

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

*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
    - Abréviations 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