



Commission scolaire de la  
**BEAUCE-ÉTCHEMIN**  
Ensemble *vers l'avenir*

Nom de l'élève : \_\_\_\_\_

Date du début de l'exploration : \_\_\_\_\_

Date de finalisation de l'exploration : \_\_\_\_\_

## CARNET DE TRAVAIL

---

**Cuisine, pâtisserie, service : bienvenue au restaurant PPO-POP!**



Pastry chef filling chocolate tarts - Chez Dre, par Alpha, CC BY-NC-SA 2.0, via Flickr®  
<https://www.flickr.com/photos/avlxvz/5817035735/1>

# Projet personnel d'orientation (PPO)

Version du document : 5.0

## CARNET DE TRAVAIL : Cuisine, pâtisserie, service : bienvenue au restaurant PPO-POP!

Bonjour! Ce Carnet de travail vous permettra de conserver des traces de votre exploration du Guide des activités **Cuisine, pâtisserie, service : bienvenue au restaurant PPO-POP!**. Notez-y vos calculs, vos réponses, vos réflexions, etc. Ce document est personnel, mais il peut être présenté à votre enseignant. Ce que vous y noterez ne devrait pas être évalué par ce dernier, mais lui donnera une bonne idée de l'avancement de votre démarche exploratoire. Les réponses serviront plutôt à soutenir vos réflexions dans le cadre de cette démarche.

Prenez note que seulement les activités et les exercices nécessitant des réponses, des calculs ou des réflexions à inscrire sont présentés dans le Carnet de travail.

### Conception du Guide des activités :

- Mme Marie-Serge Blais** Enseignante en cuisine, Centre spécialisé en alimentation et tourisme, CFP Fierbourg
- M. Jean-Louis Helstroffer** Enseignant en pâtisserie, Centre spécialisé en alimentation et tourisme, CFP Fierbourg
- M. Marco Santerre** Enseignant en restauration, Centre spécialisé en alimentation et tourisme, CFP Fierbourg

Conception du Carnet de travail et adaptation : Comité de validation pédagogique des guides des activités et des carnets de travail PPO

Document sous licence **Creative Commons Paternité – Pas d'utilisation commerciale – Partage des conditions initiales à l'identique 2.5 Canada** [[CC BY-NC-SA 2.5 Canada](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/ca/)]

### Activité 1 Étude d'un menu

Faites une recherche sur Internet ou dans les livres de cuisine de votre famille des différents termes culinaires employés par le chef dans son menu « Table d'hôte » et inscrivez les définitions dans ce tableau :

Terme culinaire	Définition
Ex : Bruschetta	

Poursuivez avec les étapes 2 et 3 dans le guide d'activités.

**Activité 2**

Création d'un menu

**2<sup>e</sup> étape :**

Transcrivez les plats choisis dans ce tableau. Dans la première colonne, indiquez le nom de la recette ou du plat que vous avez choisi. Dans la seconde colonne, inventez un nom original qui attirera la curiosité des clients du restaurant.

**Tableau 1 : Plats choisis pour l'élaboration du menu du restaurant PPO-POP**

Nom de la recette ou du plat	Nouveau nom
<b>Entrées chaudes</b>	
<b>Entrées froides</b>	
<b>Plats principaux</b>	
<b>Desserts</b>	

**3<sup>e</sup> étape :**

Transcrivez à la main sur la page suivante le menu que vous avez élaboré. Utilisez les noms originaux que vous avez inventés! Si vous préférez, vous pouvez faire une belle mise en pages à l'aide d'un logiciel de traitement de texte ou de dessins.

Pour chaque plat choisi, notez la liste des ingrédients qui le composent. Les restaurants offrent souvent à leurs clients un menu qui décrit bien la composition de chaque mets présenté. Faites en sorte que votre menu soit attrayant!

MENU DU SOIR  
Restaurant PPO-POP

**4e étape (facultative) :**

Si le temps le permet ou si vous désirez pousser cette activité plus à fond, pourquoi n'élaboreriez-vous pas un menu réservé aux enfants? Plusieurs restaurants prennent en considération les goûts des tout-petits! Attention! Votre menu doit demeurer santé!

**MENU DU SOIR**  
**Restaurant PPO-POP**  
**Menu pour enfants**

### Activité 3

### Salle à manger

#### 2<sup>e</sup> étape : Pliage des serviettes

Comment avez-vous trouvé cet exercice? Avez-vous eu de la facilité avec les techniques de pliage? Laquelle a été la plus difficile à réaliser? Qu'avez-vous appris sur vous?

#### 5<sup>e</sup> étape : Dressez une table pour deux personnes

Comment avez-vous trouvé cet exercice? Quels correctifs avez-vous dû apporter? Vous sentiez-vous comme dans un grand restaurant?

### Activité 4

### Service

#### 1<sup>re</sup> étape : Transport des assiettes

Avez-vous eu de la facilité avec le transport des assiettes? Quels correctifs avez-vous dû apporter?

## 2<sup>e</sup> étape : Débarrassage d'une table

Avez-vous réussi? Quels correctifs avez-vous dû apporter? Qu'avez-vous trouvé le plus difficile?

### Activité 5 Hygiène et salubrité

#### Exercice

Répondez aux questions qui suivent :

Question	Choix de réponse	<input type="checkbox"/>
1. Qui est le principal responsable des intoxications alimentaires?	a) Celui qui n'a pas bien entretenu un ustensile de cuisson. b) Celui qui a manipulé un aliment sans respecter les règles d'hygiène. c) Celui qui a utilisé un équipement sans le nettoyer après son utilisation.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2. Les températures de conservation des aliments sont très importantes pour éviter la prolifération des bactéries. À quelle température doit-on réfrigérer la plupart des aliments?	a) 0 °C b) 4 °C c) 6 °C d) 8 °C	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3. Un aliment qui est sain en apparence est considéré automatiquement comme étant propre à la consommation.	a) Vrai b) Faux	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4. Tous les manipulateurs d'aliments doivent porter une résille et un chapeau qui couvrent entièrement la chevelure.	a) Vrai b) Faux	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>





**Activité 6**

Découverte des herbes et des épices







**Exercice**





Identifiez des herbes et des épices à l'aide de définitions et d'images. Placez correctement les noms qui suivent dans les bonnes cases du tableau. Notez que les informations concernant les droits d'auteur des images ci-dessous sont mentionnées à la fin de l'exercice.

**Ail – Aneth – Basilic – Cannelle – Coriandre – Cumin – Estragon – Gingembre – Laurier – Menthe – Origan – Paprika – Persil – Thym**

Herbes/Épices	Nom	Goût	Utilisation
		Piquant, fort, le plus aromatique de la grande famille de la ciboulette et des oignons	Très odorant et aromatique, on utilise les gousses exemptes de germes pour une multitude de plats.
		Persistante odeur d'anis, de citron et de poivre	La façon la plus classique est de l'agencer au poisson; il rehausse agréablement le concombre et les oeufs. Les Grecs l'utilisent avec les épinards pour le traditionnel <i>spanakopita</i> .
		Anisé, prononcé, frais	Pesto, salade, sauce, potage, emblème de la cuisine italienne.
		Camphré, prononcé, épicé, sucré	Épice très employée en pâtisserie, elle est utilisée dans plusieurs plats et mélanges d'épices asiatiques, indiennes, africaines. Ici, au Québec, on l'utilise surtout avec la pomme.



		<p>Très aromatique, citronné, mentholé et épicé</p>	<p>Herbe qui apporte fraîcheur dans les plats indonésiens et mexicains. Goûteuse et savoureuse, elle parfume et rehausse soupe, poisson, légumineuses et viande.</p>
		<p>Terreux, très prononcé et facilement reconnaissable</p>	<p>On l'utilise <b>moulu</b> ou entier (graines) dans les mélanges d'épices indiennes, africaines et mexicaines.</p>
		<p>Anisé, mentholé, poivré</p>	<p>On l'utilise pour aromatiser des plats (crudités, sauces, poissons, etc.) ainsi que les conserves au vinaigre (cornichons, variantes).</p>
		<p>Prononcé, un peu citronné</p>	<p>Utilisé en pâtisserie et dans les cuisines asiatiques, indiennes et africaines. On le retrouve mariné, broyé, frais.</p>
		<p>Citronné, frais, un peu mentholé</p>	<p>Entre dans la composition de plusieurs marinades et est indispensable dans le <i>bouquet garni</i>.</p>
		<p>Frais et sucré</p>	<p>Accompagne salade, poisson, légumes et chocolat... On la mange fraîche ou infusée aux quatre coins du globe.</p>

		Délicat, légèrement camphré, fruité	Son goût délicat entre dans la composition de plusieurs farces en plus d'être une herbe essentielle à la cuisine italienne et grecque.
		Parfum âcre, doux, légèrement piquant	Entre dans la composition des plats d'Europe de l'Est et est utilisé pour sa couleur rouge. Il est le fruit mûr du piment doux ou poivron ainsi que l'épice préparée à partir de ce fruit.
		Goût frais, léger, épicé	Ingrédient essentiel du <i>taboulé</i> , il est utilisé dans les farces, les beurres et majoritairement en décoration.
		Goût prononcé, rappelant le conifère et la terre	Employé en huile essentielle, en cuisine, il entre dans la composition des plats méditerranéens mijotés, entre autres.

Informations quant aux droits d'auteur des images de cet exercice :

- **Ail** : *Garlic*, par Shrkr, CC BY 2.0, via Flickr® [<http://www.flickr.com/photos/shrkr/165778268/>].
- **Aneth** : *Dill leaf*, par Eran Finkle, CC BY 2.0, via Flickr® [<http://www.flickr.com/photos/finklez/3059172301/>].
- **Basilic** : *Basil Basilico Ocimum basilicum albahaca*, par Castielli CC BY-SA 2.0, via Wikimedia Commons [[http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Basil-Basilico-Ocimum\\_basilicum-albahaca.jpg](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Basil-Basilico-Ocimum_basilicum-albahaca.jpg)].
- **Cumin** : *Jeera Seeds Close Up*, par free 4 all, Chaitanya B D, CC0 Domaine public, via Wikimedia Commons [[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jeera\\_Seeds\\_Closeup.JPG](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jeera_Seeds_Closeup.JPG)].
- **Estragon** : *Artemisia dracunculus*, par KENPEI, CC BY-SA 2.0, via Wikimedia Commons, [[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Artemisia\\_dracunculus2.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Artemisia_dracunculus2.jpg)].
- **Cannelle** : *Bâton de cannelle*, par Bertrand THIRY, CC BY-SA 2.0, via Wikimedia Commons [[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Baton\\_de\\_cannelle.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Baton_de_cannelle.jpg)].
- **Coriandre** : *Coentro*, par Henrique Vicente, CC0 Domaine public, via Flickr® [<http://www.flickr.com/photos/henriquev/152285362/>].
- **Gingembre** : *Gingembre*, par Nataraja, CC BY-SA 2.0, via Wikimedia Commons [<http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Gingembre.jpg>].
- **Laurier** : *Laurus nobilis Laurier sauce, feuillage*, par Yann, CC BY-SA 2.0, via Wikimedia Commons [[http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Laurier\\_sauce.JPG](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Laurier_sauce.JPG)].
- **Menthe** : *Menthe aromatique*, par Champagne et Moi-même, CC0 Domaine public, via Wikimedia Commons [[http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Menthe\\_aromatique.JPG](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Menthe_aromatique.JPG)].
- **Origan** : *Oregano*, par selber fotografiert - own work et T. Then, CC BY 2.0, via Wikimedia Commons [[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oregano\\_1.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oregano_1.jpg)].

- **Paprika** : *Spanish smoked paprika*, par Badagnani, CC BY 2.0, via Wikimedia Commons [<http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Spanishsmokedpaprika.jpg>].
- **Persil** : *Parsley in a greenhouse*, par Ranveig CC0 Domaine public, via Wikimedia Commons [<http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Parsley.jpg>].
- **Thym** : *Thymian*, par USDA Maksim, CC0 Domaine public, via Wikimedia Commons [<http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Thymian.jpg>].

## Activité 7

## Découverte des herbes et des épices... italiennes

### Évaluation de la recette de *brushettas* (exercice facultatif)

Êtes-vous satisfait du résultat? Avez-vous fait goûter votre réalisation à vos proches? Avez-vous eu de bons commentaires? Ont-ils remarqué la présentation visuelle de votre assiette? Être cuisinier, c'est aussi faire plaisir aux autres grâce à son savoir-faire. Inscrivez vos commentaires dans ce tableau :

--

À l'aide du prochain tableau, faites le bilan de votre réalisation. Ce tableau présente les réflexions auxquelles un cuisinier doit se livrer lorsqu'il présente un plat. Plusieurs essais sont nécessaires avant d'en arriver au résultat escompté et, pour ce faire, il doit s'interroger constamment sur la qualité de son produit.

Étape	Oui	Non	Ajustement et commentaire
J'ai réalisé le mélange d'épices en classe selon la recette proposée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
À la maison, j'ai été en mesure de trouver tous les ingrédients mentionnés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Si non, qu'avez-vous utilisé comme produits de substitution?
J'ai aimé la recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pourquoi?
Mes invités ont apprécié ma recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quels commentaires m'ont-ils faits?

Étape	Oui	Non	Ajustement et commentaire
Mes invités ont remarqué l'aspect visuel de mon plat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quels commentaires m'ont-ils faits?
Si je devais recommencer, est-ce que je procéderaï de la même façon ou si je changeraï des choses?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quelles sont les choses à changer ou à améliorer?
Pourrais-je utiliser le mélange d'herbes pour d'autres recettes? Lesquelles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Activité 8

### Découverte des herbes et des épices... exotiques

#### Évaluation de votre recette de *Fefas* (exercice facultatif)

Êtes-vous satisfait du résultat? Avez-vous fait goûter votre réalisation à vos proches? Avez-vous eu de bons commentaires? Ont-ils été surpris de ce mariage de goût? Ont-ils apprécié l'aspect visuel de votre plat? Inscrivez vos commentaires dans ce tableau :

--

À l'aide de ce tableau, faites le bilan de votre réalisation. Il présente les réflexions auxquelles un cuisinier doit se livrer lorsqu'il présente un plat. Plusieurs essais sont nécessaires avant d'en arriver au résultat escompté et, pour ce faire, il doit s'interroger constamment sur la qualité de son produit.

Étape	Oui	Non	Ajustement et commentaire
J'ai réalisé le mélange d'épices en classe selon la recette proposée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
À la maison, j'ai été en mesure de trouver tous les ingrédients mentionnés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Si non, qu'avez-vous utilisé comme produits de substitution?

Étape	Oui	Non	Ajustement et commentaire
J'ai aimé la recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pourquoi?
Mes invités ont apprécié ma recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quels commentaires m'ont-ils faits?
Mes invités ont remarqué l'aspect visuel de mon plat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quels commentaires m'ont-ils faits?
Si je devais recommencer, est-ce que je procéderais de la même façon ou si je changerais des choses?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quelles sont les choses à changer ou à améliorer?
Pourrais-je utiliser le mélange d'herbes pour d'autres recettes? Lesquelles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Évaluation de votre recette de marinade pour grillades (exercice facultatif)

Avez-vous découvert de nouvelles recettes? Votre famille et vos amis ont-ils apprécié la préparation, les **arômes**? Si oui, vous faites partie de la réussite! Être cuisinier, c'est d'abord et avant tout travailler à satisfaire l'estomac de vos convives! Est-ce la sensation que vous avez ressentie en observant leur réaction?

À l'aide de ce tableau, faites le bilan de votre réalisation. Il présente les réflexions auxquelles un cuisinier doit se livrer lorsqu'il présente un plat. Plusieurs essais sont nécessaires avant d'en arriver au résultat escompté et, pour ce faire, il doit s'interroger constamment sur la qualité de son produit.

Étape	Oui	Non	Ajustement et commentaire
J'ai réalisé le mélange d'épices en classe selon la recette proposée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
À la maison, j'ai été en mesure de trouver tous les ingrédients mentionnés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Si non, qu'avez-vous utilisé comme produits de substitution?
J'ai aimé la recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pourquoi?
Mes invités ont apprécié ma recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quels commentaires m'ont-ils faits?
Mes invités ont remarqué l'aspect visuel de mon plat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quels commentaires m'ont-ils faits?
Si je devais recommencer, est-ce que je procéderais de la même façon ou si je changerais des choses?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quelles sont les choses à changer ou à améliorer?
Pourrais-je utiliser le mélange d'herbes pour d'autres recettes? Lesquelles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**Activité 9**

Pâtisserie : Petits rochers chocolat-noisettes

**Évaluation de la recette de bonbons au chocolat [petits rochers chocolat noisettes] (exercice facultatif)**

Avez-vous l'impression d'avoir réussi votre recette? Avez-vous rencontré des difficultés? Votre famille et vos amis ont-ils aimé vos bonbons chocolatés? Ont-ils apprécié la présentation appétissante que vous avez effectuée?

À l'aide du prochain tableau, faites le bilan de votre réalisation. Ce tableau présente les réflexions auxquelles un pâtissier doit se livrer lorsqu'il présente un plat. Plusieurs essais sont nécessaires avant d'en arriver au résultat escompté et, pour ce faire, il doit s'interroger constamment sur la qualité de son produit.

Étape	Oui	Non	Ajustement et commentaire
J'ai réalisé le dessert selon la recette proposée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
À la maison, j'ai été en mesure de trouver tous les ingrédients mentionnés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Si non, qu'avez-vous utilisé comme produits de substitution?
J'ai aimé la recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pourquoi?
Mes invités ont apprécié ma recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quels commentaires m'ont-ils faits?
Mes invités ont remarqué l'aspect visuel de mon plat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quels commentaires m'ont-ils faits?

Étape	Oui	Non	Ajustement et commentaire
Si je devais recommencer, est-ce que je procéderaï de la même façon ou si je changeraï des choses?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quelles sont les choses à changer ou à améliorer?
Pourrais-je utiliser ces mêmes ingrédients pour d'autres recettes? Lesquelles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Activité 10 Pâtisserie : Parfait glacé à la fraise

#### Évaluation de la recette de parfait glacé à la fraise (exercice facultatif)

Avez-vous l'impression d'avoir réussi votre recette? Avez-vous rencontré des difficultés? Quels ont été les commentaires formulés par les convives qui ont dégusté votre parfait glacé à la fraise? Ont-ils apprécié la présentation appétissante que vous avez effectuée?

À l'aide du prochain tableau, faites le bilan de votre réalisation. Ce tableau présente les réflexions auxquelles un pâtissier doit se livrer lorsqu'il présente un plat. Plusieurs essais sont nécessaires avant d'en arriver au résultat escompté et, pour ce faire, il doit s'interroger constamment sur la qualité de son produit.

Étape	Oui	Non	Ajustement et commentaire
J'ai réalisé le dessert selon la recette proposée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
À la maison, j'ai été en mesure de trouver tous les ingrédients mentionnés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Si non, qu'avez-vous utilisé comme produits de substitution?



Étape	Oui	Non	Ajustement et commentaire
J'ai aimé la recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pourquoi?
Mes invités ont apprécié ma recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quels commentaires m'ont-ils faits?
Mes invités ont remarqué l'aspect visuel de mon plat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quels commentaires m'ont-ils faits?
Si je devais recommencer, est-ce que je procéderais de la même façon ou si je changerais des choses?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quelles sont les choses à changer ou à améliorer?
Pourrais-je utiliser ces mêmes ingrédients pour d'autres recettes? Lesquelles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Activité 11 Pâtisserie : Crème brûlée au chocolat

#### Évaluation de la recette de crème brûlée au chocolat (exercice facultatif)

Avez-vous l'impression d'avoir réussi votre recette? Avez-vous rencontré des difficultés? Que pourriez-vous faire de différent la prochaine fois que vous cuisinerez une crème brûlée? Quels ont été les commentaires formulés par les convives qui ont dégusté votre réalisation?

À l'aide du prochain tableau, faites le bilan de votre réalisation. Ce tableau présente les réflexions auxquelles un pâtissier doit se livrer lorsqu'il présente un plat. Plusieurs essais sont nécessaires avant d'en arriver au résultat escompté et, pour ce faire, il doit s'interroger constamment sur la qualité de son produit.

Étape	Oui	Non	Ajustement et commentaire
J'ai réalisé le dessert selon la recette proposée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
À la maison, j'ai été en mesure de trouver tous les ingrédients mentionnés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Si non, qu'avez-vous utilisé comme produits de substitution?
J'ai aimé la recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pourquoi?
Mes invités ont apprécié ma recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quels commentaires m'ont-ils faits?
Mes invités ont remarqué l'aspect visuel de mon plat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quels commentaires m'ont-ils faits?
Si je devais recommencer, est-ce que je procéderais de la même façon ou si je changerais des choses?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quelles sont les choses à changer ou à améliorer?
Pourrais-je utiliser ces mêmes ingrédients pour d'autres recettes? Lesquelles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Activité 12

## Service : la sommellerie et le bar

### Le choix du sommelier

Inscrivez ci-dessous vos recommandations de vin pour accompagner les deux menus présentés aux activités précédentes.

### Accord des mets et des vins

#### Menu de l'activité 1 :

#### Menu de l'activité 2 :

Quels sites Web avez-vous consultés? Quelles sont les difficultés rencontrées? Avez-vous apprécié votre expérience?

### Techniques de préparation de cocktails

Quelles sont les difficultés rencontrées? Avez-vous apprécié votre expérience?

**Complément  
aux activités**

Analyse réflexive

1. Après avoir complété le Guide des activités, résumez en quelques mots ce que vous avez appris sur ce secteur professionnel et sur les métiers et professions y étant liés.

2. a) Quelles sont les qualités et les forces que vous avez découvertes chez vous après avoir réalisé les activités de ce document?

- b) Quels sont les défis qui se présenteront à vous, si vous décidez de poursuivre dans ce secteur? (Exemple : « *Je devrai porter une attention particulière à l'orthographe, sachant que c'est difficile pour moi d'écrire sans faire de fautes. Ça semble très important dans ce métier de s'exprimer sans faire de fautes.* »

3. Quelles suites donnerez-vous à cette démarche exploratoire? Cochez autant de cases que nécessaire.

- Je vais réaliser une entrevue avec un travailleur.
- Je vais réaliser une recherche sur le Répertoire PPO pour trouver d'autres ressources liées à ce secteur ou ce métier.
- Je vais poursuivre mes recherches sur le Web (Associations professionnelles, YouTube, Comités sectoriels de main-d'œuvre, établissements scolaires).
- Je vais une planifier une rencontre avec un mentor ou un cybermentor.
- Je vais participer à un stage d'un jour.
- Je vais participer à la visite d'un établissement scolaire ou une entreprise.
- Ma démarche est complétée avec cette exploration.
- Autres :

4. En quoi la réalisation de ce Guide des activités vous interpelle-t-elle si vous envisagez cette hypothèse de parcours scolaire et professionnel? (Exemple : « *Si je retiens cette hypothèse de parcours, il faut que j'envisage de m'inscrire en mathématiques de Sciences naturelles (« SN »), l'an prochain.* »)

CUISINE, PÂTISSERIE, SERVICE :  
BIENVENUE AU RESTAURANT PPO-POP!

# Carnet de travail

Ce Carnet de travail, mis à la disposition de l'élève inscrit au cours PPO, est lié à un Guide des activités. Ils ont été rédigés en collaboration avec des professionnels des métiers et professions représentés dans ces activités et ont été conçus pour être utilisés sous la supervision d'un enseignant. Les informations contenues dans ce document ne sont pas exhaustives et ne sont données qu'à titre indicatif. Ce Carnet de travail peut vous proposer des liens extérieurs qui pourraient ne plus être actifs au moment où vous souhaiteriez les utiliser ou qui pourraient vous diriger vers des informations non souhaitées. Il est recommandé à l'enseignant de vérifier ces liens avant leur diffusion auprès des élèves puisque nous ne pouvons en garantir l'intégrité. Aussi, la Commission scolaire de la Beauce-Etchemin n'endosse pas ces liens et ne pourra être tenue responsable de leur contenu, de toute omission, erreur ou lacune pouvant s'y trouver ni des conséquences possibles qui en résulteraient. La Commission scolaire de la Beauce-Etchemin ne pourra, également, être tenue responsable d'une interprétation erronée ou d'une mauvaise utilisation de ces activités.

D'autre part, certaines œuvres contenues dans ce document (création) ne sont pas sous licence *Creative Commons Paternité – Pas d'utilisation commerciale – Partage des conditions initiales à l'identique 2.5 Canada* puisqu'elles sont protégées par un copyright, tous droits réservés. Ainsi, toute utilisation totale ou partielle des œuvres portant la mention ©, à d'autres fins que celles prévues dans ce Carnet de travail, est interdite. Toutefois, la reproduction de ce document demeure autorisée en conformité avec les termes de la licence *Creative Commons* présentée ci-dessous et à condition que cette utilisation soit également conforme aux exigences mentionnées ci-dessus.

 **creativecommons** [http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/ca/deed.fr\\_CA](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/ca/deed.fr_CA)



**Partage du document** – Vous avez l'autorisation de **reproduire, distribuer et communiquer** ce document par tous les moyens et sous tous les formats.



**Adaptation du document** – Vous avez l'autorisation de **modifier, remixer, transformer, adapter** ce document.



**Paternité** – Vous devez citer le nom de l'auteur de l'œuvre originale qui a été diffusée, fournir un lien vers la licence et indiquer si des modifications ont été apportées au document. Vous pouvez le faire de différentes manières, mais en ne laissant aucunement croire que l'auteur vous approuve ou approuve l'utilisation personnelle que vous en faites.



**Utilisation commerciale interdite** – Vous n'avez pas l'autorisation de faire un usage commercial, total ou partiel, de ce document.



**Partage des conditions initiales à l'identique** – Si vous modifiez, transformez ou adaptez ce document, vous n'avez le droit de distribuer l'œuvre qui en résulte que sous une licence identique à celle dans laquelle fut diffusé le document original.

Le masculin est utilisé sans aucune discrimination, mais uniquement dans le but d'alléger le texte.

Numéro de document : 1  
Version du document : 5.0  
Année : 2016

Propriété de la Commission scolaire de la Beauce-Etchemin