

MATRICE DES COMPÉTENCES

COMPÉTENCES PARTICULIÈRES	Numéro de la compétence	Type d'objectif	Durée (h)	COMPÉTENCES GÉNÉRALES											PROCESSUS				
				1	2	3	4	5	7	8	10	11	Prendre connaissance du travail à faire	Planifier le travail et préparer les surfaces	Réaliser les préparations	Servir le repas et réfuter les objections	Laver la vaisselle		
Numéro de la compétence				1	2	3	4	5	7	8	10	11							
Type d'objectif				S	C	C	C	C	C	C	C	C							
Durée (h)				30	30	75	30	30	30	60	120	120							
Servir un petit déjeuner nutritif	6	C	60		●	●	●				●		▲	▲	▲	▲	▲		
Préparer des lunchs pour l'école	9	C	60		●	●		●	●	○	○	○	▲	▲	▲	△	▲		
Servir un diner	12	C	90		●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲		
Servir un souper familial	13	C	90		●	●		○	○	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲		
S'intégrer à la vie familiale	14	S	90	●	○	○	○	○	○	○	○	○	△	△	△	△	△		

Liens entre les compétences générales et les compétences particulières

- Existence d'un lien
- Application d'un lien

Liens entre le processus de travail et les compétences particulières

- Existence d'un lien
- Application d'un lien

Compétence 7 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Concevoir des sandwichs rôtis à la salade de poulet

Contexte de réalisation

- À partir :
 - d'une demande d'un client
 - d'une préparation de salade de poulet maison
- À l'aide :
 - d'une recette de sandwich au poulet
 - d'ingrédients communs dans une cuisine
 - d'ustensiles et d'accessoires courants dans une cuisine
- Dans une cuisine privée pour un adolescent affamé

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Prendre la commande | <ul style="list-style-type: none"> • Prise en compte des ingrédients disponibles • Questionnement suffisant • Prise de commande complète et efficace |
| 2 Préparer les surfaces de travail | <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage complet des surfaces servant à la préparation des aliments • Organisation adéquate de l'espace de travail • Choix approprié des ustensiles, couverts et autres accessoires nécessaires |
| 3 Préparer les ingrédients | <ul style="list-style-type: none"> • Choix des ingrédients cohérent avec la demande du client ou de la cliente • Nettoyage rigoureux des ingrédients végétaux • Déballage minutieux des ingrédients (salade de poulet, fromage, pain, etc.) • Rôtissage juste du pain |
| 4 Assembler le sandwich | <ul style="list-style-type: none"> • Tartinage homogène des condiments de fonds (mayonnaise, moutarde, beurre, etc.) • Distribution optimale des ingrédients entre les tranches de pain • Assemblage ordonné et efficace |
| 5 Servir le sandwich | <ul style="list-style-type: none"> • Présentation attrayante dans l'assiette. • Ajout correct d'accompagnement bon pour sa santé • Réfutation efficace des objections |

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Respect des règles d'hygiène et de salubrité
- Adoption d'une attitude patiente et courtoise

Suggestion de savoirs liés à la compétence

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux éléments de la compétence et à l'ensemble de la compétence.

Pour l'ensemble de la compétence :

- Risques liés la santé et à la sécurité
 - Conséquence d'un manquement à l'hygiène ou à la salubrité
 - Conséquence d'un manque de respect, d'honnêteté ou de courtoisie.
- 1 Prendre la commande
 - Types de salutation
 - Abréviation favorisant la prise de commande rapide
 - 2 Préparer les surfaces de travail
 - Connaissance des nettoyants courants
 - Connaissance des nettoyants posant un risque pour la santé
 - 4 Préparer les ingrédients
 - Connaissance des maladies alimentaires liées aux végétaux
 - Vocabulaire lié à la coupe de végétaux (julienne, en dé, etc.)
 - 5 Assembler le sandwich
 - Technique d'assemblage selon le support (avec une tortilla, dans un panini, etc.)
 - 6 Servir le sandwich
 - Accessoire décoratif pour embellir la présentation (p.ex. olive sur un cure-dent)
 - Type d'accompagnement santé populaire chez les adolescents
 - Arguments courants pour contrer les objections d'un adolescent