR LES NOUVELLES TENDANCES CULINAIRES


Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre des informations sur les nouvelles tendances culinaires (CO5) Comprendre des informations sur les nouvelles tendances culinaires (CÉ5) Poser des questions sur les nouvelles tendances (PO4-6) Décrire de nouvelles tendances culinaires (PO4-6) Parler de ses préférences en matière de tendances culinaires (PO4-6) Présenter un nouveau produit (PÉ4-5)	-Le vocabulaire -Les verbes pronominaux
		Clin d'œil gourmand
		-Le <i>slowcal</i>


30 – GÉRER LES POURBOIRES		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	S'informer sur la gestion des pourboires (CÉ5) Donner de l'information sur la gestion des pourboires (PO4-6) Rédiger une courte convention de partage des pourboires (P É4)	-Le vocabulaire -Les adverbes en « ment »
		Clin d'œil gourmand
		-Le pourboire


31 – CHOISIR UN PROGRAMME DE PERFECTIONNEMENT EN CUISINE		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En perfectionnement 	Comprendre des informations sur un programme de perfectionnement (CO4-5) Comprendre des informations sur un programme de perfectionnement (CÉ5) S'informer pour choisir un programme de perfectionnement (PO5-6) Exprimer ses préférences au sujet d'un programme de perfectionnement (PO5-6) Prendre des notes sur informations principales d'un article (PÉ4-5)	-Le vocabulaire -Les déterminants démonstratifs
		Clin d'œil gourmand
		-Prononciation du « ce » et « cette » au Québec. -Les guides en restauration -Les attestations de spécialisation professionnelle (ASP)


32 – CHOISIR UN PROGRAMME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En perfectionnement professionnel 	Comprendre des informations sur un programme d'études (CO5) Comprendre des informations sur un programme d'études (CÉ5) Présenter ses qualités (PO4-6) Demander des renseignements sur un programme d'études (PÉ4-5) Répondre à une demande de renseignements sur un programme d'études (PÉ4-5)	-Le vocabulaire -« Il faut + infinitif » -Le masculin et le féminin des adjectifs -Les marques de l'oralité
		Clin d'œil gourmand
		-Les programmes d'études : DEP, ASP, AEC


33 – RÉDIGER SON CURRICULUM VITAE EN RESTAURATION		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En recherche d'emploi 	Comprendre un curriculum vitae (CÉ5) Parler de sa formation et de son expérience professionnelle (PO5-6) Remplir un formulaire de demande d'emploi en décrivant les tâches et des expériences antérieures (PÉ4-6) Offrir ses services (PÉ4-6)	-Le vocabulaire -La nominalisation
		Clin d'œil gourmand
		-Les particularités québécoises d'un CV


34 – FAIRE VALOIR SES COMPÉTENCES POUR OBTENIR UN POSTE		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En recherche d'emploi 	Lire une lettre de présentation (CÉ5) Parler de ses qualités personnelles et professionnelles (PO5-6) Rédiger un courriel de présentation (PÉ5-6)	-Le vocabulaire -Les adverbes de quantité -Les accords avec « ci-joint »
		Clin d'œil gourmand
		- Les adverbes de quantité « québécois »


35 – SE PRÉPARER À UNE ENTREVUE D'EMPLOI		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En recherche d'emploi 	Comprendre les étapes de la préparation en vue d'une courte entrevue téléphonique (CO5) Comprendre les questions d'une courte entrevue téléphonique (CO5) Donner des conseils pour réussir une entrevue virtuelle ou téléphonique (PO4-6) Rédiger une liste de conseils ou de directives (PÉ4-5) Rédiger des questions-réponses pour donner des conseils en vue d'une entrevue virtuelle ou téléphonique (PÉ4-5)	-Le vocabulaire -Donner des conseils -« et » ou « mais » -Le son [e]
		Clin d'œil gourmand

36 – CHOISIR LES COUTEAUX		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En perfectionnement 	Comprendre de l'information sur les couteaux (CÉ6) Poser des questions sur les différents couteaux (PO4-6) Expliquer les différences entre les couteaux (PO4-6) Expliquer les différentes utilisations des couteaux (PO4-6)	-Le vocabulaire -Les verbes « être » et « avoir »
		Clin d'œil gourmand
		-Le couteau à patate

37 – MAITRISER DES TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES DESSERTS		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En perfectionnement 	Comprendre différentes techniques de préparation des desserts (CO6) Expliquer en détail différentes techniques de préparation des desserts (PO4-6) Rédiger des notes sur des techniques en pâtisserie et sur des recettes (PÉ4-5)	-Le vocabulaire -Les verbes de la cuisine -L'accent tonique
		Clin d'œil gourmand
		-Le pouding chômeur

38 – CUIRE UN STEAK À LA PERFECTION		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre les étapes de cuisson du steak (CO6) Expliquer les étapes de cuisson du steak (PO4-6) Expliquer le vocabulaire associé à la cuisson du steak (PO4-6)	-Le vocabulaire -Les pronoms relatifs simples -Les marques de l'oralité
		Clin d'œil gourmand
		-La classification du bœuf canadien

39 – S'INFORMER SUR LES BESOINS SPÉCIAUX DES CLIENTS ALLERGIQUES		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre des informations sur les allergies alimentaires (CO5) S'informer sur la gestion des allergies alimentaires (CO5) Comprendre les ingrédients allergènes d'un menu (CO5) Donner des renseignements sur les ingrédients allergènes au client (PO4-5) Informé des ingrédients allergènes auprès d'un cuisinier (PO4-5) Remplir la fiche mémoire sur les allergènes et leurs dérivés (PÉ3-4) Informé des ingrédients allergènes auprès d'un cuisinier (PÉ3-4)	-Le vocabulaire -Le pronom « en »
		Clin d'œil gourmand -Les allergies et les écoles

40 – CUISINER SANS GLUTEN EN RESTAURATION		
Situation	Intentions de communication	Éléments langagiers
En emploi 	Comprendre de l'information sur la cuisine sans gluten (CO6) Comprendre la provenance et les risques du gluten (CÉ5) Transmettre de l'information sur la cuisine sans gluten (PO4-6) Poser des questions sur les aliments sans gluten (PO4-6) Rédiger une liste d'aliments contenant du gluten (PÉ4)	-Le vocabulaire -Le vocabulaire pour indiquer la durée d'une action -Les sons [b] et [p]
		Clin d'œil gourmand -Les identifications de produits sans gluten -La maladie cœliaque