

MÉDIAGRAPHIE

RESSOURCES UTILES À L'ENSEIGNEMENT ET À L'APPRENTISSAGE DU FRANÇAIS PROPRE AU DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA CUISINE ET DE LA RESTAURATION

Les ressources sont classées par rubriques :

Outils linguistiques.....	1
Ressources éducatives	1
Médias et produits culturels.....	2
Métiers et professions	4
Autres sources d'information	6
Supports utilisés dans les tâches	8

OUTILS LINGUISTIQUES

[Dictionnaire Cuisine](#)

Dictionnaire en ligne spécialisé sur le vocabulaire de la cuisine.

[Le français au bureau](#)

Modèles de communications écrites (lettres liées à l'emploi, CV, réclamation, ordre du jour, etc.) téléchargeables gratuitement qui sont hébergées sur le site du *Français au bureau*, un outil de référence élaboré par l'Office québécois de la langue française (OQLF).

[Office québécois de la langue française \(OQLF\)](#)

- [Vitrine linguistique](#)
Outil de recherche permettant d'accéder aux contenus du *Grand dictionnaire terminologique* et de la *Banque de dépannage linguistique*.
- [Jeux linguistiques](#)
- [Lexiques et vocabulaires](#)
Section comportant des lexiques et vocabulaires liés à l'alimentation.

RESSOURCES ÉDUCATIVES

[Dialogue FR](#)

Application proposant des exercices réparties en cinq grandes thématiques en lien avec des réalités commerciales québécoises, dont la cuisine et la restauration.

[Le français facile avec RFI](#)

Plateforme proposant des balados et des exercices sur le thème de la cuisine.

[Le point du FLE | Cuisine et gastronomie](#)

Répertoire de fiches pédagogiques sur les thèmes de la cuisine et de la gastronomie.

[Le point du FLE | Tourisme et restauration](#)

Répertoire de fiches pédagogiques sur les thèmes du tourisme et de la restauration.

[MAURIL](#)

Plateforme proposant des exercices à partir de contenu de Radio-Canada sur le thème de la cuisine.

[TV5 Monde](#)

Plateforme proposant des fiches pédagogiques sur le thème de la restauration.


MÉDIAS ET PRODUITS CULTURELS

BALADO

[Dans l'eau chaude](#)


- [Saison 1 \(2021\)](#)
- [Saison 2 \(2022\)](#)

BANDE DESSINÉE

[À boire et à manger](#), tomes 1 et 2, Guillaume Long (2012) 

[Bière dessinée – le guide BD des microbrasseries](#), Tomes 1, 2 et 3, Nick Micho (2020) 

[Le bestiaire des fruits](#), Zviane (2014) 

[Le Tour de Gaule d'Astérix – Astérix – tome 5](#), de René Goscinny et Albert Uderzo (1965) 

[L'incroyable histoire de la cuisine : de la préhistoire à nos jours](#), de Benoist Simmat et Stéphane Douay (2022) 

DOCUMENTAIRE

[La Fabrique culturelle](#)


- [Saveurs | À la rencontre des cuisines autochtones \(2022\)](#)


[Office national du film du Canada](#)

- [Anikiwinik \(Les trappeurs\) – Wapikoni mobile \(2008\)](#)
- [Sept films sur la bouffe](#)
 - ↳ [Le secret d'un moine \(2009\)](#)
 - ↳ [Manger \(1961\)](#)

FILMS

[Au revoir le bonheur](#)¹, réalisateur : Ken Scott, Montréal, Les Films Opale, 2022, DVD, 106 min 

[Comme un chef](#), réalisateur : Daniel Cohen, Neuilly-sur-Seine, Gaumont, 2012, DVD, 85 min 

[Le plongeur](#), réalisateur : Francis Leclerc, Québec, SPHÈRE Films, 2023, 127 min 

[Les saveurs du palais](#), réalisateur : Christian Vincent, Mongrel Media, 2012, DVD, 95 min 

1. Film retenu pour la séquence présentant une compétition culinaire.

MAGAZINE


[HRIImag](#) 

Site Internet offrant des informations professionnelles sur l'industrie de l'hôtellerie, la restauration et des institutions.

[Magazine Caribou](#) 

Magazine consacré à la culture culinaire québécoise.

ROMAN

[Le plongeur](#), de Stéphane Larue (2016) 

TÉLÉVISION ET MÉDIAS ASSOCIÉS

[Canal Savoir](#) 

- [Puissance au menu](#)
Émission mettant en vedette des aliments produits au Québec qui se distinguent notamment par leurs propriétés nutritionnelles.

[Groupe TVA](#) 

- [Zeste](#)
Plateforme associée à la chaîne gastronomique québécoise privée *Zeste*, qui héberge des recettes et des capsules vidéo.
- [Recettes du Québec](#)
Site regroupant recettes, chroniques, dossiers et outils.

[Radio-Canada](#)  ²

- [Mordu](#)
Plateforme regroupant toute l'offre culinaire de Radio-Canada : recettes, tutoriels, bancs d'essai, etc.

[Télé-Québec](#) 

- [Cuisinez](#)
Plateforme regroupant toute l'offre culinaire de Télé-Québec : recettes, émissions, astuces, etc.

THÉÂTRE

[L'envers](#), par Blanche Gionet-Lavigne (2022) 

MÉDIAS DIVERS

[Cinq fourchettes](#) 

Blogue présentant des vidéos, des recettes, des menus, des thématiques et des chroniques.

2. Le personnel enseignant souhaitant projeter une capsule vidéo en classe devrait passer par [Curio](#). Cette directive ne s'applique pas aux vidéos déjà incluses dans le matériel pédagogique du cours et pour lesquelles le Ministère détient les droits d'utilisation.

[Ricardo](#) 

Site du chef cuisinier Ricardo Larrivée présentant des recettes, des chroniques et des vidéos.

[La Presse – Gourmand](#) 

Section gourmande du média numérique *La Presse* présentant des critiques de restaurants, des chroniques, des articles sur l'alimentation et des recettes.

[Les pieds dans le plat](#) 

Site présentant des actualités liées à la restauration française, des chroniques, des articles sur la cuisine française et sur les cuisines venues d'ailleurs ainsi que des conseils destinés aux professionnelles et professionnels de la restauration.

MÉTIERS ET PROFESSIONS

DESCRIPTION DES TÂCHES

[Classification nationale des professions \(CNP\)](#) 

Portail permettant de décrire les professions, leurs tâches principales, les conditions d'accès et d'autres renseignements utiles.

- [62200 – Chef](#)
- [63200 – Cuisinier/cuisinière](#)
- [60030 – Directeurs/directrices de la restauration et des services alimentaires](#)
- [64300 – Maitres d'hôtel et hôtes/hôtesse](#)
- [65201 – Serveurs/serveuses au comptoir, aides de cuisine et personnel de soutien assimilé](#)
- [65200 – Serveurs / serveuses d'aliments et de boissons](#)
- [62020 – Superviseurs/superviseuses des services alimentaires](#)

[Métiers et professions](#)

Informations sur les métiers et professions, les secteurs d'activités et les formations au Québec.

- [Explorer des métiers et des professions](#)
Informations présentées par profession en fonction de la classification nationale des professions (CNP), incluant des données statistiques, les diplômes requis et les perspectives d'emplois.
- [Explorer des secteurs d'activité | Conception de systèmes informatiques et services connexes](#)
Perspectives d'emploi par secteur d'activité, statistiques et associations qui les représentent.

[Qualifications Québec](#)

Portail permettant de trouver des ressources pour faire reconnaître ses compétences au Québec.

- [Chefs](#)
- [Cuisiniers/cuisinières](#)
- [Maitres d'hôtel et hôtes/hôtesse](#)
- [Serveurs/serveuses au comptoir, aides de cuisine et personnel de soutien assimilé](#)
- [Serveurs/serveuses d'aliments et de boissons](#)
- [Superviseurs/superviseuses des services alimentaires](#)

RECHERCHE D'EMPLOI

[Hotelleriejobs](#)

Site de recherche d'emploi spécialisé dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

[Place aux jeunes en région](#)

Site de recherche d'emploi en région destiné aux jeunes de 18-35 ans.

[Programme d'aide à l'intégration des immigrants et des minorités visibles en emploi \(PRIIME\)](#)

Programme gouvernemental visant à soutenir les immigrants et minorités visibles dans leur recherche d'emploi.

[Restojobs](#)

Site de recherche d'emploi spécialisé dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

[TourismExpress](#)

Site de recherche d'emploi et d'actualité de l'industrie touristique

INSTITUTIONS PUBLIQUES D'ENSEIGNEMENT EN RESTAURATION

[École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal](#)

Centre de formation professionnelle du Centre de services scolaire de Montréal.

[École hôtelière de la Capitale](#)

Centre de formation professionnelle du Centre de services scolaire de la Capitale.

[École hôtelière de Lanaudière](#)

Centre de formation professionnelle du Centre de services scolaire des Samares.

[École hôtelière des Laurentides](#)

Centre de formation professionnelle du Centre de services scolaire des Laurentides.

[École hôtelière et d'administration de Laval](#) 

Centre de formation professionnelle du Centre de services scolaire de Laval.

[Fierbourg](#) 

Centre de formation professionnelle du Centre de services scolaire des Premières-Seigneuries.

[Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec \(ITHQ\)](#) 

École spécialisée en tourisme, en hôtellerie et en restauration fondée par le gouvernement du Québec.

AUTRES SOURCES D'INFORMATION

SANTÉ ET SÉCURITÉ

[Allergies Alimentaires Canada](#) 


Site Internet offrant des renseignements, des ressources et des services en lien avec les allergies.

[Allergies Québec](#) 

Site Internet offrant des programmes d'informations, de sensibilisation et de soutien en lien avec les allergies.

[Aliments du Québec](#) 

Organisme sans but lucratif dont la mission est de promouvoir les produits alimentaires québécois.

[Association des restaurateurs du Québec – Fiches de procédures](#) 

[Educalcool](#) 

Organisme sans but lucratif dont la mission est d'éduquer et d'informer sur la consommation d'alcool, et d'inciter à la modération.

[CNESST](#) 

Sites Internet offrant des renseignements sur les normes du travail, l'équité salariale et la santé et sécurité du travail.

[MAPAQ](#) 

Site du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

[Santé Canada – Aliments et nutrition](#) 

Ministère fédéral ayant pour mandat le maintien et l'amélioration de la santé des Canadiens et Canadiennes.

- [Guide alimentaire canadien](#)

ASSOCIATIONS

[Association Restauration Québec](#) 

Site Internet d'informations, formations et services variés pour les restaurants du Québec qui sont membres de l'association.

- [Chaine YouTube de l'ARQ](#)

[La Table Ronde](#) 

Collectif formé de restauratrices et restaurateurs du Québec visant l'essor de la gastronomie québécoise.

[Association des restaurateurs de rue du Québec](#) 

Collectif formé pour promouvoir la cuisine de rue.

ÉCOLOGIE , ANTI-GASPILLAGE

[RECYC-QUÉBEC](#) 

Société d'état qui offre des ressources afin de promouvoir la réduction, le réemploi, la récupération et le recyclage dans une perspective d'économie circulaire.

[Association québécoise zéro déchet](#) 

Organisme à but non lucratif dont l'objectif est de sensibiliser au mouvement zéro déchet.

[Sauve ta bouffe](#) 

Fiches sur la conservation des aliments et autres outils pratiques visant à réduire le gaspillage alimentaire.

ÉVÉNEMENTS ET PRODUITS DU QUÉBEC

[Bonjour Québec](#) 

Site présentant de nombreux restaurants, cabanes à sucre, vignobles, microbrasseries, marchés, agrotourisme, autocueillette, produits locaux et produits de la mer au Québec.

- [Évènements gourmands](#)

[SAQ](#) 

La Société des alcools du Québec propose une section dédiée aux produits québécois, en présentant les manières de faire, les tendances et autres reportages sur les alcools et les producteurs de la province.

[Expo Manger Santé](#) 

ORGANISMES DE CHARITÉ

[Les banques alimentaires du Québec](#) 

Organisme à but non lucratif qui récupère des denrées alimentaires et les redistribue aux personnes dans le besoin dans l'ensemble de la province.

[La Tablee des Chefs](#) 

Organisme à but non lucratif dont la mission est de nourrir les gens dans le besoin mais aussi de développer les connaissances culinaires des jeunes.

SUPPORTS UTILISÉS DANS LES TÂCHES

Tâches	
1	ITHQ. <i>8 raisons d'aimer le milieu de la restauration</i> , [En ligne], 20 février 2019. Repéré à https://www.ithq.qc.ca/ecole/etudiants/article/8-raisons-daimer-le-milieu-de-la-restauration/
2	CINQ FOURCHETTES. <i>Techniques de coupe de légumes</i> , [Vidéo en ligne], 4 novembre 2017. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=psXZPj2M6el
3	ZESTE. <i>Farfalle au poulet, pesto maison et tomates cerises</i> , [Vidéo en ligne], s.d. Repéré à https://zeste.ca/recettes/farfalles-au-poulet-pesto-maison-et-tomates-cerises
4	ACTUALISATION TV. <i>La mise à jour des lois du travail 2019</i> , [Vidéo en ligne], 11 janvier 2019. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=jkKcPxDi1xk
5	BERNARD, Marie-Pier. « Horaire de travail : quelles sont les règles? », Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail, <i>Magazine ARQ Info</i> , mars 2017, page 10.
6	LA TABLÉE DES CHEFS. <i>Le cerf</i> , [Vidéo en ligne], 2019. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=4_AecoZJX28
7	PONTON, Aurélie. <i>4 façons de réduire l'empreinte écologique de votre établissement touristique</i> , [En ligne], 30 septembre 2019. Repéré à https://www.hotelleriejobs.com/fr/news/24701-4-facons-de-reduire-lempreinte-ecologique-de-votre-etablissement-touristique
8	GAUTHIER, Alexis. <i>L'art de mettre la table</i> , [Vidéo en ligne], 27 octobre 2014. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=cxo0v1dqeg0&t=17s
9	CINQ FOURCHETTES. <i>Techniques de cuisson de poisson</i> , [Vidéo en ligne], 2 septembre 2017. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=uzlhrcCoWDw
10	LARRIVÉE, Ricardo. <i>Les services</i> , [En ligne], s.d. Repéré à https://www.ricardocuisine.com/chroniques/ricardo-911/93-les-services
11	ÉRABLE DU QUÉBEC. <i>Patrice Plante-Ambassadeur culinaire de l'érable</i> , [Vidéo en ligne], 15 juillet 2019. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=5S-yQDW4MQ4
12	ZESTE. <i>Fromages : le plateau de présentation selon Yannick Achim</i> , [Vidéo en ligne], 2018. Repéré à https://zeste.ca/videos/fromages-plateaux-de-presentacion-selon-yannickachim
13	GOVERNEMENT DU QUÉBEC. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. <i>Comment décortiquer le homard</i> , [Vidéo en ligne], 8 mai 2014. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=rSKcFniikWw&t=59s
14	GOVERNEMENT DU QUÉBEC. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. <i>Inspection en restauration – hygiène et salubrité des aliments</i> , [Vidéo en ligne], 18 septembre 2019. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=VheaLOfgiFM&t=16s
15	« Les 6 meilleures façons de retenir vos employés », <i>Magazine ARQ Info</i> , janvier 2018, page 29.

16	Christian, LATOUR. « Les 12 étapes du processus de standardisation des recettes », [En ligne], HRIMag, 26 décembre 2020. Repéré à https://www.hrimag.com/Les-12-etapes-du-processus-de-standardisation-des-recettes
17	ÉDUCALOI. <i>L'uniforme, les repas, la pause-café et le repos hebdomadaire</i> , [En ligne], s.d. Repéré à https://www.educaloi.qc.ca/capsules/luniforme-les-repas-la-pause-cafe-et-le-repos-hebdomadaire
18	NOUSTV. <i>La Tablée des Chefs</i> , [Vidéo en ligne], 28 mars 2017. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=2ZPcQTcA7YQ
19	BERNARD, Marie-Pier. « Le harcèlement au travail, c'est tolérance zéro! » Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail, <i>Magazine ARQ Info</i> , septembre 2018, page 33.
20	DIGITAL GRETA. <i>Les différents types de communication non verbale</i> , [Vidéo en ligne], 20 juin 2019. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=93PUDKhJSyl&t=12s ITHQ. <i>La communication non verbale adaptée au personnel de restauration</i> , ITHQ, [Document interne], s.d.
21	PARDEUX. <i>Resto A_Continu</i> , [Vidéo en ligne], 25 mars 2019. Repéré à https://vimeo.com/326399488/03c3fdf462 PARDEUX. <i>Resto B_Continu</i> , [Vidéo en ligne], 22 mars 2019. Repéré à https://vimeo.com/325926464/065f63c1c8
22	LAPOINTE, M., TRÉPANIÉ, D., <i>Norme professionnelle cuisinier ou cuisinière</i> [En ligne], 20 avril 2010. Repéré à https://www.emploi.quebec.gouv.qc.ca/fileadmin/fichiers/pdf/Guidequalif/cuisinier_norme.pdf
23	RESTOJOBS. <i>Offre d'emploi Ritz Carlton</i> , [En ligne], s.d. Repéré à https://www.restojobs.ca/ RESTOJOBS. <i>Offre d'emploi Strøm Spa nordique</i> , [En ligne], s.d. Repéré à https://www.restojobs.ca/
24	ITHQ. <i>Formulaire de demande d'emploi</i> , ITHQ, [Document interne], s.d.
25	ACTUALISATION TV. <i>La civilité en milieu de travail</i> , [Vidéo en ligne], 25 juillet 2019. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=15zdeC9aOBs
26	PAQUET, Benjamin. <i>Comment régler un conflit au travail</i> , [En ligne], 18 novembre 2019. Repéré à https://www.hotelleriejobs.com/fr/news/24921-comment-regler-un-conflit-autravail
27	ITHQ. <i>Démystifier le tri en atelier de cuisine</i> , [Vidéo en ligne], 5 juillet 2019. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=0aL_ilZ4pgU&feature=youtu.be
28	ARQ RESTO. <i>Prix Chapeau restaurateurs! 2016 – Prix Hommage – Cora Tsouflidou</i> [Vidéo en ligne], 9 nov. 2016. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=nB1YS88ta3I&feature=youtu.be
29	GARON, Marie-Ève. « Gourmet et responsable, le client est roi », [En ligne], <i>HRIMag</i> , 26 novembre 2019. Repéré à https://www.hrimag.com/Gourmet-et-responsable-le-client-est-roi

30	MORAIS, Brigitte. « Pour une saine gestion des pourboires : ce que vous devez savoir! », Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail Magazine ARQ Info, septembre 2016, page 10.
31	ITHQ. <i>Vise l'excellence en cuisine et gastronomie!</i> , [Vidéo en ligne], 12 octobre 2017. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=hkqIDk1irog ITHQ. Programmes d'études – Cuisine supérieure, [En ligne]. Repéré à https://www.ithq.qc.ca/ecole/futurs-etudiants/programmesdetudes/programme/cuisinesuperieure/
32	ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAVAL. <i>DEP en cuisine</i> [Vidéo en ligne], s.d. Repéré à www.macarrieresedessine.com/programmes/cuisine/ ITHQ. <i>Programmes d'études – Professionnel</i> , [En ligne], s.d. Repéré à www.ithq.qc.ca/ecole/futurs-etudiants/programmes-detudes/categorie/professionnel/
33	ITHQ. <i>Curriculum vitae</i> , ITHQ, [Document interne], 3 février 2020.
34	ITHQ. <i>Lettre de présentation</i> , ITHQ, [Document interne], 3 février 2020.
35	CAPITAL GRH. <i>Recrutement entrevue téléphonique</i> , [Vidéo en ligne], 1 ^{er} juin 2015. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=8oJ_K7T5qNA&feature=youtu.be ACTUALISATION TV. <i>L'entrevue virtuelle</i> , [Vidéo en ligne], 17 avril 2020. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=SBwz7pNQbKA
36	ITHQ. <i>Les couteaux</i> , ITHQ, [Document interne], 25 octobre 2020.
37	ZESTE. <i>Renversé aux pêches et au caramel salé</i> , [Vidéo en ligne], s.d. Repéré à https://zeste.ca/recettes/renverse-aux-peches-et-caramel-sale
38	CINQ FOURCHETTES. <i>Comment faire cuire un steak</i> , [Vidéo en ligne], 8 mars 2018. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=FdmzLpncuQ8
39	ALLERGIES QUÉBEC. <i>Démo de Gestion des allergies alimentaires pour les restaurants</i> , [Vidéo en ligne], 19 mars 2018. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=OsL7vdbyoFQ&feature=youtu.be BASTIEN, Yves. « Allergies alimentaires », <i>Magazine ARQ info</i> , septembre 2017, page 45.
40	ARQ RESTO. <i>Prix Chapeau restaurateurs! 2016 – Jeune restaurateur – Vincent Canzeri</i> , [Vidéo en ligne], 9 nov. 2016. Repéré à https://youtu.be/84GtmglbO_E LAURENDEAU, Hélène. « La cuisine sans gluten », <i>Ricardocuisine</i> , [En ligne], s.d. Repéré à https://www.ricardocuisine.com/chroniques/sur-mesure/310-la-cuisine-sans-gluten