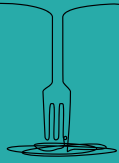




Avec la collaboration de :



Québec 



TÂCHE 31 | Choisir un programme de perfectionnement en cuisine

Situation

Intentions de communication

- En perfectionnement
- **Compréhension orale (niveaux 4 et 5)**
 - ✓ Comprendre des informations sur un programme de perfectionnement
- **Compréhension écrite (niveau 5)**
 - ✓ Comprendre des informations sur un programme de perfectionnement
- **Production orale (niveaux 5 et 6)**
 - ✓ S'informer pour choisir un programme de perfectionnement
 - ✓ Exprimer ses préférences au sujet d'un programme de perfectionnement
- **Production écrite (niveaux 4 et 5)**
 - ✓ Prendre des notes sur informations principales d'un article



Niveaux visés

- Niveaux 4 à 6

Durée proposée

- 6 heures

Supports

-  Vidéo : Vise l'excellence en cuisine et gastronomie!
ITHQ (12 oct. 2017). Vise l'excellence en cuisine et gastronomie! [Vidéo en ligne].
Repéré à <https://www.youtube.com/watch?v=hkqIDk1irog>
-  Texte : Programme Cuisine supérieure
ITHQ (s.d.). Programmes d'études – Cuisine supérieure [Texte en ligne]. Repéré à
<https://www.ithq.qc.ca/ecole/futurs-etudiants/programmes-detudes/programme/cuisine-superieure/>

Éléments langagiers

- Le vocabulaire d'un programme de perfectionnement
- Les déterminants démonstratifs



L'AMUSE-BOUCHE



ANTICIPATION

 Regardez la vidéo et répondez aux questions.

1. Où se déroule l'action de cette vidéo?
2. Qu'est-ce qu'on y voit?
3. À quel niveau sont ces élèves? Justifiez votre réponse en donnant des exemples. (Au besoin, rejouer la vidéo en entier.)



4. Regardez la vidéo de nouveau, puis répondez aux questions en fonction du minutage indiqué.

Minutage	Questions	Réponses
00 : 01	Quel édifice voit-on?	
De 00 : 08 à 00 : 28	Quel crustacé l'étudiant est-il en train de préparer?	
01 : 00 et de 02 : 31 à 02 : 42	Quels sont les mets populaires présentés dans la vidéo?	
De 01 : 02 à 01 : 18	Que font les étudiants?	
De 01 : 19 à 01 : 42	Quel type d'aliments préparent-ils?	
01 : 28	Que se passe-t-il?	
De 01 : 43 à 02 : 14	Que préparent principalement les élèves?	
De 02 : 20 à 02 : 30	Qu'est-ce que les étudiants apprennent?	
02 : 56	Quelle phrase termine la vidéo?	



L'ENTRÉE



COMPRÉHENSION GLOBALE



Lisez le texte et répondez aux questions.

1. Quel est le nom du centre de formation professionnelle?

2. Sur quelle formation porte le texte?

3. De quel type de formation s'agit-il?

DEP (un diplôme d'études professionnelles)

ASP (une attestation de spécialisation professionnelle)

DEC (un diplôme d'études collégiales)

BAC (un baccalauréat)

ITHQ (l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec)

4. À qui s'adresse cette formation?

Au public intéressé par une formation en cuisine

Aux cuisiniers diplômés expérimentés

Aux serveurs expérimentés

Aux plongeurs voulant progresser en emploi

5. Quels sont les sujets abordés dans le texte?

La période d'admission

L'expérience pratique

Le salaire moyen

Des exemples d'emplois

Les objectifs de la formation

La liste des cours

Les recettes vues au cours de la formation

Les critères d'admission



LE PLAT PRINCIPAL



VOCABULAIRE

1. Que signifie le mot perfectionnement?

- Le fait de s'améliorer
- Le fait de devenir parfait
- Un changement
- Une nouveauté

2. Trouvez des mots de même famille que le mot perfectionnement.

Noms	Adjectifs	Verbes



3. Associez les mots à leur définition.

- Une activité
- L'admissibilité
- Un préambule
- Un savoir-faire
- Un stage
- Une ou un titulaire
- L'alternance

	Mots	Définitions
a.		L'ensemble des conditions permettant d'être accepté à une formation.
b.		Un ensemble d'actions qui met en pratique les concepts vus pendant la formation.
c.		Le fait de passer d'une chose à une autre.
d.		Une introduction.
e.		Des compétences acquises dans un domaine par l'expérience et la pratique.
f.		Une période d'études où l'élève met en pratique dans une entreprise ce qu'il a appris en classe.
g.		Une personne qui possède ou qui détient quelque chose, comme un diplôme, un permis ou qui est membre d'un groupe, d'une chaire de recherche, etc.

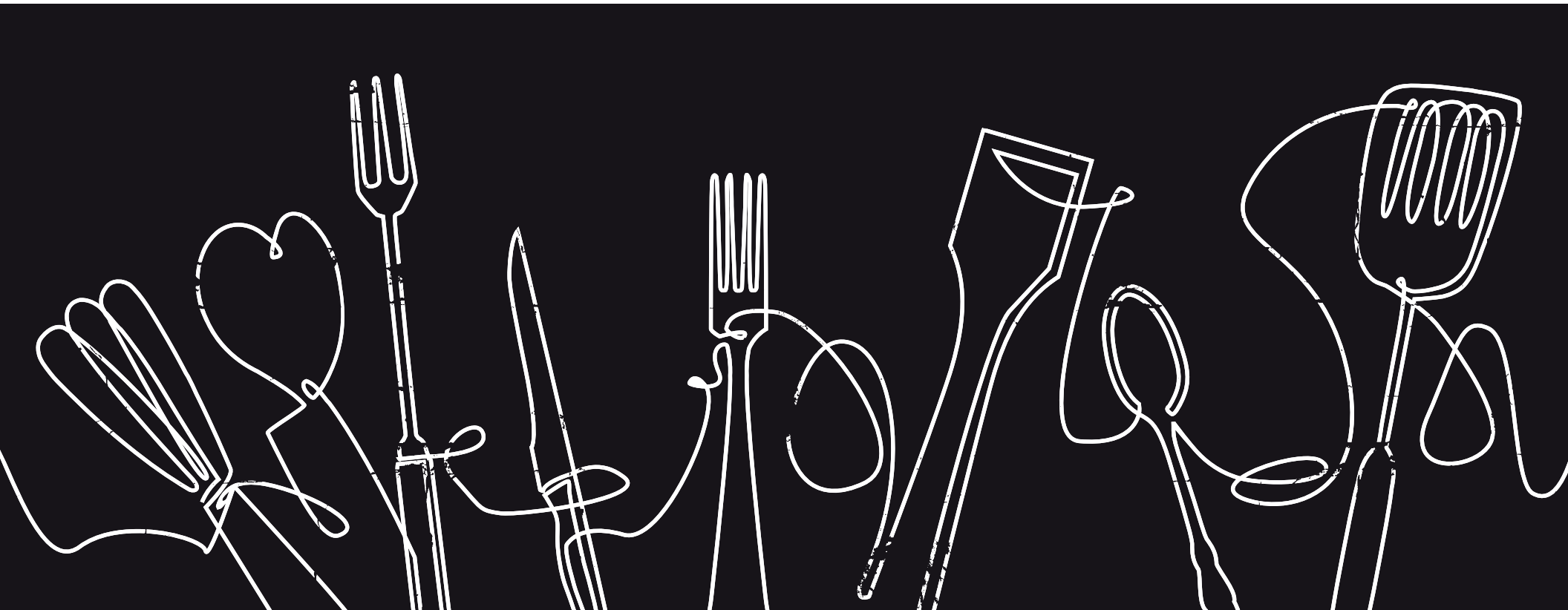
4. Associez les mots, décrivant les différentes étapes de la création d'un plat, à leur définition.

- | | | | | |
|------------------|-----------------|--------------------|----------------------|------------------|
| ■ La dégustation | ■ Une exécution | ■ La mise en place | ■ La standardisation | ■ La gastronomie |
| ■ L'esthétique | ■ La finition | ■ La rentabilité | ■ Le terroir | |

	Mots	Définitions
a.		Action de goûter quelque chose pour en apprécier la qualité.
b.		La beauté, l'élégance.
c.		Action d'accomplir quelque chose.
d.		Action de terminer quelque chose avec soin.
e.		Art de la table, du « bien-manger ».
f.		Préparatifs avant la cuisson des plats : le nettoyage, l'épluchage, la découpe, etc.
g.		Ce qui génère des profits.
h.		Action d'uniformiser quelque chose.
i.		Ensemble des terres d'une même région qui fournissent un produit typique de ce territoire.

5. Lisez les phrases et cochez la phrase qui donne la signification du mot souligné.

Tu <u>es atteint</u> d'une maladie.	Tu as une maladie.	Tu es une maladie.
Un candidat <u>dévoile</u> son état de santé.	Un candidat cache son état de santé.	Un candidat informe de son état de santé.
Vous devez vous <u>familiariser</u> avec les produits fins.	Vous devez apprendre à connaître les produits fins.	Vous devez faire connaître les produits fins.
Vous avez des allergies qui <u>imposent</u> des restrictions alimentaires.	...qui vous obligent à avoir des restrictions alimentaires.	...qui vous permettent d'avoir des restrictions alimentaires.
Il <u>seconde</u> le chef en cuisine.	Il répète tout ce que le chef dit.	Il assiste le chef.



6. Lisez les adjectifs de la première colonne. Indiquez si le mot associé de la deuxième colonne est un synonyme ou un antonyme.

Adjectifs	Mots associés	Synonymes (même sens)	Antonymes (sens contraire)
Compatible	Incompatible		
Grave	Sérieux		
Infectieux	Transmissible		
Pertinent	Convenable		
Rémunéré	Payé		
Réputé	Inconnu		
Supérieur	Inférieur		

7. Complétez les phrases avec les adjectifs de l'exercice précédent. Faites les accords si nécessaire.

- a. L'absence de Federico a causé de très _____ problèmes à la gérante. Il souffre d'une maladie _____ et doit rester à la maison. Il ne sera pas _____ pendant son absence.
- b. Cette information est très _____. Elle explique pourquoi ce logiciel n'est pas _____ avec l'ordinateur du restaurant.
- c. La cuisine de ce restaurant est _____ à celle des autres restaurants; c'est la raison pour laquelle ses chefs sont _____ à travers le monde.
- d. Il va suivre un stage _____ dans le cadre de sa formation.
- e. Il a connu des problèmes _____ avec ses collègues. Leurs caractères étaient _____.

8. Associez le nom à son image.

■ Un artisan boulanger

■ Une brigade

■ Des grillardins

■ Un rôti



9. Voici l'ensemble des mots vus dans la section VOCABULAIRE.

- ✓ Assurez-vous de bien les comprendre.
- ✓ Utilisez le tableau comme outil de révision.

L'admissibilité	Compatible	La finition	Infectieux	La rentabilité
Une alternance	La dégustation	La gastronomie	Le perfectionnement	Réputé
Atteindre	Dévoiler	Grave	Pertinent	Une rôtisseuse ou un rôtisseur
Une artisane ou un artisan	L'esthétique	Une grillardine ou un grillardin	Un préambule	Le savoir-faire
Une brigade	Se familiariser	Imposer	Rémunéré	Seconder
Un stage	La standardisation	Supérieur	Le terroir	Une ou un titulaire

GRAMMAIRE

Les déterminants démonstratifs « ce », « cet », « cette », « ces »

On utilise les déterminants démonstratifs pour montrer quelque chose ou quelqu'un.
Ils s'accordent en genre (masculin/féminin) et en nombre (singulier/pluriel) avec le nom qu'ils déterminent.
Ils sont souvent accompagnés de « -ci » ou « -là ».

Ce devant un nom masculin singulier

Ex. :

- ✓ Ce livre de recettes est très bien illustré.
- ✓ Ce homard est excellent.

Cet devant un mot masculin singulier qui commence par une voyelle ou un « h » muet

Ex. :

- ✓ Cet employé vient de s'inscrire à une nouvelle formation.
- ✓ Cet homme a déposé une demande d'admission.

Cette devant un nom au féminin singulier

Ex. :

- ✓ Cette école de cuisine offre une excellente formation.

Ces devant un nom pluriel, masculin ou féminin

Ex. :

- ✓ Ces formulaires d'inscription sont longs à remplir.

1. Surlignez le déterminant démonstratif approprié.

- a. Tu peux prendre (ce / cette / cet) enveloppe de sauce tomate pour ta recette.
- b. Il est important de connaître (ce / cette / cet) nouvelle tendance en cuisine.
- c. Mets (ce / cet / cette) morceau de viande au réfrigérateur.
- d. Je ne savais pas que (ce / cet / cette) allergie aux œufs t'empêchait de suivre le cours de Cuisine du marché.
- e. Je ne connais pas (ce / cet / cette) nouveau cuisinier, mais j'aimerais bien le rencontrer.
- f. Regarde (ce / cette / cet) hôtel dont le restaurant a trois étoiles au Guide Michelin; je veux y faire mon stage.

2. Complétez les phrases avec « ce », « cet », « cette » ou « ces ».

- a. _____ ateliers animés par des chefs réputés semblent intéressants.
- b. _____ repas succulents sont préparés par _____ nouvelle cheffe.
- c. _____ cours permet de travailler avec les meilleurs produits du terroir québécois.
- d. Préférez-vous _____ poivre-ci ou _____ épice-là ?
- e. _____ article parle du métier de cuisinier.
- f. _____ formation m'apporte des connaissances importantes pour mon métier.
- g. Je suis excitée à l'idée d'organiser _____ deux grands événements gastronomiques.
- h. Je suivrai un cours dans _____ institution prestigieuse.
- i. La maîtrise de _____ techniques de dégustation m'ouvre de nouveaux postes.
- j. Je trouve très stressant de participer à _____ entrevue de sélection.

3. Mettez les phrases au singulier. Faites l'accord de tous les mots de la phrase.

- a. Ces fruits sont exotiques. .
- b. Ces homards proviennent de la Gaspésie. .
- c. Ces légumes sont très cuits. .
- d. Ces attitudes sont inacceptables. .
- e. Ces cuisinières sont sympathiques. .
- f. Ces hôtels sont petits. .
- g. Ces chefs sont passionnés. .
- h. Ces pâtisseries sont sucrées. .



Le clin d'œil gourmand

Au Québec, on prononce régulièrement [stə] pour « ce » et « cette », autant pour un nom masculin que féminin.

Ex. :

J'aime bien *c'te* restaurant-là. (masculin)

C'est à toi, *c'te* bouteille-là? (féminin)





LES FROMAGES



COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE

1. Repérez les expressions suivantes dans l'article, puis identifiez l'illustration qui représente chacune d'elle.

■ Graver les échelons

■ Hausser la barre

■ Haut de gamme

■ Sommet de leur art

2. Selon le paragraphe « Conditions d'admissibilité », quels sont les deux critères qui indiquent que cette formation n'est pas une formation générale mais bien un cours de perfectionnement?

a.

b.

3. Indiquez si l'énoncé est vrai ou faux. Si l'énoncé est faux, écrivez l'énoncé correct.

	Énoncés	Vrai	Faux
a.	Les candidats étrangers ont les mêmes périodes d'admission que les candidats réguliers.		
b.	Un candidat qui souffre d'une maladie infectieuse ne sera pas admis aux programmes de l'ITHQ.		
c.	Un candidat qui souffre d'allergies alimentaires peut être admis aux programmes de l'ITHQ.		
d.	Pour être admissible au programme, il n'est pas nécessaire d'avoir acquis de l'expérience.		
e.	Pour être admissible au programme, il faut avoir travaillé dans un restaurant haut de gamme.		
f.	Le taux de placement de ce programme est faible.		
g.	Ce programme comporte des stages.		
h.	Les stages ne sont pas obligatoires pour obtenir le diplôme.		

4. Dans le paragraphe sur les conditions d'admissibilité, pourquoi refuse-t-on l'admission à un élève souffrant d'allergies alimentaires?

L'élève pourrait transmettre ses allergies aux autres élèves.

L'élève pourrait contaminer les aliments utilisés en cuisine.

L'élève pourrait développer des allergies au contact des aliments.

L'élève pourrait être en contact avec des aliments allergènes.

5. Ce programme convient-il aux personnes créatives? Justifiez votre réponse à l'aide du texte.

Oui :

Non :

6. Qu'est-ce qui alterne dans cette formation pratique?

Le travail, les études et les stages

Le travail et les stages

Les stages et les voyages en France

Le travail, les études et les voyages

**7. Les stages en France ont lieu dans deux types d'établissements : un Relais & Châteaux ou un étoilé Michelin.
Que signifie l'expression « étoilé Michelin »?**

C'est le nom du restaurant.

Le restaurant a reçu au moins une étoile au *Guide Michelin*.

Le restaurant reçoit des gens très célèbres.

Ce sont des restaurants près de quartiers industriels achalandés.

8. Quelles sont les choses que vous apprendrez à faire dans une formation de perfectionnement en cuisine? Écrivez le nom sous chacune des images.



9. Quelles sont les différences entre le stage au Québec et celui en France? Plusieurs réponses sont possibles.

	Québec	France
Durée		
Lieu		
Caractéristiques du stage		

10. Quelles sont les quatre emplois que vous pourriez exercer après cette formation?

Cuisinier garde-manger

Chef de partie

Sommelier en chef

Second ou sous-chef

Commis débarrasseur

Serveur

Chef de cuisine



Le clin d'œil gourmand

Relais & Châteaux

Relais & Châteaux est une association créée en 1954 qui regroupe plus de 580 hôtels et tables d'exception dans plus de 70 pays ayant le profond désir de protéger, de faire vivre et de valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète.

Au Québec, on trouve cinq Relais & Château.

Restaurant étoilé Michelin

Le [Guide Michelin](#) est l'un des plus anciens guides gastronomiques du monde. Il sélectionne chaque année, selon ses critères, des hôtels et des restaurants sur lesquels il donne des renseignements et une classification par étoiles. C'est en 1931 qu'est créé le classement en une, deux et trois étoiles. On appelle donc un restaurant « étoilé Michelin » tout restaurant ayant reçu une étoile du prestigieux guide.

Le Guide Michelin ne décerne pas d'étoiles au Québec. S'il le faisait, Toqué ou la Maison Boulud en mériteraient sûrement une.

Le Gault et Millau

En 1972, deux anciens journalistes passionnés et fins gourmets devenus critiques culinaires aux fils des ans, créent le premier guide *Gault&Millau*. Leurs écrits proposent aux chefs d'actualiser la cuisine française de manière à alléger et à raffiner les grands classiques de cette dernière, « La Nouvelle Cuisine » vient de naître.

Ils ont su apprécier et faire ressortir les talents d'ici en incluant des restaurateurs canadiens et québécois dans leur guide publié en 2015.

Voilà une représentation internationale pour nos artisans passionnés!





Parler pour parler...



Parler pour parler

- Qu'avez-vous le plus aimé de la vidéo?
 - ✓ Les ingrédients, les recettes, le sourire des étudiants?
- Quelles images ou scènes ont retenu votre attention?
- Avez-vous vu de nouvelles techniques?
 - ✓ Lesquelles aimeriez-vous apprendre? Le sous-vide, les pâtes fraîches, etc.?
- Quels avantages voyez-vous au perfectionnement dans votre domaine?
- En quoi cette formation pourrait-elle vous intéresser?
- Comment trouvez-vous la phrase « L'aventure commence ici! », sur laquelle la vidéo se termine? Pourquoi?
- En pensant à ce que vous avez vu dans la vidéo, qu'est-ce que vous aimeriez améliorer dans vos façons de faire en cuisine?





LE DESSERT



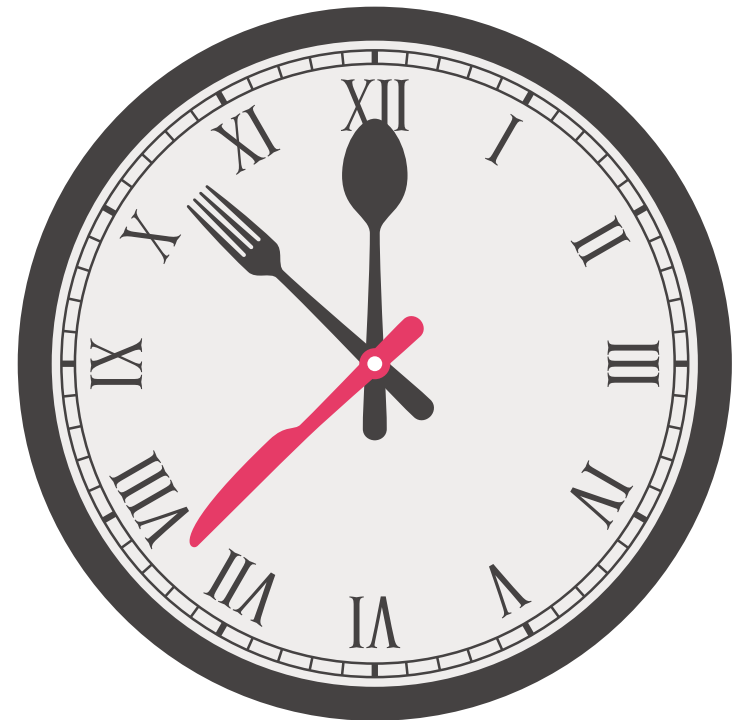
PRODUCTION ÉCRITE

Votre ami souhaite en apprendre davantage sur les programmes de perfectionnement en cuisine.

Il vous demande de lui présenter les informations importantes que vous avez apprises après avoir assisté à une séance d'information sur ces programmes (formation – 1). Consultez la fiche à la page suivante.

Pour l'aider dans sa démarche, trouvez-lui une deuxième formation en faisant des recherches sur Internet parmi les écoles hôtelières suivantes :

- [École hôtelière de Laval](#)
- [École hôtelière des Laurentides](#)
- [École hôtelière de Lanaudière](#)
- [École hôtelière de la Capitale](#)
- [Centre de formation professionnelle Calixa-Lavallée](#)
- [École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal](#)
- [École hôtelière de la Montérégie](#)





Résumé des programmes de formation

	FORMATION 1	FORMATION 2
Titre du programme.		
Type de diplôme		
Période d'admission pour la session d'automne		
Période d'admission pour la session d'hiver		
Conditions d'admissibilité Diplôme requis Expérience		
Stage 1 Durée Lieu		
Stage 2 Durée Lieu		
Sujets abordés		
Activités proposées		



PRODUCTION ORALE

Mise en situation :

- Vous souhaitez améliorer vos techniques et vos connaissances en cuisine.
- Vous avez trouvé un programme de perfectionnement.
- Vous devez choisir quatre cours et comprendre le contenu de ces cours.
- Vous devez convaincre votre gérante ou votre gérant de la pertinence de vos choix.
- Vous devez aussi la ou le convaincre de vous permettre de vous absenter du travail pour pouvoir assister à ces cours.
- Démontrez-lui que cette formation vous rendra plus efficace dans votre travail.
- Avec une ou un collègue, préparez un dialogue de 3 minutes.
- Présentez ensuite ce dialogue à la classe.
- Faites preuve d'originalité et de créativité!



PROGRAMME DE PERFECTIONNEMENT

Liste et horaire des cours

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
8 h		La cuisson sous vide et les autres types de cuisson	Apprendre le français de la restauration		Les grands classiques de la pâtisserie
9 h.	Initiation au monde des vins			Organisation d'un banquet	Standardisation des recettes
10 h		À la découverte des produits québécois			
11 h			Canapés et tapas		Hygiène et salubrité
12 h					
13 h	Cuisiner sans allergènes			Développer sa créativité	
14 h		La cuisine végétarienne	Décoration d'assiettes		Intégrer des pratiques écologiques dans la cuisine
15 h					
16 h					



Le clin d'œil gourmand

Les ASP pour les professionnels de la cuisine

Au Québec, il existe plusieurs attestations de spécialisation professionnelle (ASP) axées sur la cuisine et la gastronomie. D'une durée variable, chaque ASP propose des études complémentaires à une formation professionnelle initiale.

Cuisine du marché, service de sommellerie, pâtisserie de restauration ne sont que quelques-uns des thèmes abordés dans les formations offertes aux professionnels de la cuisine qui souhaitent se perfectionner.

Pour plus d'informations, visitez le site le site :

<https://www.inforoutefpt.org/>





Activités d'autoapprentissage



31 - Choisir un programme de perfectionnement en cuisine

Les déterminants démonstratifs

1. Ce, cet, ou cette?

a. école	e. homme	h. enveloppe
b. institut	f. environnement	i. stage
c. programme	g. formation	j. étudiant
d. période		

2. Complétez les phrases avec un déterminant démonstratif.

- a. hôtel appartient à investisseurs.
- b. pain provient de boulangerie.
- c. personnes s'intéressent à programme.
- d. cours sont offerts par professeure réputée.
- e. Je vais séjourner dans hôtel affilié à restaurant.

On continue.



3. « Ces » (déterminant démonstratif) ou « ses » (déterminant possessif)?

- a. Le client trouve le repas tellement bon que yeux brillent de joie.
- b. Le chef a reçu sa nouvelle brigade. Il informe employés de l'horaire.
- c. Genet a apporté des fruits pour confectionner le dessert, mais fruits sont trop mûrs.
- d. gâteaux dans la vitrine sont vraiment appétissants.
- e. Paulo est un serveur très calme. Il répond toujours patiemment à clients.
- f. Janie apporte propres couteaux pour cuisiner.
- g. Il fait très sombre dans ce restaurant. Julius porte lunettes pour lire le menu.
- h. Le menu est vraiment complet. As-tu vu tous plats?
- i. Mamadou a changé d'emploi. Sa mère a rencontré nouveaux collègues.
- j. Ce programme est vraiment intéressant. J'ai vraiment hâte de faire tous cours et ateliers.





Au plaisir de vous revoir!



Avec la collaboration de :



Québec 