

Titre et code du cours :	Bonne bouffe, belle bouffe – GEN1037
Nombre d'heures :	45 heures (3 heures par semaine)
Durée du cours :	18 semaines
Cours préalable(s) :	Aucun
Cours associé(s) :	Aucun
Ce cours peut s'offrir comme formation générale :	<input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

DESCRIPTION DU COURS

Ce cours présente les grands courants culinaires modernes. L'étudiante ou l'étudiant sera en mesure de reconnaître et d'apprécier la valeur nutritive, la saveur et la présentation esthétique des mets.

CONTRIBUTION DU COURS AUX RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE EN FORMATION PROFESSIONNELLE (<http://www.edu.gov.on.ca/fre/general/college/progstan/index.html>)

Sans objet

CONTRIBUTION DU COURS AUX RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE RELATIFS À L'EMPLOYABILITÉ ou RARE (<http://www.edu.gov.on.ca/fre/general/college/progstan/essential.html>)

L'étudiante ou l'étudiant aura démontré de façon fiable sa capacité à :

N°1	Communiquer d'une façon claire, concise et correcte, sous la forme écrite, orale et visuelle, en fonction des besoins de l'auditoire
------------	--

EXIGENCES DE LA FORMATION GÉNÉRALE

(<http://www.edu.gov.on.ca/fre/general/college/progstan/contain.html>)

Ce cours de formation générale explore les thèmes suivants :

n° 1	Les arts dans la société
-------------	---------------------------------

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE DU COURS

Résultats d'apprentissage L'étudiante ou l'étudiant aura démontré, de façon fiable, sa capacité à :	Éléments de performance
Émettre un jugement éclairé, oral ou écrit, sur la valeur nutritive, la saveur et la présentation esthétique d'une variété de mets en tenant compte des grands courants culinaires modernes.	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier, dans le mets, les éléments appartenant aux divers groupes nutritifs selon le guide alimentaire canadien • Commenter la contribution du mets au maintien ou à l'amélioration de la santé • Commenter l'impact de la méthode de préparation sur la valeur nutritive et sur la présentation visuelle du mets • Commenter le goût et la texture des aliments dans le mets • Commenter l'impact du choix de couleurs et de la grosseur des portions sur la présentation esthétique du mets • Analyser les techniques utilisées pour mettre en valeur l'objet / le sujet principal par rapport aux objets / sujets qui l'entourent • Faire ressortir les forces et les faiblesses avec justesse • Donner une appréciation globale de la valeur nutritive, de la saveur et de la présentation esthétique du mets • Fonder ses commentaires sur les principes reconnus dans les grands courants culinaires modernes • Utiliser la terminologie appropriée • Formuler les commentaires de façon objective • Varier la formulation des commentaires

ÉVALUATION

L'évaluation porte sur l'atteinte de tous les résultats d'apprentissage énumérés au début de ce plan de cours.

Stratégies et pondération de l'évaluation (selon le tableau des Résultats d'apprentissage du cours)

Résultat d'apprentissage mesuré	Description des évaluations mesurant l'atteinte du résultat d'apprentissage	%
1.	Évaluation sommative : projet final (critiquer son propre projet ainsi que celui de ses pairs)	40 %
	Évaluation formative* : critiques sur une variété de mets	50 %
	Présence et participation	10 %
		100 %

* Seules les évaluations formatives notées figurent dans le tableau.

Barème d'évaluation et note de passage

Note	valeur numérique	Note	valeur numérique
A ⁺	90-100	C ⁺	67-69
A	85-89	C	63-66
A ⁻	80-84	C ⁻	60-62
B ⁺	77-79	D ⁺	57-59
B	73-76	D	53-56
B ⁻	70-72	D ⁻	50-52
		EC	0-49

La note de passage de ce cours est un :

« D- »

EXIGENCES PARTICULIÈRES (voir le modèle adopté par la famille de programmes)

<\\Su-fs01\Public\Guide Boreal>

- La présence au cours est requise pour la compréhension et l'atteinte des résultats d'apprentissage.
- L'étudiant doit aviser le professeur, avant la classe, de toutes absences au cours par l'intermédiaire de la famille d'Éducation permanente au 560-6673 poste 2014 pour recevoir la mention <absence motivée> (AM). Dans ce cas, un arrangement particulier pour la reprise d'un travail et la mise à jour des notes pourrait se faire avec le professeur.
- Lors d'absences, l'étudiant doit s'informer auprès de ses collègues de classe au sujet de la matière vue pendant la période manquée.
- Tout acte de plagiat sera pénalisé. De plus, en cas de tricherie dans les travaux et les tests, la politique du Collège Boréal, telle qu'établie dans le Guide Boréal, s'appliquera.
- Les travaux assignés avec une date d'échéance ne seront pas acceptés après la date d'échéance.
- Ce plan d'étude jalonne les résultats d'apprentissage visés cependant il n'est pas rigide. Le professeur, de concert avec ses étudiants, révisera régulièrement ce plan et y apportera les modifications nécessaires si elles sont jugées appropriées.
- Tout travail remis au professeur doit être dactylographié sous format de traitement de texte.
- Le professeur se réserve le droit d'établir des règlements particuliers lorsqu'il le juge nécessaire.

RESSOURCES

Sans objet

RECHERCHES INFORMATIQUES AU CENTRE DE RESSOURCES TEMBEC

BABORD site web du Centre de ressources Tembec

http://www.borealc.on.ca/centre_de_ressources/

BIBCAT catalogue informatisé http://webcat.bibliocentre.ca/web2/tramp2.exe/log_in

CALENDRIER DES ÉVALUATIONS

Semaines	Thèmes d'apprentissage	Évaluations formatives et sommatives
1	<i>Historique et fonctionnement culinaire</i>	
2		
3		
4	<i>Équipement et installation</i>	
5		
6	<i>Certificat Salubrité de la cuisine</i>	
7		
8	<i>Connaissance des aliments</i>	
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		