


COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME

Autorité responsable	Approbation
<p>Le directeur des Normes du personnel maritime et Pilotage est responsable de ce document, y compris toute modification, correction ou mise à jour.</p>	<p>_____</p> <p>Directeur, Normes du personnel maritime et pilotage, Sécurité maritime</p>

Date de diffusion originale : août 2006

Date Reviser : juin 2007

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 2 de 43
	TP 11130F	COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

INFORMATION			
Titre	Cours de formation en cuisine maritime		
TP No.	11130F	Révision	01
Autorité responsable	Normes du personnel maritime et pilotage (AMSP) 112, rue Kent, 4ième étage Tour B, Place de Ville Ottawa (Ontario) K1A 0N5	Téléphone	(613) 990-2075
		Fax	(613) 990-1538
		Courriel	MarineSafety@tc.gc.ca
		URL	http://www.tc.gc.ca/MarineSafety

Révisions		
Description	Date de publication	N° de révision
Chapitre 1	Juin 2007	01

Avis et exonération de responsabilité

This publication is also available in English.

Cette publication est sujette à des revues périodiques et elle est mise à jour en conséquence.

This publication is subject to periodical reviews and it is updated accordingly.

© Travaux publics et Services gouvernementaux, Canada 2000

Tous droits réservés. Sauf avis contraire, on peut reproduire le contenu de la publication pourvu que l'on mentionne Transports Canada, Sécurité maritime comme source.

© Minister of Public Works and Government Services Canada, 2000

All rights reserved. Unless otherwise stated, information in this publication may be reproduced freely, provided that Transport Canada, Marine Safety is credited as the source.




 Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 3 de 43
TP 11130F	COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

Table des matières


RÉVISIONS	2
TABLE DES MATIÈRES.....	3
PORTÉE ET APPLICATION.....	7
1.1 BUTS	7
1.2 PORTÉE	7
1.3 DATE D'ENTRÉE EN VIGUEUR	7
CONDITIONS D'ADMISSION AUX COURS.....	8
2.1 GÉNÉRALITÉS	8
2.2 MODALITÉS D'APPROBATION DES COURS (GÉNÉRALITÉS)	8
BESOINS EN ÉQUIPEMENT	9
3.1 GÉNÉRALITÉS	9
3.2 PRINCIPAUX APPAREILS DE CUISSON	9
3.4 APPAREILS MÉNAGERS	9
3.4 PETITS APPAREILS MÉNAGERS	9
CURRICULUM DU COURS	10
4.1 GÉNÉRALITÉS	10
4.2 AUTRES EXIGENCES POUR LE STAGE.....	11
4.3 ATTITUDES SOUHAITABLES	11
SUJET.....	11
5.1 GÉNÉRALITÉS	11
5.2 BUT	11
5.3 OBJECTIF DE FORMATION 1	11
5.4 OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	12
5.5 OBJECTIF DE FORMATION 2	12
5.6 OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	12
5.7 OBJECTIF DE FORMATION 3	12
5.8 OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	12
5.9 ÉVALUATION.....	12
SUJET.....	13
6.1 GÉNÉRALITÉS	13
6.2 BUT	13
6.3 OBJECTIF DE FORMATION 1	13
6.4 OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	13
6.5 OBJECTIF DE FORMATION 2	13
6.6 OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	13
6.7 ÉVALUATION.....	14
RECETTES.....	14
7.1 BUT	14
7.2 OBJECTIF DE FORMATION	14
7.3 OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	14
7.4 ÉVALUATION.....	14
BOUILLONS ET POTAGES	14
8.1 BUTS	14
8.2 OBJECTIF DE FORMATION 1	15
8.3 OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	15
8.4 OBJECTIF DE FORMATION 2	15
8.5 OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	15
8.6 ÉVALUATION.....	15
SAUCES	16

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 4 de 43
TP 11130F	COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME			Révision n° 01


9.1	BUT	16
9.2	OBJECTIF DE FORMATION	16
9.3	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	16
9.4	ÉVALUATION	16
CONNAISSANCES (MINIMALES) EN BOUCHERIE.....		17
10.1	BUT	17
10.2	OBJECTIF DE FORMATION 1	17
10.3	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	17
10.4	OBJECTIF DE FORMATION 2	17
10.5	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	18
10.6	ÉVALUATION	18
PRÉPARATION ET CUISSON DES VIANDES		18
11.1	BUTS	18
11.2	OBJECTIF DE FORMATION 1	18
11.3	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	18
11.4	ÉVALUATION	19
11.5	OBJECTIF DE FORMATION 2	19
11.6	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	19
11.7	ÉVALUATION	20
11.8	OBJECTIF DE FORMATION 3	20
11.9	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	20
11.10	ÉVALUATION	21
11.11	OBJECTIF DE FORMATION 4	21
11.12	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	21
11.13	ÉVALUATION	22
11.14	OBJECTIF DE FORMATION 5	22
11.15	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	22
11.16	ÉVALUATION	22
PRÉPARATION, CUISSON ET SERVICE DU POISSON		23
12.1	BUTS	23
12.2	OBJECTIF DE FORMATION 1	23
12.3	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	23
12.4	ÉVALUATION	23
12.5	OBJECTIF DE FORMATION 2	23
12.6	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	23
12.7	ÉVALUATION	24
12.8	OBJECTIF DE FORMATION 3	24
12.9	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	24
12.10	ÉVALUATION	24
12.11	OBJECTIF DE FORMATION 4	24
12.12	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	24
12.13	ÉVALUATION	25
FRUITS		25
13.1	BUTS	25
13.2	OBJECTIF DE FORMATION 1	25
13.3	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	25
NUTRITION		26
14.1	BUTS	26
14.2	OBJECTIF DE FORMATION	26
14.3	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	26
14.4	ÉVALUATION	26
LÉGUMES FRAIS ET SURGELÉS.....		26

 Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 5 de 43
TP 11130F	COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

15.1	BUT	26
15.2	OBJECTIF DE FORMATION 1	26
15.3	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	27
15.4	ÉVALUATION	27
15.5	OBJECTIF DE FORMATION 2	27
15.6	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	27
15.7	ÉVALUATION	27
15.8	OBJECTIF DE FORMATION 3	28
15.9	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	28
15.10	ÉVALUATION	29
15.11	OBJECTIF DE FORMATION 4	29
15.12	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	29
15.13	ÉVALUATION	29
15.14	OBJECTIF DE FORMATION 5	29
15.15	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	30
15.16	ÉVALUATION	30
15.17	OBJECTIF DE FORMATION 6	30
15.18	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	30
15.19	ÉVALUATION	31
SUJET.....		31
16.1	GÉNÉRALITÉS	31
16.2	BUTS	31
16.3	OBJECTIF DE FORMATION 1	32
16.4	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	32
16.5	ÉVALUATION	32
16.6	OBJECTIF DE FORMATION 2	32
16.7	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	32
16.8	ÉVALUATION	32
16.9	OBJECTIF DE FORMATION 3	33
16.10	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	33
BISCUITS		33
MUFFINS.....		33
GÂTEAUX.....		33
16.11	ÉVALUATION	34
16.12	OBJECTIF DE FORMATION 4	34
16.13	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	34
PÂTE FEUILLETÉE		34
SOUFFLÉS		35
TARTES		35
FLANS.....		36
DESSERTS GLACÉS		36
16.14	ÉVALUATION	36
CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES		37
17.1	BUT	37
17.2	OBJECTIF DE FORMATION	37
17.3	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	37
17.4	ÉVALUATION	37
MANIPULATION ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS		37
18.1	BUT	37
18.2	OBJECTIF DE FORMATION	37
18.3	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	37

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 6 de 43
TP 11130F	COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01	

18.4	ÉVALUATION.....	38
SÉCURITÉ AU TRAVAIL.....		38
19.1	BUT.....	38
19.2	OBJECTIF DE FORMATION	38
19.3	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	38
19.4	ÉVALUATION.....	38
CUISSON EN FRITURE PROFONDE.....		39
20.1	BUT.....	39
20.2	OBJECTIF DE FORMATION	39
20.3	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	39
20.4	ÉVALUATION.....	39
CUISSON DES ŒUFS (PETIT DÉJEUNER)		40
21.1	BUT.....	40
21.2	OBJECTIF DE FORMATION 1	40
21.3	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	40
21.4	OBJECTIF DE FORMATION 2	40
21.5	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	40
21.6	OBJECTIF DE FORMATION 3	40
21.7	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	40
21.8	OBJECTIF DE FORMATION 4	41
21.9	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	41
21.10	OBJECTIF DE FORMATION 5	41
21.11	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	41
21.12	ÉVALUATION.....	41
SANDWICHS (CHAUDS ET FROIDS).....		42
22.1	BUTS	42
22.2	OBJECTIF DE FORMATION 1	42
22.3	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	42
22.4	OBJECTIF DE FORMATION 2	42
22.5	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	42
22.6	OBJECTIF DE FORMATION 3	42
22.7	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	42
22.8	OBJECTIF DE FORMATION 4	43
22.9	OBJECTIFS DE COMPÉTENCE	43
22.10	ÉVALUATION.....	43

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 7 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

Portée et application

1.1 Buts


- 1) Rendre exécutoires les dispositions des conventions internationales du travail suivantes : Convention sur l'alimentation et le service de table (équipage des navires), 1946; et Convention sur le diplôme de capacité professionnelle des cuisiniers de navire, 1946.
- 2) Respecter les exigences réglementaires canadiennes en vertu la *Loi de 2001 sur la marine marchande du Canada* pour le transport d'un cuisinier de navire dûment autorisé.

1.2 Portée

- 1) Fournir une compréhension des tâches d'un cuisinier travaillant à bord de navires.
- 2) Fournir une formation propre à développer les connaissances, les compétences et les attitudes nécessaires à l'atteinte du succès et à l'obtention d'un emploi lucratif comme cuisinier de navire.

1.3 Date d'entrée en vigueur

- 1) Le présent document entre en vigueur le 1^{er} juillet 2007.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 8 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01


Conditions d'admission aux cours

2.1 Généralités

- 1) Aptitude physique
 - a) L'étudiant doit répondre aux exigences provinciales des lois sur la santé.
- 2) Normes d'évaluation
 - a) Le demandeur doit remplir les conditions d'admission de l'institut, de l'établissement ou de l'employeur.

2.2 Modalités d'approbation des cours (généralités)

- 1) Emplacement
 - a) L'accès au lieu où se donnent les cours doit être facile et convenable.
- 2) Environnement et installations
 - a) La cuisine et la salle de classe doivent être convenables et approuvés par le gouvernement.
- 3) Équipement
 - a) L'équipement doit être conforme aux exigences détaillées prévues par le présent document pour une classe de 12 étudiants.
- 4) Contenu de cours
 - a) Le cours doit être conforme au contenu de cours détaillé prévu par le présent document.
- 5) Durée du cours
 - a) La durée totale du cours est de 710 heures, soit 550 heures de formation théorique et pratique et 160 heures de stage.
 - b) Le candidat désirant s'inscrire au cours qui a déjà fait un minimum de trois mois de service en mer relié à la cuisine peut se soumettre à un examen préalable à l'admission offert par l'école, qui peut comporter des questions de base en arithmétique. Le candidat qui réussit l'examen peut être accepté dans un cours de moindre durée, d'un minimum de 360 heures. Les cours peuvent varier de 360 à 710 heures, en fonction de l'évaluation de l'école.
- 6) Qualifications du principal chargé de cours
 - a) Le principal chargé de cours accepté doit détenir :
 - i) un certificat de cuisinier de navire; ou un certificat de chef de cuisine portant un sceau de qualification interprovinciale; ou un certificat de la Fédération canadienne des chefs et cuisiniers; ou l'équivalent; ainsi qu'un mois de service en mer approprié;
 - ii) des qualifications d'enseignement admises par Transports Canada.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 9 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

Besoins en équipement

3.1 Généralités

- 1) L'équipement suivant constitue le minimum requis pour une classe de 12 étudiants :

3.2 Principaux appareils de cuisson


- 1) Four à pâtisserie et à rôtir électrique
- 2) Brûleurs et plaques chauffantes électriques
- 3) Grilloirs de grande capacité
- 4) Friteuse électrique à panier double
- 5) Grille-pain
- 6) Four à micro-ondes
- 7) Congélateur, réfrigérateur

3.4 Appareils ménagers

- 1) Trancheuse à viande
- 2) Malaxeur
- 3) Broyeurs d'aliments
- 4) Lave-vaisselle

3.4 Petits appareils ménagers

- 1) Deux articles à couper par étudiant :
 - a) couteau à éplucher
 - b) couteau d'office
 - c) couteau à désosser
 - d) couteau de chef
- 2) Chaudrons, casseroles, passoires
- 3) Ustensiles de table
- 4) Équipement manuel de boulanger-pâtissier.
- 5) Planche à découper
- 6) Affûte-couteaux


 Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 10 de 43
TP 11130F	COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

Curriculum du cours

4.1 Généralités

1) Exigences fondamentales

Sujets	Temps alloué en heures
a) Hygiène personnelle	15
b) Assainissement de la cuisine et de l'aire d'entreposage	
c) Assainissement de la vaisselle	
d) Planification des menus	90
e) Achat et entreposage	
f) Recettes	30
g) Bouillons et potages	30
h) Sauces	30
i) Connaissances (minimales) en boucherie	15
j) Préparation et cuisson de la viande	20
k) Préparation, cuisson et service du poisson	40
l) Fruits	15
m) Nutrition	30
n) Légumes frais et surgelés	50
o) Desserts	100
p) Biscuits, gâteaux et mélanges farineux	
q) Boulangerie et pâtisserie	40
r) Farine, pain et petits pains	
s) Cuisson au four à micro-ondes	15
t) Cuisson sous vide	5
u) Manipulation et élimination des déchets	10
v) Sécurité au travail	15
Total	550

 Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 11 de 43
TP 11130F	COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

4.2 Autres exigences pour le stage

Sujets	Temps alloué en heures
a) Cuisson en friture	120
b) Cuisson des œufs (petit déjeuner)	30
c) Préparation des sandwichs	10
Total	<hr/> 710

4.3 Attitudes souhaitables

- 1) Durant leur formation, les étudiants doivent acquérir les attitudes souhaitables suivantes :
 - a) Empressement à suivre les instructions
 - b) Coopération avec les autres étudiants
 - c) Rapport approprié employeur/employé
 - d) Sensibilisation à la sécurité
 - e) Conduite et tenue personnelles
 - f) Discipline

Sujet

5.1 Généralités


- 1) Hygiène personnelle
- 2) Assainissement de la cuisine et de l'aire d'entreposage
- 3) Assainissement de la vaisselle

5.2 But

- 1) Fournir les connaissances des règles fondamentales, du Code d'hygiène des aliments pour l'industrie de l'alimentation du Canada et des lois pertinentes sur la santé, ainsi que les compétences nécessaires pour établir et maintenir les mesures d'hygiène et d'assainissement qui favoriseront un milieu convenable pour la préparation et l'entreposage des aliments ainsi qu'un entretien approprié des lieux.

5.3 Objectif de formation 1

- 1) Montrer, au moyen des tâches attribuées, la nécessité de l'hygiène personnelle et les dangers de la non-conformité aux exigences.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 12 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

5.4 Objectifs de compétence

- 1) Établir les exigences vestimentaires appropriées.
- 2) Fournir une liste de contrôle acceptée en ce qui a trait à l'hygiène personnelle.
- 3) Dresser la liste des mesures propres à maintenir un milieu hygiénique.
- 4) Décrire les maladies pouvant se développer dans des conditions non hygiéniques.

5.5 Objectif de formation 2

- 1) Fournir les instructions et faire des démonstrations sur les procédures adéquates pour la réception, la manipulation et l'entreposage des aliments, incluant l'entretien de la cuisine et de l'équipement conformément aux exigences hygiéniques.

5.6 Objectifs de compétence

- 1) Déterminer les conditions favorisant la présence de rongeurs et d'insectes, les méthodes de détection et les mesures de prévention.
- 2) Fournir des instructions sur la manipulation adéquate des aliments, le maintien des bonnes températures d'entreposage et l'élimination des aliments recongelés et des boîtes endommagées.
- 3) Montrer le bon usage des articles de nettoyage, des détergents et des désinfectants.
- 4) Enseigner les bonnes méthodes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de la cuisine et de l'équipement.
- 5) Déterminer les conditions permettant d'éliminer les maladies infectieuses d'origine alimentaire.

5.7 Objectif de formation 3


- 1) Montrer, au moyen des tâches attribuées, l'aptitude à bien assainir la vaisselle.

5.8 Objectifs de compétence

- 1) Montrer comment utiliser et entretenir adéquatement un lave-vaisselle pour en assurer l'hygiène, ainsi que la façon d'utiliser les détergents et les additifs.
- 2) Reconnaître les types de modifications chimiques nocives causées par les bactéries et les conditions nécessaires à leur prolifération.
- 3) Fournir des instructions pour reconnaître un empoisonnement alimentaire dû à un nettoyage inapproprié.

5.9 Évaluation

- 1) Examen théorique sur l'hygiène et l'assainissement.
- 2) Tâches pratiques conçues pour évaluer les procédures d'hygiène et d'assainissement de la cuisine et des aires d'entreposage.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 13 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

Sujet

6.1 Généralités

- 1) Planification des menus
- 2) Achat et entreposage

6.2 But

- 1) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour planifier les menus à l'aide des groupes d'aliments, en vue d'obtenir un régime équilibré. Calculer les quantités nécessaires à la réalisation des menus, en tenant compte de la durée d'entreposage des aliments dans différentes conditions et de la possibilité d'utiliser des produits substitués.

6.3 Objectif de formation 1

- 1) Enseigner la planification de menus de qualité en suivant le *Guide alimentaire canadien*.

6.4 Objectifs de compétence


- 1) Planifier des menus équilibrés.
- 2) Planifier des menus saisonniers.
- 3) Planifier des menus rotatifs.
- 4) Planifier des menus présentant un minimum de gaspillage.
- 5) Équilibrer les menus en fonction de leur valeur nutritive.
- 6) Utiliser tous les restes.

6.5 Objectif de formation 2

- 1) Expliquer les classifications, les catégories et les coupes de viande. Donner des instructions sur la façon de faire des analyses de marché en vue d'effectuer des achats économiques et d'organiser les aires d'entreposage.

6.6 Objectifs de compétence

- 1) Inspecter systématiquement les denrées à l'arrivée.
- 2) Détecter les denrées avariées ou de qualité inférieure.
- 3) Établir une procédure de placement des commandes.
- 4) Déterminer une politique de substitution.
- 5) Organiser l'aire d'entreposage de manière à utiliser les stocks les moins récents en premier.
- 6) Préserver la valeur des denrées alimentaires en les entreposant correctement.
- 7) Entreposer adéquatement les denrées pour éviter leur altération.
- 8) Surveiller et verrouiller en permanence les installations pour éliminer le vol.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 14 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

6.7 Évaluation

- 1) L'étudiant prépare trois différents types de menus.
- 2) L'étudiant prépare un compte rendu sur la planification des menus.
- 3) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur la planification des menus.
- 4) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur l'achat et l'entreposage.
- 5) L'étudiant prépare une commande de denrées pour un voyage précis.

Recettes

7.1 But

- 1) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour lire les recettes et, à l'aide de multiples de conversion, réduire ou augmenter les quantités en vue de respecter des exigences précises.

7.2 Objectif de formation

- 1) À partir d'un ensemble de recettes et d'instructions, l'étudiant modifie le volume de chaque recette en vue de respecter des exigences précises.

7.3 Objectifs de compétence

- 1) Utiliser la terminologie généralement reconnue.
- 2) Interpréter le matériel d'instruction culinaire.
- 3) Expliquer l'importance de suivre les recettes avec exactitude.
- 4) Convertir les recettes à l'aide de la formule m/nr .
- 5) Déterminer les poids et mesures avec précision.
- 6) Appliquer des tables de conversion métriques.
- 7) Convertir des mesures américaines en mesures canadiennes.


7.4 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen théorique sur son aptitude à convertir des recettes.
- 2) L'étudiant est évalué sur son aptitude à diminuer ou à augmenter avec succès le volume des recettes.

Bouillons et potages

8.1 Buts

- 1) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires à la préparation de bouillons.
- 2) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires à la préparation de potages.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 15 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

8.2 Objectif de formation 1

- 1) À l'aide de l'équipement, des fournitures et des recettes nécessaires, l'étudiant prépare les bouillons suivants :
 - a) Fond blanc
 - b) Fond brun
 - c) Bouillon de poulet
 - d) Bouillon de poisson
 - e) Bouillon de légumes

8.3 Objectifs de compétence

- 1) Déterminer le genre de bouillon dont on a besoin.
- 2) Choisir les ingrédients et les assaisonnements de base.
- 3) Connaître les techniques de préparation et de cuisson.
- 4) Déterminer le type d'équipement nécessaire à la préparation des produits entrant dans la composition des bouillons.
- 5) Déterminer les temps et températures de cuisson.
- 6) Connaître les effets de la cuisson des bouillons à des températures élevées.
- 7) Déterminer comment refroidir les bouillons.
- 8) Connaître les utilisations des bouillons.
- 9) Utiliser de bons substituts lorsqu'on n'a pas de bouillon.

8.4 Objectif de formation 2


- 1) À l'aide de l'équipement et des fournitures nécessaires, l'étudiant prépare des potages liés et des potages clairs.

8.5 Objectifs de compétence

- 1) Déterminer les ingrédients de base.
- 2) Indiquer les méthodes de préparation des potages liés et des potages clairs.
- 3) Préparer quatre potages clairs et quatre potages liés.
- 4) Choisir les garnitures appropriées pour des potages préparés.
- 5) Indiquer comment servir différents potages dans les contenants appropriés.

8.6 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur la préparation des bouillons.
- 2) L'étudiant prépare chacun des cinq bouillons.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 16 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

- 3) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur la préparation des potages.
- 4) À l'aide de recettes, l'étudiant prépare trois potages liés et trois potages clairs.
- 5) L'étudiant est évalué sur le choix des garnitures appropriées pour des potages préparés.
- 6) L'étudiant prépare au moins deux potages à l'aide de restes.

Sauces

9.1 But

- 1) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires à la préparation de sauces mères.

9.2 Objectif de formation


- 1) À l'aide des fournitures, de l'équipement et des recettes nécessaires, l'étudiant prépare les bases suivantes (sauces mères) :
 - a) Sauce tomate
 - b) Sauce espagnole ou sauce brune
 - c) Sauce béchamel ou sauce crème
 - d) Sauce veloutée
 - e) Sauce hollandaise

9.3 Objectifs de compétence

- 1) Connaître les ingrédients nécessaires.
- 2) Choisir l'équipement adéquat.
- 3) Connaître les techniques de préparation et de cuisson adéquates.
- 4) Connaître les textures et les degrés de cuisson adéquats.
- 5) Filtrer, refroidir et entreposer s'il y a lieu, ou maintenir la température.
- 6) Connaître les types d'assaisonnements utilisés.
- 7) Connaître la méthode de service et les utilisations appropriées.

9.4 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur la préparation des sauces mères.
- 2) L'étudiant distingue au moins cinq aliments pouvant être utilisés avec chaque sauce mère.
- 3) L'étudiant prépare chaque sauce mère.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 17 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

Connaissances (minimales) en boucherie

10.1 But

- 1) Débiter les carcasses suivantes en morceaux de gros et en portions individuelles normalisées :
 - a) Bœuf
 - b) Agneau
 - c) Veau
 - d) Porc

10.2 Objectif de formation 1


- 1) L'étudiant dresse la liste des coupes à effectuer, dans l'ordre, pour débiter une demi-carcasse de bœuf en coupes ordinaires.

10.3 Objectifs de compétence

- 1) Connaître le point de séparation entre le quartier avant et le quartier arrière.
- 2) Connaître le point de séparation entre la longe longue et la longe courte.
- 3) Connaître le point de séparation entre la cuisse longue et la cuisse courte.
- 4) Connaître le point de séparation de la section des côtes.
- 5) Connaître le point de séparation du jarret arrière.
- 6) Connaître le point de séparation de la poitrine et de la pointe de poitrine.
- 7) Connaître le point de séparation du cou, du bloc d'épaule, de la palette, des côtes croisées.
- 8) Connaître le point de séparation de la pointe de poitrine, de l'épaule, du bout de côtes.
- 9) Connaître le point de séparation du flanc, du bifteck de flanc.
- 10) Connaître le point de séparation de la pointe de surlonge, de la surlonge.
- 11) Connaître le point de séparation de l'intérieur de ronde, de l'extérieur de ronde, de la croupe.
- 12) Connaître le point de séparation des biftecks de côte d'loyau, d'loyau et de gros filet d'loyau.
- 13) Connaître le point de séparation du filet.

10.4 Objectif de formation 2

- 1) L'étudiant acquiert une connaissance approfondie des noms des coupes ordinaires.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 18 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

10.5 Objectifs de compétence

- 1) Dresser la liste de toutes les coupes ordinaires.

10.6 Évaluation

- 1) L'étudiant observe le découpage d'une demi-carcasse de bœuf lors d'une visite chez un exploitant d'abattoir.
- 2) L'étudiant observe le débitage d'une demi-carcasse de bœuf en coupes ordinaires.
- 3) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur le nom des coupes ordinaires.

Préparation et cuisson des viandes

11.1 Buts


- 1) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour évaluer la qualité du bœuf.
- 2) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour attendrir le bœuf.
- 3) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour préparer le bœuf à l'aide de chaleur sèche.
- 4) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour préparer le bœuf à l'aide de chaleur humide.
- 5) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour préparer diverses viandes à l'aide d'une combinaison de chaleur sèche et humide.

11.2 Objectif de formation 1

- 1) L'étudiant reçoit des instructions sur les caractéristiques précises de chaque catégorie canadienne de bœuf.

11.3 Objectifs de compétence

- 1) Connaître les noms des catégories canadiennes de bœuf.
- 2) Expliquer l'utilisation de l'estampille Approuvé-Canada.
- 3) Expliquer la lettre et le numéro inscrits sur l'estampille de catégorie.
- 4) Nommer les personnes responsables de la classification.
- 5) Reconnaître les estampilles de classification sur chaque demi-carcasse de bœuf.
- 6) Connaître l'importance d'acheter du bœuf inspecté par le gouvernement.
- 7) Distinguer les couleurs utilisées pour indiquer chaque catégorie.
- 8) Connaître les épaisseurs de gras pour chaque catégorie.
- 9) Distinguer la couleur de la couche de gras (blanc, jaune) pour chaque catégorie.
- 10) Connaître le degré de persillage pour chaque catégorie.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 19 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

- 11) Distinguer la texture de la chair (fine ou grossière).
- 12) Distinguer les couleurs, de rouge vif à rouge très sombre.

11.4 Évaluation


- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur le système de classification du bœuf.
- 2) L'étudiant, en visite chez un exploitant d'abattoir, observe le processus de classification.

11.5 Objectif de formation 2

- 1) L'étudiant reçoit une formation pratique sur les techniques appropriées pour faire vieillir la viande et l'attendrir par traitement manuel ou en la faisant mariner.

11.6 Objectifs de compétence

- 1) Établir la température, le degré d'humidité et le temps nécessaires à un vieillissement adéquat.
- 2) Expliquer pourquoi le vieillissement attendrit la viande.
- 3) Déterminer la meilleure manière de disposer la viande de bœuf pour qu'elle vieillisse.
- 4) Reconnaître les modifications chimiques qui ont lieu dans la viande durant le processus de vieillissement.
- 5) Reconnaître l'odeur de la viande correctement vieillie.
- 6) Surveiller la perte de poids durant le processus de vieillissement.
- 7) Expliquer pourquoi une viande adéquatement vieillie coûte plus cher.
- 8) Nommer l'équipement et les outils utilisés pour attendrir la viande manuellement.
- 9) Connaître les effets de l'attendrissement manuel.
- 10) Nommer les coupes de viande qui tirent profit d'un attendrissement manuel.
- 11) Nommer les avantages de l'attendrissement manuel.
- 12) Nommer les ustensiles nécessaires pour faire mariner la viande.
- 13) Connaître l'utilité des ingrédients utilisés.
- 14) Établir la proportion huile-acide.
- 15) Déterminer le temps et la température nécessaires pour faire mariner la viande.
- 16) Nommer des jus connus qui favorisent l'attendrissement.
- 17) Nommer d'autres avantages à faire mariner la viande.
- 18) Nommer les épices les plus répandues utilisées pour faire mariner la viande.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 20 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

11.7 Évaluation


- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur le vieillissement et l'attendrissement de la viande.
- 2) L'étudiant procède à l'attendrissement de la viande de manière manuelle et en la faisant mariner, sous surveillance.

11.8 Objectif de formation 3

- 1) L'étudiant reçoit une formation pour préparer les produits de bœuf à l'aide de méthodes de cuisson par chaleur sèche : en les faisant rôtir et griller, en les cuisant au four ou au grilloir, en les sautant et en les poêlant.

11.9 Objectifs de compétence

- 1) En se servant de recettes, cuire la viande à l'aide de chaleur sèche.
- 2) Griller et cuire au four du bœuf.
- 3) Évaluer le degré de cuisson.
- 4) Utiliser les jus de cuisson.
- 5) Laisser reposer le rôti avant de le découper.
- 6) Préparer le bœuf au grilloir.
- 7) Évaluer le degré de cuisson.
- 8) Décrire la température utilisée et la teneur en gras de la viande qui est souhaitée.
- 9) Comparer la cuisson au grilloir de produits frais et de produits surgelés.
- 10) Utiliser des assaisonnements.
- 11) Faire griller du bœuf.
- 12) Connaître la température habituelle pour les grillades.
- 13) Connaître les produits et les assaisonnements utilisés pour la friture.
- 14) Évaluer le degré de cuisson.
- 15) Sauter du bœuf.
- 16) Connaître la température et le temps de cuisson approximatifs.
- 17) Évaluer le degré de cuisson.
- 18) Utiliser les jus de cuisson.
- 19) Poêler du bœuf.
- 20) Connaître les viandes se prêtant le mieux à la cuisson à la poêle.
- 21) Comparer poêler et sauter.
- 22) Connaître la température et le temps de cuisson approximatifs.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 21 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

23) Évaluer le degré de cuisson.

24) Utiliser les jus de cuisson.

11.10 Évaluation

1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur les méthodes de cuisson par chaleur sèche.

2) L'étudiant prépare des viandes à l'aide de méthodes de cuisson par chaleur sèche.

11.11 Objectif de formation 4

1) L'étudiant prépare des produits de viande appropriés en se servant des méthodes de cuisson par chaleur humide suivantes : en les cuisant à la vapeur, en les faisant bouillir, en les pochant et en les faisant mijoter.

11.12 Objectifs de compétence

1) En se servant de recettes, cuire la viande à l'aide de chaleur humide.

2) Indiquer les types de viande pouvant être bouillies et en préparer quelques-unes.

3) Indiquer le liquide à utiliser et la température requise pour les viandes bouillies.

4) Évaluer le degré de cuisson.

5) Connaître les assaisonnements utilisés pour la viande bouillie et le moment opportun pour la retirer du liquide.

6) Indiquer les types de viande se prêtant à la cuisson à la vapeur.

7) Donner des instructions concernant l'utilisation de la vapeur comme étape préliminaire de cuisson.

8) Connaître les effets de la cuisson à feu vif sur les protéines animales.

9) Connaître les assaisonnements utilisés pour la cuisson à la vapeur.

10) Évaluer le degré de cuisson.

11) Indiquer les sortes de viande pouvant être pochées.

12) Connaître la température du liquide pour pocher la viande.

13) Connaître les assaisonnements utilisés pour pocher la viande.


14) Évaluer le degré de cuisson.

15) Indiquer les sortes de viande pouvant être mijotées.

16) Connaître le type d'assaisonnements utilisés.

17) Connaître les avantages du mijotage (cuisson à feu doux).

18) Évaluer le degré de cuisson.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 22 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

11.13 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur les méthodes de cuisson par chaleur humide.
- 2) L'étudiant prépare des viandes en se servant de méthodes de cuisson par chaleur humide.

11.14 Objectif de formation 5


- 1) L'étudiant prépare des produits de viande appropriés en les faisant braiser et cuire à l'étuvée.

11.15 Objectifs de compétence

- 1) À l'aide de recettes, braiser des viandes et les faire cuire à l'étuvée.
- 2) Définir la cuisson combinée.
- 3) Connaître les viandes pouvant être braisées.
- 4) Connaître le type et la quantité de matière grasse à utiliser, et la température requise.
- 5) Connaître le temps approximatif requis pour saisir la viande.
- 6) Chronométrer le processus de cuisson.
- 7) Connaître le type d'assaisonnements utilisés.
- 8) Déterminer le degré de cuisson.
- 9) Connaître les produits de viande pouvant être cuits à l'étuvée.
- 10) Connaître le type et la quantité de matière grasse à utiliser, et la température requise.
- 11) Choisir le liquide à ajouter et savoir en quelle quantité.
- 12) Connaître le temps approximatif requis pour saisir la viande.
- 13) Connaître le type d'assaisonnements utilisés.
- 14) Déterminer le degré de cuisson.

11.16 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur les méthodes de cuisson combinées.
- 2) L'étudiant prépare des viandes en se servant de méthodes de cuisson combinées.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 23 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

Préparation, cuisson et service du poisson

12.1 Buts

- 1) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour distinguer et choisir poissons et fruits de mer frais et surgelés, incluant leurs méthodes d'entreposage.
- 2) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour nettoyer le poisson.
- 3) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour choisir le matériel et les outils de découpe appropriés, ainsi que les techniques de filetage et d'enrobage appropriées à la préparation.
- 4) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour préparer les mollusques et les crustacés.

12.2 Objectif de formation 1

- 1) L'étudiant reçoit une formation théorique et pratique concernant l'identification et le choix des poissons frais et surgelés pour s'assurer de leur qualité.

12.3 Objectifs de compétence

- 1) Distinguer différentes espèces de poisson à l'aide de nuanciers ainsi que des spécimens de poisson d'eau douce et d'eau salée lors de sorties.
- 2) Dresser la liste des types et des sortes de poisson surgelé disponibles.
- 3) Évaluer la qualité du poisson frais par son apparence, sa couleur, la fermeté de sa chair, ses traits distinctifs et son odeur.
- 4) Connaître les méthodes d'entreposage et le seuil de température pour préserver la qualité du poisson frais et du poisson surgelé.
- 5) Connaître les méthodes appropriées pour manipuler et décongeler le poisson.

12.4 Évaluation


- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur le choix des sortes de poisson et les méthodes d'entreposage appropriées.
- 2) L'étudiant est soumis à un examen pratique sur la manipulation et la décongélation du poisson.

12.5 Objectif de formation 2

- 1) L'étudiant reçoit une formation pratique sur le nettoyage, le lavage et l'écaillage des poissons pour en préserver la forme, la qualité et la fraîcheur avec un minimum d'imperfections.

12.6 Objectifs de compétence

- 1) Connaître la méthode de lavage du poisson à l'eau froide pour en retirer les impuretés tout en préservant la fermeté de la chair et la saveur.
- 2) Retirer les écailles et les parasites.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 24 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

12.7 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen pratique sur le nettoyage, le lavage et l'écaillage d'au moins trois sortes de poisson.

12.8 Objectif de formation 3

- 1) L'étudiant reçoit une formation pratique concernant le choix des outils et des ustensiles pour nettoyer, écailler et découper le poisson en portions avec le minimum de pertes, et produire des coupes de poids et de format uniformes pour la préparation.

12.9 Objectifs de compétence

- 1) Connaître les outils et les ustensiles de nettoyage et d'écaillage.
- 2) Connaître les méthodes de nettoyage du poisson en retirant les intestins, les ouïes, la tête, la queue, les nageoires, la peau et les œufs.
- 3) Connaître les types ou les styles de coupe pour le poisson.
- 4) Fileter le poisson.
- 5) Savoir, en fonction de la recette, quels ingrédients, quel type d'enrobage et quelle méthode de cuisson utiliser.
- 6) Connaître les méthodes de cuisson : pochage, cuisson à la vapeur, friture plate, friture profonde, cuisson au grilloir, cuisson au four et glaçage.
- 7) Préparer la farce.

12.10 Évaluation


- 1) L'étudiant est soumis à un examen pratique sur le découpage du poisson frais en filets, en sections et en portions.
- 2) L'étudiant prépare trois des sortes de poisson les plus utilisées à l'aide de méthodes de cuisson par chaleur sèche et par chaleur humide.
- 3) L'étudiant prépare au moins une sorte de poisson à l'aide d'une autre méthode.

12.11 Objectif de formation 4

- 1) L'étudiant reçoit une formation pratique sur le nettoyage et la préparation des mollusques et des crustacés.

12.12 Objectifs de compétence

- 1) Connaître les sortes de mollusques et de crustacés.
- 2) Reconnaître les signes de détérioration des mollusques et des crustacés frais.
- 3) Décrire la méthode appropriée pour retirer les impuretés et les corps étrangers, ainsi que les méthodes pour couper, nettoyer et décoquiller toutes les formes de mollusques et de crustacés.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 25 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

- 4) Jeter l'estomac et les veines ou la coquille et retirer les impuretés en lavant les mollusques et les crustacés à l'eau froide, tout en préservant la saveur et la fermeté de la chair et en évitant de les endommager.
- 5) Coordonner le nettoyage, le lavage et le service pour assurer qualité et fraîcheur.

12.13 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur le nettoyage et la préparation des mollusques et des crustacés.
- 2) L'étudiant est soumis à un examen pratique sur la préparation des mollusques et des crustacés.

Fruits

13.1 Buts


- 1) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour choisir, nettoyer et préparer tous les types de fruits pour la cuisson.
- 2) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour préparer et cuire les fruits pour toutes sortes de menus.
- 3) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour préparer les fruits frais et les fruits en conserve en vue de les entreposer au congélateur.

13.2 Objectif de formation 1

- 1) L'étudiant reçoit des documents sur la nature, le choix et la préparation des fruits.

13.3 Objectifs de compétence

- 1) Définir ce qu'est un fruit.
- 2) Différencier fruits et légumes.
- 3) Connaître les fruits les plus souvent servis.
- 4) Connaître les avantages d'utiliser les fruits locaux en saison.
- 5) Connaître le contenu acide de certains fruits et de leurs jus ainsi que des effets de ces acides sur d'autres denrées alimentaires, les outils et l'équipement.
- 6) Avoir une vue d'ensemble de la valeur nutritive des fruits frais dans un régime bien équilibré.
- 7) Connaître la méthode de cuisson la plus appropriée selon l'usage qu'on veut faire du fruit à préparer.
- 8) Utiliser les fruits comme hors-d'œuvre, accompagnement, plat principal, dessert, garniture et décoration de table.
- 9) Connaître les effets de l'oxydation sur les fruits.
- 10) Connaître l'importance d'utiliser les outils, l'équipement et les ustensiles appropriés.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 26 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

Nutrition

14.1 Buts

- 1) Renseigner l'étudiant sur les besoins nutritionnels du corps humain et sur les diverses sources alimentaires des principaux éléments nutritifs.
- 2) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires à la préparation des repas conformément au *Guide alimentaire canadien*.

14.2 Objectif de formation

- 1) On fournit à l'étudiant le *Guide alimentaire canadien* et des instructions d'utilisation.

14.3 Objectifs de compétence

- 1) Repérer les groupes d'aliments nécessaires pour un régime équilibré.
- 2) Équilibrer les menus en fonction de leur valeur nutritive.
- 3) Connaître les exigences des régimes pour diabétiques, des régimes pauvres en sel et en gras et des régimes thérapeutiques.
- 4) Préserver la valeur nutritive des aliments à l'aide de méthodes d'entreposage adéquates.

14.4 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur l'utilisation appropriée et efficace du *Guide alimentaire canadien* lors de la planification et de la préparation des repas.


Légumes frais et surgelés

15.1 But

- 1) Fournir à l'étudiant les connaissances et les compétences nécessaires pour :
 - a) entreposer les légumes frais (racines et feuilles) de façon à en maintenir la qualité, la couleur et la croustillance;
 - b) nettoyer et couper adéquatement tous les types de légumes dans des formes et des formats appropriés, avec un minimum de gaspillage et de perte d'éléments nutritifs;
 - c) cuire les légumes frais, congelés, séchés et en conserve;
 - d) choisir les herbes, les épices, les graines et les assaisonnements appropriés pour les utiliser dans toutes sortes de préparations;
 - e) préparer des champignons frais et en conserve pour divers menus;
 - f) préparer des pommes de terre frites, bouillies, en purée, farcies au four et à la normande.

15.2 Objectif de formation 1

- 1) L'étudiant reçoit des documents sur l'évaluation de la qualité des légumes et les méthodes d'entreposage.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 27 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

15.3 Objectifs de compétence

- 1) Connaître les légumes par groupe et par nom.
- 2) Évaluer la croustillance, la couleur, la détérioration, l'odeur, la fermeté et l'âge d'un légume.
- 3) Déterminer l'âge du produit et le temps d'entreposage probable.
- 4) Connaître la température et l'environnement permettant de préserver la qualité grâce à la réfrigération, à l'humidité et à la ventilation.
- 5) Préparer les légumes pour l'entreposage en retirant les feuilles et les branches fanées, la pourriture, et les emballer.
- 6) Remballer dans des récipients d'entreposage (paniers métalliques ou contenant de plastique perforés) pour assurer une bonne circulation d'air en vue de prolonger la fraîcheur.

15.4 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur l'évaluation de la qualité et de l'entreposage.
- 2) L'étudiant rédige un bref rapport sur la visite chez un fournisseur local.

15.5 Objectif de formation 2


- 1) Fournir des documents, puis une formation pratique sur le nettoyage et le découpage des légumes.

15.6 Objectifs de compétence

- 1) Connaître le moment propice pour nettoyer les légumes.
- 2) Connaître les méthodes appropriées pour nettoyer les légumes.
- 3) Connaître le moment propice pour préparer et couper les légumes.
- 4) Connaître l'équipement et les outils appropriés pour nettoyer et couper les légumes.
- 5) Montrer comment peler, trancher et couper les légumes à l'aide d'outils manuels et de machines, avec un minimum de perte d'éléments nutritifs.
- 6) Préparer des légumes secs pour la cuisson.
- 7) Utiliser des produits chimiques pour éviter la décoloration de certains légumes préparés.

15.7 Évaluation

- 1) L'étudiant nettoie et coupe adéquatement divers légumes dans des formes et des formats prédéterminés.
- 2) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur le nettoyage et la coupe des légumes et sur les manières appropriées de les peler et de les parer.


	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 28 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

15.8 Objectif de formation 3

- 1) À l'aide de l'équipement, des fournitures et des menus nécessaires, l'étudiant prépare des légumes en utilisant la méthode de cuisson qui permettra de retenir le maximum de couleur, de saveur, de vitamines et de minéraux et d'obtenir la texture désirée.

15.9 Objectifs de compétence

- 1) Déterminer la meilleure méthode pour l'usage prévu.
- 2) Déterminer la température et le temps de cuisson appropriés pour chaque méthode de préparation :
 - a) griller
 - b) bouillir
 - c) cuire à la vapeur
 - d) cuire en friture plate
 - e) cuire en friture profonde
 - f) cuire au four
 - g) braiser
 - h) cuire sous pression
 - i) cuire à l'étuvée
 - j) glacer
 - k) sauter
- 3) Décrire l'effet des acides sur les légumes.
- 4) Dresser la liste de l'équipement et des outils nécessaires (et les décrire) pour cuire, égoutter et garder les légumes chauds.
- 5) Décrire les spécifications de cuisson pour les légumes.
- 6) Décrire les méthodes appropriées pour évaluer la cuisson des légumes et utiliser les diagrammes et les tableaux de temps de cuisson.
- 7) Comparer les temps de cuisson des légumes surgelés avec ceux des légumes frais.
- 8) Expliquer l'importance de garder les légumes surgelés à une température de congélation précise.
- 9) Décrire les qualités qu'il est souhaitable de conserver lorsqu'on cuit des légumes.
- 10) Décrire les effets de la surcuisson sur les légumes.
- 11) Décrire les substances et les pigments des légumes cuits dans l'eau dure comparativement à ceux cuits dans l'eau douce.
- 12) Décrire les différences entre les légumes cuits dans l'eau dure et ceux cuits dans l'eau douce.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 29 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

15.10 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur la préparation des légumes.
- 2) À l'aide d'un choix de légumes verts, rouges, à grande jutosité, surgelés, secs et en conserve, l'étudiant prépare chaque groupe en choisissant la méthode de cuisson qui retiendra le maximum de couleur, de saveur, de vitamines, de minéraux et qui permettra d'obtenir la texture désirée.

15.11 Objectif de formation 4

- 1) L'étudiant reçoit des documents et des instructions sur le choix et l'utilisation des herbes, des épices, des graines et des assaisonnements appropriés à utiliser lors de diverses opérations culinaires.

15.12 Objectifs de compétence


- 1) Définir et distinguer divers assaisonnements, herbes, épices et graines.
- 2) Décrire le rôle de chacun dans la préparation des aliments.
- 3) Décrire la durée de conservation des herbes et des épices.
- 4) Expliquer l'utilisation des plantes entières, des épices et des graines.
- 5) Expliquer l'utilisation des herbes broyées ou en poudre, des épices et des graines.
- 6) Décrire les effets de l'utilisation de trop ou de trop peu d'assaisonnements et indiquer le moment propice pour assaisonner.
- 7) À l'aide d'une liste d'aliments précis, expliquer comment utiliser herbes ou épices pour exalter les saveurs.
- 8) Décrire comment les herbes et épices pénètrent les aliments en fonction des méthodes de cuisson par chaleur sèche ou humide.

15.13 Évaluation

- 1) L'étudiant effectue des recherches et rédige un rapport sur les herbes, les épices et les graines.
- 2) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur les herbes, les épices, les graines et les assaisonnements.
- 3) À l'aide d'une liste de plats ou de préparations, l'étudiant distingue correctement les herbes ou les épices responsables de la saveur prédominante du plat ou de la préparation.
- 4) À l'aide d'une liste de graines, l'étudiant nomme la graine précise le plus souvent utilisée avec certains aliments.

15.14 Objectif de formation 5

- 1) L'étudiant nomme, inspecte, nettoie, coupe et cuit des champignons frais et des champignons en conserve en fonction de menus précis.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 30 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

15.15 Objectifs de compétence

- 1) Reconnaître et choisir les champignons les plus souvent servis.
- 2) Nettoyer des champignons frais et les couper dans diverses formes.
- 3) Cuire des champignons frais et des champignons en conserve à l'aide de diverses méthodes.
- 4) Détecter la détérioration chez des champignons frais et des champignons en conserve à l'aide de méthodes établies.
- 5) Décrire diverses utilisations des champignons dans la préparation des aliments.
- 6) Utiliser des champignons dans la préparation des potages.

15.16 Évaluation


- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur la préparation et la cuisson de champignons frais et des champignons en conserve.
- 2) L'étudiant nettoie, coupe et cuit des champignons frais et des champignons en conserve en fonction de menus précis.

15.17 Objectif de formation 6

- 1) À l'aide de l'équipement nécessaire, l'étudiant prépare et cuit des pommes de terre en fonction de menus précis.

15.18 Objectifs de compétence

- 1) Connaître les variétés de pomme de terre se prêtant le mieux à chaque méthode de préparation et de cuisson.
- 2) Pommes de terre frites
 - a) Peler, laver, couper, faire tremper, blanchir, cuire et entreposer les pommes de terre blanchies mais non cuites.
 - b) Cuire les pommes de terre.
- 3) Pommes de terre grillées et en purée.
 - a) Peler, couper et laver les pommes de terre.
 - b) Utiliser la quantité d'eau requise pour faire bouillir les pommes de terre.
 - c) Déterminer le temps de cuisson.
 - d) Vérifier la cuisson.
 - e) Égoutter les pommes de terre et les garder chaudes.
 - f) Réduire en purée, ajouter les ingrédients requis et diviser en portions.
- 4) Pommes de terre au four et pommes de terre au four farcies.
 - a) Nettoyer, choisir le format approprié et envelopper dans une feuille d'aluminium.
 - b) Déterminer le temps et la température de cuisson.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 31 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

- c) Vérifier la cuisson et garder au chaud.
 - d) Pour les pommes de terre au four, découper pour le service et ajouter les accompagnements.
 - e) Pour les pommes de terre au four farcies, couper et retirer la peau, ajouter les ingrédients nécessaires et replacer la chair dans la peau.
 - f) Réchauffer.
- 5) Pommes de terre à la normande
- a) Peler, laver et trancher les pommes de terre.
 - b) Disposer en couches et ajouter les ingrédients nécessaires.
 - c) Déterminer le temps de cuisson approximatif.
 - d) Vérifier la cuisson.
 - e) Diviser en portions.

15.19 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur la cuisson des pommes de terre.
- 2) L'étudiant prépare et cuit chaque type de pomme de terre à l'aide d'une technique acceptée.


Sujet

16.1 Généralités

- 1) Desserts
- 2) Biscuits, gâteaux et muffins
- 3) Boulangerie et pâtisserie
- 4) Farine, pain et petits pains

16.2 Buts

- 1) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour choisir les ingrédients en fonction des spécifications et des utilisations demandées et pour assurer la qualité, la fraîcheur et le bon goût du produit.
- 2) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour préparer le pain, les petits pains, les beignets et toutes sortes d'autres pâtes cuites.
- 3) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour cuire au four les biscuits pour le thé, les muffins et les gâteaux.
- 4) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour cuire au four la pâte feuilletée, la pâte à tarte, les soufflés, les tartes, les flans et les desserts glacés.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 32 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

16.3 Objectif de formation 1

- 1) Choisir les ingrédients pour la pâtisserie.

16.4 Objectifs de compétence

- 1) Connaître les types de farine destinés à la boulangerie et leurs saveurs.
- 2) Connaître les types de levure.
- 3) Connaître les types et les caractéristiques des édulcorants.
- 4) Connaître les types et les caractéristiques des matières grasses utilisées en pâtisserie.
- 5) Connaître les types de produit à base d'œufs utilisés en pâtisserie.
- 6) Connaître les types de lait utilisés en pâtisserie.
- 7) Connaître les types d'aromatisant.
- 8) Connaître la température et l'environnement favorisant l'entreposage et la préservation de la qualité ainsi que la prévention de la détérioration des ingrédients et des produits cuits.

16.5 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur les ingrédients utilisés en pâtisserie.
- 2) L'étudiant exécute les recettes qui lui sont remises et prépare la quantité recommandée de chaque recette en fonction d'une norme prédéterminée.

16.6 Objectif de formation 2


- 1) Préparer, cuire et servir un assortiment de produits de boulangerie.

16.7 Objectifs de compétence

- 1) Ajuster les recettes en fonction des quantités, des volumes et de la méthode de préparation.
- 2) Définir ce qu'est un produit de boulangerie.
- 3) Choisir l'équipement nécessaire pour la préparation de la pâte.
- 4) Préparer et incorporer les ingrédients nécessaires.
- 5) Démontrer les techniques d'apprêt appropriées.
- 6) Déterminer les températures et les temps de cuisson pour les produits de boulangerie.
- 7) Refroidir, couper et entreposer les produits.
- 8) Décrire les aptitudes à la conservation et à la congélation des produits de boulangerie.

16.8 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur la préparation de la pâte.
- 2) L'étudiant prépare la farine, cuit le pain, les petits pains, les biscuits et les gâteaux.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 33 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

16.9 Objectif de formation 3

- 1) L'étudiant cuit les biscuits, les muffins et les préparations pour gâteau en suivant les recettes.

16.10 Objectifs de compétence

Biscuits


- 1) Ajuster la recette en fonction des quantités et volumes d'ingrédients et de la méthode de préparation.
- 2) Choisir le type et la qualité de la farine.
- 3) Choisir le type de matière grasse.
- 4) Choisir les ustensiles et l'équipement.
- 5) Bien mélanger les ingrédients et laisser reposer la pâte pour pouvoir la travailler plus facilement.
- 6) Rouler la pâte et la couper dans des formes et des formats précis, avec un minimum de perte.
- 7) Placer sur des plaques graissées ou doublées de papier et badigeonner les biscuits de dorure à l'œuf.
- 8) Cuire à une température prédéterminée et pendant un temps prédéterminé pour atteindre la couleur désirée.
- 9) Vérifier la cuisson pour vous assurer que les biscuits sont légers et tendres, qu'ils ont une texture uniforme et humide, une saveur sucrée et une couleur dorée ou brun clair.

Muffins

- 10) Ajuster la recette en fonction des quantités et volumes d'ingrédients et de la méthode de préparation.
- 11) Choisir le type et la qualité de la farine.
- 12) Choisir le type de matière grasse.
- 13) Choisir le type de levain.
- 14) Choisir les ustensiles et l'équipement.
- 15) Battre en crème et mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention de la consistance précise.
- 16) Remplir les moules à muffins doublés de papier.
- 17) Cuire et vérifier la cuisson pour vous assurer que les muffins sont légers, tendres, spongieux et humides.

Gâteaux

- 18) Ajuster la recette en fonction des quantités et volumes d'ingrédients et de la méthode de préparation.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 34 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

- 19) Connaître les types de gâteau.
- 20) Choisir le type de farine.
- 21) Connaître les types de matière grasse.
- 22) Connaître les types de levain.
- 23) Choisir les ustensiles et l'équipement.
- 24) Tamiser les ingrédients.
- 25) Mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- 26) Étendre le mélange dans des moules graissés ou doublés de papier.
- 27) Cuire pour une durée précise jusqu'à l'atteinte de la couleur désirée et cuisson complète.
- 28) Vérifier la cuisson; le gâteau doit avoir la couleur appropriée et reprendre sa forme après une légère pression du doigt.

16.11 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur la cuisson des biscuits, des muffins et des gâteaux.
- 2) L'étudiant prépare et cuit des biscuits, des muffins et un gâteau en suivant les recettes.


16.12 Objectif de formation 4

- 1) L'étudiant cuit de la pâte feuilletée, des soufflés, des tartes, des crèmes et des desserts glacés en suivant des recettes.

16.13 Objectifs de compétence

Pâte feuilletée

- 1) Ajuster la recette en fonction des quantités et volumes d'ingrédients et de la méthode de préparation.
- 2) Choisir le type et la qualité de la farine.
- 3) Choisir le type de matière grasse.
- 4) Connaître les divers acides utilisés.
- 5) Choisir les ustensiles et l'équipement.
- 6) Pétrir la pâte et prévenir sa dessiccation.
- 7) Rouler la pâte et bien y incorporer la matière grasse.
- 8) Rouler la pâte à une épaisseur prédéterminée; la couper dans des formes et des formats prédéterminés.
- 9) Assembler la pâte feuilletée en articles précis et la laisser reposer dans un endroit frais pour éviter une trop grande diminution de volume.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 35 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01


- 10) Cuire la pâte feuilletée à une température et pour une durée prédéterminées jusqu'à l'atteinte de la couleur et du degré de sécheresse et de cuisson désirés.
- 11) Vérifier la cuisson.

Soufflés

- 12) Ajuster la recette en fonction des quantités et volumes d'ingrédients et de la méthode de préparation.
- 13) Connaître les types de soufflé.
- 14) Déterminer le temps de cuisson.
- 15) Choisir les ingrédients aromatiques.
- 16) Choisir le type de moule et le format et le doubler de papier pour empêcher le sucre de coller.
- 17) Mesurer et combiner les ingrédients pour former un agent épaississant.
- 18) Remuer et battre les ingrédients pour bien les mélanger.
- 19) Cuire les ingrédients à une température prédéterminée et pour une durée précise.
- 20) Fouetter et plier les blancs d'œuf dans la sauce épaissie et refroidie en perturbant le moins possible la structure cellulaire.
- 21) Répartir le mélange dans les moules préparés.
- 22) Cuire les soufflés au bain-marie, à une température prédéterminée et pour une durée précise, pour assurer une cuisson uniforme.
- 23) Garder les soufflés chauds et les servir immédiatement pour en préserver la qualité moelleuse.

Tartes

- 24) Ajuster la recette en fonction des quantités et volumes d'ingrédients.
- 25) Déterminer le type de farine.
- 26) Connaître les sortes de matière grasse et le rapport approximatif matière grasse-farine.
- 27) Mélanger la matière grasse et la farine, la quantité d'eau fraîche nécessaire et expliquer la raison pour laquelle on utilise de l'eau fraîche.
- 28) Indiquer le temps habituel de repos.
- 29) Déterminer la quantité de pâte nécessaire pour les croûtes du dessus ou du dessous.
- 30) Montrer la bonne façon de rouler la pâte et de la placer dans l'assiette à tarte.
- 31) Montrer comment découper une croûte de tarte simple.
- 32) Utiliser une dorure à l'œuf sur les tartes à double croûte.
- 33) Déterminer la température et la durée de cuisson appropriées pour les croûtes de tarte.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 36 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

- 34) Déterminer la température et la durée de cuisson appropriés pour les tartes à double croûte.
- 35) Déterminer la quantité de garniture approximative à utiliser par tarte.
- 36) Laisser refroidir les tartes cuites et les découper en pointes.
- 37) Déterminer la température de conservation appropriée.
- 38) Décrire les tartes qu'on peut congeler et celles qu'on ne peut congeler.

Flans


- 39) Ajuster la recette en fonction des quantités et volumes d'ingrédients et de la méthode de préparation.
- 40) Connaître les types de dessert à base de crème pâtissière.
- 41) Choisir les ingrédients aromatiques.
- 42) Choisir le type de lait.
- 43) Choisir le type de moule ou de contenant et le format.
- 44) Préparer le moule ou le contenant dans lequel cuire l'appareil à flan.
- 45) Mélanger les ingrédients à une température prédéterminée.
- 46) Tamiser l'appareil à flan pour séparer le liquide des solides.
- 47) Cuire le flan au bain-marie à une température et pour une durée prédéterminées.
- 48) Couvrir pour empêcher la formation d'une croûte.
- 49) Vérifier la cuisson.

Desserts glacés

- 50) Ajuster la recette en fonction des quantités et des volumes d'ingrédients et de la méthode de préparation.
- 51) Connaître les types de dessert glacé.
- 52) Connaître les différentes composantes des desserts glacés.
- 53) Déterminer le temps requis pour congeler les desserts.
- 54) Choisir le type et le format de l'assiette de service.
- 55) Garder les desserts glacés au congélateur pour en maintenir la qualité, la forme et la température.

16.14 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur la cuisson de la pâte à tarte, des soufflés, des tartes, des flans et des desserts glacés.
- 2) L'étudiant prépare et cuit la pâte à tarte, les soufflés, les tartes, les flans et les desserts glacés en suivant des recettes.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 37 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

Cuisson au four à micro-ondes

17.1 But

- 1) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour utiliser et entretenir un four à micro-ondes.

17.2 Objectif de formation

- 1) L'étudiant reçoit une formation théorique et pratique sur l'utilisation et l'entretien d'un four à micro-ondes.

17.3 Objectifs de compétence

- 1) Connaître la fonction des boutons de contrôle tels que décrits dans le manuel d'utilisation.
- 2) Connaître les facteurs de sécurité.
- 3) Connaître les méthodes de nettoyage.

17.4 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur l'utilisation appropriée et sécuritaire d'un four à micro-ondes.
- 2) L'étudiant prépare un plat à l'aide du four à micro-ondes.

Manipulation et élimination des déchets

18.1 But


- 1) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour entretenir les aires d'entreposage et d'élimination des déchets conformément aux exigences réglementaires applicables et aux normes établies.

18.2 Objectif de formation

- 1) L'étudiant décrit par écrit les exigences applicables du Code d'hygiène et des règlements prévus par les lois pertinentes sur la santé publique.

18.3 Objectifs de compétence

- 1) Connaître la méthode appropriée pour manipuler et éliminer les déchets de cuisine : déchets humides et secs, poubelles.
- 2) Connaître les maladies d'origine alimentaire dues à un nettoyage et à un entretien inappropriés.
- 3) Connaître les méthodes de détection de la présence de rongeurs et d'insectes.
- 4) Connaître les méthodes d'élimination des insectes et de contrôle des rongeurs : inspections régulières, entreposage approprié, utilisation de pesticides et conditions.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 38 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

- 5) Connaître les types de modifications chimiques nocives causées par des bactéries.
- 6) Connaître les types et les caractéristiques des matières toxiques, des poisons chimiques et des microorganismes.
- 7) Connaître et choisir le matériel et les détergents de nettoyage.
- 8) Savoir comment détruire des boîtes congelées et endommagées.
- 9) Apporter des correctifs afin de diminuer les risques possibles pour la santé dus à l'équipement et aux installations.
- 10) Identifier les problèmes d'entretien potentiels et signaler les bris mineurs.
- 11) Faire l'entretien nécessaire de façon à garantir l'hygiène.
- 12) Faire un nettoyage et un entretien appropriés des locaux.

18.4 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur l'hygiène et la propreté de la cuisine où il faut maintenir des normes de propreté préétablies pour prévenir la propagation de bactéries nocives.

Sécurité au travail

19.1 But

- 1) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour suivre les procédures de sécurité acceptées, adopter des habitudes de prudence au travail, se servir des machines en fonction des normes de sécurité du fabricant, reconnaître les dangers potentiels et prendre des mesures pertinentes.

19.2 Objectif de formation


- 1) Dresser la liste des procédures de sécurité en cuisine, des pratiques de travail sécuritaires et d'utilisation sécuritaire des machines pour créer un environnement de travail sécuritaire.

19.3 Objectifs de compétence

- 1) Connaître les lois et règlements reliés à la sécurité au travail.
- 2) Connaître les vêtements et l'équipement de protection.
- 3) Déterminer les dangers, les signaler et les éliminer.

19.4 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur les lois et règlements applicables à la sécurité au travail.
- 2) L'étudiant est évalué sur ses habitudes quotidiennes de travail.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 39 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

Cuisson en friture profonde

20.1 But

- 1) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires à la cuisson en friture profonde.

20.2 Objectif de formation


- 1) L'étudiant choisit la température de cuisson et l'équipement appropriés pour frire séparément divers aliments à des niveaux de cuisson prédéterminés.

20.3 Objectifs de compétence

- 1) Dresser la liste des principales parties d'une friteuse.
- 2) Dresser la liste des types de matière grasse pour la friture.
- 3) Dresser la liste des températures de cuisson appropriées pour divers aliments à frire.
- 4) Préparer des aliments à frire.
- 5) Dresser la liste des temps de friture de divers aliments.
- 6) Montrer la façon appropriée de manipuler les aliments panés.
- 7) Montrer la façon appropriée de manipuler les aliments panés surgelés.
- 8) Montrer la façon appropriée d'égoutter les aliments cuits en friture profonde.
- 9) Décrire la façon appropriée de maintenir la température des aliments cuits en friture profonde, une fois hors de la friteuse.
- 10) Montrer la façon appropriée de secouer les aliments en train de frire.
- 11) Maintenir la température lors de la cuisson en friture profonde.
- 12) Filtrer la matière grasse ayant servi à la friture profonde.
- 13) Nettoyer la cuve de la friteuse en portant une solution nettoyante à ébullition.
- 14) Nettoyer les éléments de la friteuse en les portant à une température élevée.
- 15) Utiliser un thermomètre à bain de friture.
- 16) Dresser la liste des effets du sucre, du sel et de certains métaux sur la cuisson en friture profonde.
- 17) Déterminer la cuisson des aliments frits.

20.4 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur la cuisson en friture profonde.
- 2) L'étudiant cuit en friture profonde divers aliments à des degrés de cuisson prédéterminés et détermine la température et le temps de cuisson.
- 3) L'étudiant filtre la matière grasse et nettoie la cuve et les éléments de la friteuse.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 40 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

Cuisson des œufs (petit déjeuner)

21.1 But

- 1) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour préparer les œufs du petit déjeuner.

21.2 Objectif de formation 1

- 1) Dresser la liste des types d'œuf habituellement utilisés et servis à bord des navires.

21.3 Objectifs de compétence

- 1) Connaître le classement des œufs canadiens et américains en fonction du format, du poids et de la teneur en matière grasse.
- 2) Dresser la liste des renseignements sur l'entreposage, la température et l'emplacement dans le lieu d'entreposage et sur les utilisations appropriées des types d'œuf suivants :
 - a) frais
 - b) surgelés
 - c) séchés
 - d) en conserve

21.4 Objectif de formation 2

- 1) L'étudiant choisit l'équipement et les ingrédients nécessaires; il prépare les types d'œuf suivants de façon à en préserver le plus possible la valeur nutritive; il décrit les méthodes de service.

21.5 Objectifs de compétence


- 1) Inspecter les œufs pour en déterminer la qualité.
- 2) Choisir l'équipement, la méthode et les ingrédients appropriés.
- 3) Déterminer le temps de cuisson.
- 4) Ajuster la température pour préserver les éléments nutritifs, la couleur et la texture.
- 5) Cuire des œufs à la coque, pochés, frits, brouillés, ainsi que des omelettes.

21.6 Objectif de formation 3

- 1) L'étudiant prépare des viandes pour le petit déjeuner.

21.7 Objectifs de compétence

- 1) Connaître et choisir les viandes à servir pour le petit déjeuner en fonction des menus.
- 2) Choisir l'équipement.
- 3) Trancher les viandes pour le petit déjeuner avant de les cuire, s'il y a lieu.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 41 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

- 4) Déterminer la température de cuisson.
- 5) Égoutter le gras des viandes.
- 6) Coordonner les temps de cuisson en fonction du service.

21.8 Objectif de formation 4

- 1) L'étudiant prépare et cuit du pain doré.

21.9 Objectifs de compétence

- 1) Choisir l'équipement.
- 2) Choisir le pain et les ingrédients aromatiques.
- 3) Déterminer la température et le temps de cuisson requis pour répondre aux exigences.
- 4) Préparer la surface de cuisson pour empêcher les ingrédients de coller.
- 5) Servir immédiatement pour éviter une perte de qualité.

21.10 Objectif de formation 5


- 1) L'étudiant prépare et cuit des crêpes.

21.11 Objectifs de compétence

- 1) Ajuster la recette en fonction des quantités et volumes d'ingrédients.
- 2) Choisir l'équipement.
- 3) Mélanger les ingrédients.
- 4) Déterminer la température de cuisson.
- 5) Préparer la surface de cuisson pour empêcher les ingrédients de coller.
- 5) Faire cuire les crêpes durant un temps précis.
- 7) Choisir les accompagnements : beurre, sirop, etc.
- 8) Servir immédiatement pour prévenir une perte de qualité et s'assurer que les crêpes sont légères et spongieuses, d'une couleur brun clair et parfaitement cuites.

21.12 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur la préparation des œufs et des crêpes.
- 2) L'étudiant prépare chaque style d'œuf, du pain doré et des crêpes à l'aide de l'équipement et des ingrédients appropriés de manière à en préserver le plus possible la valeur nutritive, avec un minimum de séparation du liquide et des œufs.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 42 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

Sandwichs (chauds et froids)

22.1 Buts

- 1) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour préparer et monter des sandwichs froids.
- 2) Fournir les connaissances et les compétences nécessaires pour préparer des sandwichs chauds en fonction de recettes.

22.2 Objectif de formation 1

- 1) L'étudiant dresse la liste des types de pain à utiliser dans la préparation des sandwichs, et des méthodes de manipulation et d'entreposage.

22.3 Objectifs de compétence

- 1) Connaître les types de pain utilisés pour confectionner des sandwichs.
- 2) Connaître le degré de fraîcheur désiré.
- 3) Connaître les exigences pour un entreposage adéquat.
- 4) Connaître les méthodes de manipulation adéquates.
- 5) Connaître les procédures utilisées pour la préparation d'un grand nombre de sandwichs.

22.4 Objectif de formation 2

- 1) L'étudiant dresse la liste des types de sandwich et évalue la quantité de beurre utilisée dans la préparation des sandwichs.

22.5 Objectifs de compétence


- 1) Obtenir la texture de beurre désirée pour de meilleurs résultats.
- 2) Savoir déterminer la quantité requise.
- 3) Connaître la bonne façon d'étendre le beurre.

22.6 Objectif de formation 3

- 1) L'étudiant détermine les types de sandwichs chauds, à savoir grillés, western, Reuben, hamburger, ainsi que la méthode et l'ordre de préparation.

22.7 Objectifs de compétence

- 1) Connaître les types de pain utilisés pour les sandwichs chauds.
- 2) Connaître les types de garniture pour les sandwichs chauds : viande, œufs, fromage, choucroute.
- 3) Connaître l'équipement et les ustensiles pour cuire les sandwichs chauds.

	Transports Canada Sécurité maritime	Date de publication : Approuvé par :	Août 2006 AMSP	Page 43 de 43
TP 11130F		COURS DE FORMATION EN CUISINE MARITIME		Révision n° 01

- 4) Préparer et cuire des ingrédients pour les sandwichs chauds, à une température et pour une durée prédéterminées.
- 5) Assembler des sandwichs chauds avec les ingrédients adéquats.

22.8 Objectif de formation 4

- 1) À l'aide des installations, de l'équipement et des fournitures nécessaires, l'étudiant prépare, décore, garnit et monte les sandwichs froids et chauds en utilisant diverses garnitures et en les tranchant de diverses manières.

22.9 Objectifs de compétence

- 1) Produire divers types de sandwichs.
- 2) Connaître les ingrédients requis.
- 3) Planifier la production de sandwichs, à savoir coordonner les étapes.
- 4) Connaître la façon d'établir les portions (ingrédients).
- 5) Trancher les sandwichs.
- 6) Emballer les sandwichs.
- 7) Connaître la température et la durée de conservation appropriées.
- 8) Manipuler adéquatement les sandwichs et les ingrédients congelés.
- 9) Garnir les sandwichs pour qu'ils soient attrayants pour l'œil, avec des saveurs et des couleurs compatibles.
- 10) Connaître les méthodes utilisées pour la production de grandes quantités de sandwichs.
- 11) Utiliser les restes.
- 12) Connaître les conséquences d'une production de sandwichs inappropriée.

22.10 Évaluation

- 1) L'étudiant est soumis à un examen écrit sur la préparation des sandwichs.
- 2) L'étudiant prépare, décore, garnit et monte, avec diverses garnitures, des sandwichs froids, les coupe de diverses manières et s'assure qu'ils sont frais et savoureux.
- 3) L'étudiant prépare, décore, garnit et monte, avec diverses garnitures bien choisies, des sandwichs chauds, les coupe avec précision et s'assure qu'ils sont savoureux.