

TECHNOLOGIE DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE

TFJ2O

10^e année

Direction du projet :	Claire Trépanier
Coordination :	Richard Laliberté
Recherche documentaire :	Bridget Garant
Équipe de rédaction (version anglaise) :	Joe Tadman, Toronto Catholic District School Board, Lead Writer Donna Lambert, Toronto Catholic District School Board Irene Mychajluk, Toronto Catholic District School Board Cecile Smith, Toronto Catholic District School Board
Traduction/Adaptation :	Carole Presley Donald Georges Yves Lafrenière
Première relecture :	Centre franco-ontarien de ressources pédagogiques

Le ministère de l'Éducation de l'Ontario a fourni une aide financière pour la réalisation de ce projet mené à terme par le CFORP au nom des douze conseils scolaires de langue française de l'Ontario. Cette publication n'engage que l'opinion de ses auteures et auteurs.

Permission accordée au personnel enseignant des écoles de l'Ontario de reproduire ce document.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	5
Tableau des attentes et des contenus d'apprentissage	7
Cadre d'élaboration des esquisses de cours	11
Aperçu global du cours	13
Aperçu global de l'unité 1 : Qu'est-ce que l'hôtellerie et le tourisme?	21
Activité 1.1 : Huit secteurs de l'hôtellerie et du tourisme	27
Activité 1.2 : Mythes et réalités du tourisme	38
Activité 1.3 : Invité du secteur touristique	44
Activité 1.4 : Journée d'observation en milieu de travail	48
Aperçu global de l'unité 2 : Sécurité et hygiène	51
Activité 2.1 : Sécurité au travail	57
Activité 2.2 : Hygiène	62
Activité 2.3 : Instruments et équipement	66
Activité 2.4 : Sécurité alimentaire	71
Aperçu global de l'unité 3 : Préparation de la nourriture	77
Activité 3.1 : Normes en alimentation	82
Activité 3.2 : Techniques de coupe	85
Activité 3.3 : Méthodes de cuisson	88
Activité 3.4 : Préparation de soupes et de sauces	93
Activité 3.5 : Tâche d'évaluation sommative - Préparation d'un mets	97
Aperçu global de l'unité 4 : Habitudes alimentaires et tourisme	103
Activité 4.1 : Organisation en cuisine	107
Activité 4.2 : Culture et alimentation	110
Activité 4.3 : Exposition des traditions culinaires	121
Aperçu global de l'unité 5 : Communication et gestion	125
Activité 5.1 : Importance de la communication	129
Activité 5.2 : Promotion du tourisme et de l'hôtellerie	133
Activité 5.3 : Maîtrise de la gestion	137
Activité 5.4 : Organisation d'un événement	139

INTRODUCTION

Le ministère de l'Éducation (MÉO) dévoilait au début de 1999 les nouveaux programmes-cadres de 9^e et de 10^e année et en juin 2000 ceux de 11^e et de 12^e année. En vue de faciliter la mise en oeuvre de ce tout nouveau curriculum du secondaire, des équipes d'enseignantes et d'enseignants, provenant de toutes les régions de l'Ontario, ont été chargées de rédiger, de valider et d'évaluer des esquisses directement liées aux programmes-cadres du secondaire pour chacun des cours qui serviraient de guide et d'outils de travail à leurs homologues. Les esquisses de cours, dont l'utilisation est facultative, sont avant tout des suggestions d'activités pédagogiques, et les enseignantes et enseignants sont fortement invités à les modifier, à les personnaliser ou à les adapter au gré de leurs propres besoins.

Les esquisses de cours répondent aux attentes des systèmes scolaires public et catholique. Certaines esquisses de cours se présentent en une seule version commune aux deux systèmes scolaires (p. ex., *Mathématiques* et *Affaires et commerce*) tandis que d'autres existent en version différenciée. Dans certains cas, on a ajouté un préambule à l'esquisse de cours explicitant la vision catholique de l'enseignement du cours en question (p. ex., *Éducation technologique*) alors que, dans d'autres cas, on a en plus élaboré des activités propres aux écoles catholiques (p. ex., *Éducation artistique*). L'Office provincial de l'éducation catholique de l'Ontario (OPÉCO) a participé à l'élaboration des esquisses destinées aux écoles catholiques.

Chacune des esquisses de cours reprend en tableau les attentes et les contenus d'apprentissage du programme-cadre avec un système de codes qui lui est propre. Ce tableau est suivi d'un Cadre d'élaboration des esquisses de cours qui présente la structure des esquisses. Toutes les esquisses de cours ont un Aperçu global du cours qui présente les grandes lignes du cours et qui comprend, à plus ou moins cinq reprises, un Aperçu global de l'unité. Ces unités englobent diverses activités qui mettent l'accent sur des sujets variés et des tâches suggérées aux enseignantes ou enseignants ainsi qu'aux élèves dans le but de faciliter l'apprentissage et l'évaluation.

Toutes les esquisses de cours comprennent une liste partielle de ressources disponibles (p. ex., personnes-ressources, médias électroniques) qui a été incluse à titre de suggestion et que les enseignantes et enseignants sont invités à enrichir et à mettre à jour.

Étant donné l'évolution des projets du ministère de l'Éducation concernant l'évaluation du rendement des élèves et compte tenu que le dossier d'évaluation fait l'objet d'un processus continu de mise à jour, chaque esquisse de cours suggère quelques grilles d'évaluation du rendement ainsi qu'une tâche d'évaluation complexe et authentique à laquelle s'ajoute une grille de rendement.

TABLEAU DES ATTENTES ET DES CONTENUS D'APPRENTISSAGE

TECHNOLOGIE DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE		Unités				
Domaine : Fondement		1	2	3	4	5
Attentes						
TFJ2O-F-A.1	décrire, dans un français correct, l'étendue de l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie.	1.2 1.3				
TFJ2O-F-A.2	décrire la provenance des aliments.				4.1 4.2 4.3	
TFJ2O-F-A.3	décrire la manutention et la mesure des ingrédients.			3.1 3.2 3.3 3.4 3.5	4.1	
TFJ2O-F-A.4	décrire les activités touristiques régionales.					5.2 5.4
TFJ2O-F-A.5	démontrer une connaissance des outils et de l'équipement spécialisé.		2.1 2.3	3.1 3.2 3.3 3.4 3.5	4.1 4.2 4.3	
Contenus d'apprentissage						
TFJ2O-F-Cont.1	cerner le rôle de l'industrie des services alimentaires aux niveaux local, provincial, national et international.	1.2 1.3				5.2
TFJ2O-F-Cont.2	définir l'envergure de l'industrie du tourisme aux niveaux local, provincial, national et international.	1.2 1.3				
TFJ2O-F-Cont.3	rechercher et déterminer la provenance de différents ingrédients alimentaires.				4.1 4.2 4.3	
TFJ2O-F-Cont.4	présenter une vue d'ensemble des congrès, des événements, des attractions et autres activités qui amènent du tourisme et des déplacements d'affaires.					5.4
TFJ2O-F-Cont.5	démontrer une compréhension des applications des outils et de l'équipement utilisés dans l'industrie du tourisme.		2.1 2.3	3.2 3.5	4.1 4.2	
TFJ2O-F-Cont.6	nommer et décrire les ustensiles et l'équipement de manutention et de mesure pour les ingrédients.			3.1 3.3 3.4 3.5	4.2	

TECHNOLOGIE DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE		Unités				
Domaine : Processus et applications		1	2	3	4	5
Attentes						
TFJ2O-P-A.1	utiliser l'équipement et les outils pour préparer, servir et entreposer les aliments.		2.2 2.3	3.1 3.2 3.3 3.4 3.5		
TFJ2O-P-A.2	organiser et gérer des événements et des excursions.				4.3	
TFJ2O-P-A.3	utiliser différentes méthodes de préparation et de cuisson des aliments.			3.3 3.4 3.5	4.2	
TFJ2O-P-A.4	se servir de divers logiciels d'application reliés au domaine.				4.1	
TFJ2O-P-A.5	démontrer une compréhension de l'importance de la communication, de la gestion du temps et du travail d'équipe.	1.1 1.2 1.3	2.1 2.2 2.3 2.4	3.1 3.3 3.4 3.5	4.2	5.1 5.3 5.4
Contenus d'apprentissage						
TFJ2O-P-Cont.1	appliquer les bonnes techniques de manutention et de préparation des aliments.		2.2 2.3	3.2 3.3 3.4 3.5	4.2	
TFJ2O-P-Cont.2	utiliser l'équipement de cuisine et de pâtisserie.			3.1 3.3 3.4 3.5	4.2	
TFJ2O-P-Cont.3	mesurer avec précision des ingrédients liquides et secs.			3.3 3.4 3.5	4.2	
TFJ2O-P-Cont.4	confectionner des mets simples à partir de différentes techniques de cuisson.			3.3		
TFJ2O-P-Cont.5	décrire des systèmes informatiques pour la gestion de la préparation d'aliments.	1.3				
TFJ2O-P-Cont.6	décrire des systèmes informatiques pour la gestion des services de voyage.	1.3				
TFJ2O-P-Cont.7	utiliser une gamme de techniques de communication, d'organisation et de travail d'équipe.	1.1 1.2 1.3	2.1 2.2 2.3 2.4	3.1 3.3 3.4 3.5	4.1 4.2	5.1 5.3 5.4

TECHNOLOGIE DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE		Unités				
<i>Domaine : Implications</i>		1	2	3	4	5
Attentes						
TFJ2O-I-A.1	démontrer une compréhension des retombées environnementales et sociales de l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie.	1.3				
TFJ2O-I-A.2	appliquer les normes de salubrité en vigueur dans l'industrie.	2.2 2.3 2.4	3.1 3.2 3.3 3.4 3.5	4.2		
TFJ2O-I-A.3	déterminer les perspectives d'emploi dans le domaine.	1.1 1.3 1.4	2.2			
TFJ2O-I-A.4	expliquer, dans un français correct, les normes d'hygiène et de sécurité pour les matériaux, les outils, l'équipement et les procédés.	2.1 2.2 2.3 2.4	3.1 3.2 3.4 3.5	4.2		
Contenus d'apprentissage						
TFJ2O-I-Cont.1	expliquer les défis du tourisme écologique d'un point de vue environnemental.		2.4			
TFJ2O-I-Cont.2	expliquer l'importance des normes d'hygiène et de sécurité dans la préparation des aliments.		2.2	3.1 3.3 3.4 3.5		
TFJ2O-I-Cont.3	appliquer les mesures d'hygiène personnelle dans la manipulation des aliments et de l'équipement.	2.2 2.3	3.1 3.5	4.2		
TFJ2O-I-Cont.4	appliquer les normes et mesures en santé et sécurité et en expliquer la raison d'être.	2.1 2.3 2.4				
TFJ2O-I-Cont.5	décrire les études et la formation nécessaires pour accéder aux emplois dans le domaine.	1.1 1.3 1.4		3.2 3.4 3.5		
TFJ2O-I-Cont.6	démontrer une connaissance des procédures d'urgence en cas d'accident.		2.3			

CADRE D'ÉLABORATION DES ESQUISSES DE COURS

APERÇU GLOBAL DU COURS	APERÇU GLOBAL DE L'UNITÉ	ACTIVITÉ
Espace réservé à l'école (à remplir)	Description et durée	Description et durée
Description/fondement	Domaines, attentes et contenus d'apprentissage	Domaines, attentes et contenus d'apprentissage
Titres, descriptions et durée des unités	Titres et durée des activités	Notes de planification
Stratégies d'enseignement et d'apprentissage	Liens	Déroulement de l'activité
Évaluation du rendement de l'élève	Mesures d'adaptation pour répondre aux besoins des élèves	Annexes
Ressources	Évaluation du rendement de l'élève	
Application des politiques énoncées dans <i>ÉSO</i> - 1999	Sécurité	
Évaluation du cours	Ressources	
	Annexes	

APERÇU GLOBAL DU COURS (TFJ2O)

Espace réservé à l'école (*à remplir*)

École :

Conseil scolaire de district :

Section :

Chef de section :

Personne(s) élaborant le cours :

Date :

Personne(s) révisant le cours :

Date :

Titre du cours : Technologie du tourisme
et de l'hôtellerie

Année d'études : 10^e

Type de cours : Ouvert

Code de cours de l'école :

Programme-cadre : Éducation technologique

Date de publication : 2000

Code de cours du Ministère : TFJ2O

Valeur en crédits : 1

Description/fondement

Ce cours permet à l'élève de se familiariser avec les différents aspects de l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie, la provenance des ingrédients culinaires, les outils et l'équipement spécialisés, la préparation de mets, les activités touristiques et les perspectives d'emploi dans le domaine. L'élève étudie le rôle des services alimentaires et touristiques, des excursions touristiques et de l'hébergement; il ou elle se familiarise avec les appareils et les ustensiles, la cuisine, la pâtisserie, ainsi que les normes de salubrité, d'hygiène et de sécurité.

Titres des unités et durée

Unité 1 : Qu'est-ce que l'hôtellerie et le tourisme?

Durée : 10 heures

Unité 2 : Sécurité et hygiène

Durée : 10 heures

Unité 3 : Préparation de la nourriture

Durée : 30 heures

Unité 4 : Habitudes alimentaires et tourisme

Durée : 30 heures

Unité 5 : Communication et gestion

Durée : 30 heures

Description des unités

Unité 1 : Qu'est-ce que l'hôtellerie et le tourisme?

Cette unité présente à l'élève un aperçu des huit secteurs de l'hôtellerie et du tourisme. L'élève fait le tri entre les mythes et la réalité qui entourent cette industrie. Elle ou il découvre ensuite les possibilités de carrière offertes dans chaque secteur. Au cours de cette unité, l'élève est présenté à un employé de l'un ou l'autre des secteurs qui le parraine en l'accompagnant dans l'accomplissement des tâches liées à cet emploi. L'élève prend ensuite conscience du rôle important que l'hôtellerie et le tourisme joue sur le plan régional, national et international.

Unité 2 : Sécurité et hygiène

Cette unité a pour but de conscientiser l'élève par rapport à l'importance de la sécurité alimentaire à la maison, au travail et dans les secteurs du tourisme et de l'hôtellerie. L'élève examine le rôle qu'elle ou il joue par rapport à la sécurité et à l'hygiène dans les services alimentaires de son école et de l'industrie touristique. Par l'étude et l'application des principes de sécurité et d'hygiène, l'élève montre son respect pour le bien-être des autres. L'élève évalue les conséquences de certaines décisions des entreprises et des autorités gouvernementales sur le milieu touristique. Elle ou il montre également une ouverture d'esprit en ce qui concerne les problèmes environnementaux qui découlent de cette industrie.

Unité 3 : Préparation de la nourriture

Dans cette unité, l'élève expérimente les techniques traditionnelles utilisées dans une cuisine professionnelle. Elle ou il est initié aux techniques de manipulation, de préparation de la nourriture et de l'utilisation d'ustensiles et d'équipement spécialisés. L'élève montre une connaissance des ustensiles, de l'équipement et des procédures utilisés pour mesurer et manipuler les produits alimentaires. Dans le laboratoire, elle ou il utilise les ustensiles et l'équipement pour la préparation, la manipulation et l'entreposage des aliments. De plus, l'élève utilise différentes méthodes de cuisson. Dans les activités, on mise principalement sur la communication, la gestion du temps et le travail en équipe. L'élève applique les normes de l'industrie liées à l'hygiène personnelle et à l'hygiène au travail.

Unité 4 : Habitudes alimentaires et tourisme

Dans cette unité, l'élève met en pratique ses connaissances touchant les instruments et l'équipement en cuisine, l'hygiène et la sécurité, les méthodes de cuisson des aliments ainsi que l'organisation et la gestion en cuisine. Elle ou il fait une recherche sur l'utilisation des produits du terroir dans la cuisine régionale. De plus, l'élève explore les habitudes alimentaires d'un pays en particulier en regardant les méthodes de cuisiner qui lui sont propres tout en tenant compte des facteurs environnementaux qui conditionnent ses traditions. Pour faire cette recherche, l'élève utilise les ressources de son école, de son milieu et des sites informatisés. Elle ou il fait appel à des recettes reconnues qui lui permettent d'illustrer ses connaissances dans les démonstrations culinaires, les expositions et les événements spéciaux.

Unité 5 : Communication et gestion

Cette unité fournit à l'élève l'occasion de développer ses capacités en communication et en gestion efficace dans l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie. Elle ou il découvre le rôle important que la communication joue auprès de la clientèle. L'élève expérimente cette fonction à

même des simulations, des discussions et des échanges en classe. L'utilisation d'affiches et de nouvelles sur les sites informatisés permet d'informer la clientèle de la tenue d'événements spéciaux. L'élève planifie un événement touristique en s'occupant de tous les détails de la logistique pour en faire un succès.

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage

Dans ce cours, l'enseignant ou l'enseignante privilégie diverses stratégies d'enseignement et d'apprentissage. Parmi les plus adaptées à ce cours, il convient de noter les suivantes :

- analyse de problèmes
- apprentissage coopératif
- apprentissage par ordinateur
- casse-tête
- centre d'apprentissage
- conférence
- démonstration
- devoir
- discussion de classe
- étude de cas
- étude indépendante
- journal réponses
- laboratoire de préparation de service de la nourriture
- présentation/rapport
- prise de notes
- processus d'enquête
- recherche
- recherche dans Internet
- remue-ménages
- résolution de problèmes
- travail en pair

Évaluation du rendement de l'élève

«Un système d'évaluation et de communication du rendement bien conçu s'appuie sur des attentes et des critères d'évaluation clairement définis.» (*Planification des programmes et évaluation - PPE*, p. 12). Dans ce sens, le programme-cadre présente une grille d'évaluation du rendement propre à sa discipline. Selon le besoin, l'enseignant ou l'enseignante utilise une variété de stratégies se rapportant aux types d'évaluation suivants :

évaluation diagnostique

- évaluation en utilisant un questionnaire vrai ou faux
- journal
- portfolio
- test et jeu-questionnaire
- feuille de travail
- liste de vérification
- remue-ménages
- autoévaluation
- observation de la performance individuelle et de la performance du groupe
- test écrit
- test oral sur la sécurité en laboratoire
- discussion en classe

évaluation formative

- évaluation de l'habileté de l'élève à aider les autres dans le travail en équipe et à analyser un modèle existant (exemple) pour participer à la rédaction d'un rapport
- évaluation de la rédaction de rapport par les pairs
- discussion pour vérifier le progrès de l'élève
- liste de vérification
- autoévaluation
- conférenciers ou conférencières
- contribution aux discussions
- contribution aux exercices
- journal
- développement d'un questionnaire
- feuille de travail et devoir
- études de cas
- lignes de conduite pour l'utilisation de l'équipement
- observation de la performance individuelle et de la performance du groupe
- participation pendant la démonstration
- évaluation des habiletés d'apprentissage
- évaluation de l'habileté à travailler de façon autonome, à susciter le travail d'équipe, à organiser le projet, à terminer le travail assigné
- initiatives de l'élève
- réflexions dans son journal, enregistrement de l'information
- évaluation du journal de l'élève
- évaluation du rapport écrit
- suggestions pour amélioration

évaluation sommative

- rapports et tests écrits
- feuilles de travail
- rapports et tests oraux
- projets divers
- exercices variés
- autoévaluation
- évaluation de groupe
- présentation orale
- informations dans le journal de l'élève
- performance
- laboratoires
- discussion enseignant ou enseignante/élève
- études de cas
- évaluation par les pairs
- grilles d'évaluation adaptée

Ressources

L'enseignant ou l'enseignante fait appel à plus ou moins quatre types de ressources à l'intérieur du cours. Ces ressources sont davantage détaillées dans chaque unité. Dans ce document, les ressources suivies d'un astérisque (*) sont en vente à la Librairie du Centre du CFORP. Celles suivies de trois astérisques (****) ne sont en vente dans aucune librairie. Allez voir dans votre bibliothèque scolaire.

Ouvrages généraux & de référence & de consultation

FINKELMAN, D., et T. GOLAND, *Aventure du client mécontent*, Harvard l'Expansion, 1991.

LANGLOIS, M., J. C. CHEBAT et L. BOURDEAU, «L'impact du personnel en contact sur l'image de l'organisation», vol. 10, 2, *Téoros, Langlois, Chebat, Bourdeau*, juillet 1991.

LEMAY, Bernadette, *La boîte à outils*, Esquisse de cours 9^e, Vanier, CFORP, 1999. *

NOLLET, J., et J. HAYWOOD-FARMER, *Les entreprises de services*, Gaëtan Morin, 1992. *

TOCQUER, G., et M. ZINS, *Marketing du tourisme*, 2^e éd., Montréal, Gaëtan Morin, 1999. *

«L'or bleu», *Le Monde* (8 juillet 1997).

«Répertoire 2000 Québec», *TourismExpress*, Montréal, 1999.

«Communiqué», Commission canadienne du tourisme.

«Tourisme Plus», *Voyager*.

«Bulletin Voyages», Distributeur ACRA.

Encyclopédie des aliments, Montréal, Éditions Québec Amérique, 1996, 688 p.

Travailleur avisé, travailleur en santé. Santé et sécurité, Ressource destinée au personnel enseignant des écoles, 9^e année et 10^e année.

Médias électroniques

Fromages, encyclopédie. (consulté le 28 février 2001)

<http://www.francefromage.com>

Sirop d'érable, Fédération des producteurs acéricoles : informations. (consulté le 28 février 2001)

<http://www.maple-erable.qc.ca/f>

Dictionnaire des épices. (consulté le 28 février 2001)

<http://www.chez.com>

Logiciel de traduction de menus. (consulté le 28 février 2001)

<http://perso.libertysurf.fr/dictiomenu/francais.htm>

Fédération canadienne des chefs et cuisiniers. (consulté le 28 février 2001)

<http://www.cfcc.ca/>

Les plus grandes toques du monde. (consulté le 28 février 2001)

<http://saveurs.sympatico.ca/toque.htm>

Centre de recherche et développement en alimentation (Agriculture Canada). (consulté le 28 février 2001)

<http://sci.agr.ca/crda/indexfr.htm>

Centre multifonctionnel de recherche appliquée (CMRA) : ITHQ. (consulté le 28 février 2001),

<http://www.ithq.qc.ca/09.html>

Biblio-tourisme, répertoire de sites du CÉGEP de Granby Haute-Yamaska. (consulté le 28 février 2001)

<http://www.college-granby-hy.qc.ca/biblio/ressources/tourisme/index.html>

Tourism research links, répertoire de sites sur le tourisme (anglais-français). (consulté le 28 février 2001)
<http://www.waksberg.com/reasearch.htm>

Société des attractions touristiques du Québec, fêtes et festivals. (consulté le 28 février 2001),
<http://www.festivals.qc.ca/>

Icomos, Conseil international des monuments et des sites. (consulté le 28 février 2001),
<http://www.icomos.org/>

Principaux festivals du monde entier. (consulté le 28 février 2001)
<http://www.worldmedia.fr/festivals>

Atlas national du Canada en ligne. (consulté le 28 février 2001)
<http://atlas.gc.ca/francais/index.html>

Dictionnaire conceptuel du tourisme. (consulté le 28 février 2001)
<http://www.tele3.net/dicotour/BDTO.HTM>

Uniterre, carnets de voyage. (consulté le 28 février 2001)
<http://www.uniterre.com/index.htm>

Canadian Tourism Research Institute. (consulté le 28 février 2001),
<http://www.conferenceboard.ca/ctri/publications/default.htm>

Commission canadienne du tourisme : site promotionnel du tourisme au Canada. (consulté le 28 février 2001)
<http://www.voyagecanada.ca/travelcanada/index>

Canada Tourism, Ministère fédéral du tourisme. (consulté le 28 février 2001),
<http://www.canadaturisme.com/Frenchindex.html>

Association internationale d'experts scientifiques du tourisme (Aiest). (consulté le 28 février 2001)
<http://www.aiest.org/>

Répertoire de périodiques électroniques sur la thématique du tourisme, préparé par l'Université du Québec à Montréal. (consulté le 28 février 2001)
<http://www.bibliotheque.uqam.ca/>

Théoros, magazine. (consulté le 28 février 2001)
<http://www.unites.uqam.ca/teoros/>

Écoroute de l'information, site pour la conservation de la nature. (consulté le 28 février 2001)
<http://ecoroute.uqcn.gc.ca/>

Activités de plein air au Québec. (consulté le 28 février 2001)
<http://www.ojori.com/pleinair/>

Événements d'Affaires : salons et congrès au Québec, Canada et aux États-Unis. (consulté le 28 février 2001)
<http://www.evenementsdaffaires.com/default.asp>

David, documentation audiovisuelle. (consulté le 28 février 2001)
<http://david.sdm.qc.ca/index.html>

Eureka, banque de données sur des médias canadiens et européens. (consulté le 28 février 2001)
<http://www.eureka.cc/>

Repère, articles parus dans plus de 500 périodiques français : Canada, France, Belgique et en Suisse. (consulté le 28 février 2001)
<http://repere.sdm.qc.ca/>

Canada, Strategis, Industrie Canada. (consulté le 28 février 2001)
<http://www.ie.gc.ca/emb>

Canada en statistiques. (consulté le 28 février 2001)
http://www.statcan.ca

Banque de développement du Canada. (consulté le 28 février 2001)
http://www.bdc.ca

Université du Québec à Montréal. (consulté le 28 février 2001)
http://www.uqam.ca

Université d'Ottawa. (consulté le 28 février 2001)
http://www.uottawa.on.ca

Encyclopaedia Universalis. (consulté le 28 février 2001)
http://www.universalis-edu.com/

Le grand dictionnaire terminologique. (consulté le 28 février 2001)
http://www.granddictionnaire.com/01

La foire aux questions linguistiques, Office de la langue française du Québec. (consulté le 28 février 2001)
http://www.olf.gouv.qc.ca/ressource/fag/

Dictionnaire universel francophone en ligne. (consulté le 28 février 2001)
www.francophonie.hachette-livre.fr/contenu.html

Tourisme Canada. (consulté le 7 juillet 2000)
http://www.canadatourisme.com

Institut du tourisme et de l'hôtellerie du Québec. (consulté le 7 juillet 2000)
http://www.ithq.qc.ca

Tourisme Québec. (consulté le 7 juillet 2000)
http://www.bonjour-quebec.com

Tourisme Ontario. (consulté le 7 juillet 2000)
http://www.gov.on.ca

Le chef magazine. (consulté le 7 juillet 2000)
http://www.magazinelechef.com

Magazine hôteliers Québec. (consulté le 7 juillet 2000)
http://www.hoteliersquebec.org

L'hôtellerie. (consulté le 7 juillet 2000)
http://www.lhotellerie.fr

Centre européen de management hôtelier international. (consulté le 7 juillet 2000)
http://www.cmh-school.com

Application des politiques énoncées dans *ÉSO - 1999*

Cette esquisse de cours reflète les politiques énoncées dans *ÉSO - 1999* au sujet des besoins des élèves en difficulté d'apprentissage, de l'intégration des technologies, de la formation au cheminement de carrière, de l'éducation coopérative et de diverses expériences de travail, ainsi que certains éléments de sécurité.

Évaluation du cours

L'évaluation du cours est un processus continu. Les enseignantes et les enseignants évaluent l'efficacité de leur cours de diverses façons, dont les suivantes :

- évaluation continue du cours par l'enseignant ou l'enseignante : ajouts, modifications, retraits tout le long de la mise en œuvre de l'esquisse du cours (sections des stratégies d'enseignement et d'apprentissage ainsi que des ressources, activités, applications à la région);
- évaluation du cours par les élèves : sondages au cours de l'année ou du semestre;
- rétroaction à la suite du testing provincial;
- examen de la pertinence des activités d'apprentissage et des stratégies d'enseignement et d'apprentissage (dans le processus des évaluations formative et sommative des élèves);
- échanges avec les autres écoles utilisant l'esquisse de cours;
- autoévaluation de l'enseignant et de l'enseignante;
- visites d'appui des collègues ou de la direction et visites aux fins d'évaluation de la direction;
- évaluation du degré de satisfaction des attentes et des contenus d'apprentissage par les élèves (p. ex., après les tests de fin d'unité et l'examen synthèse).

De plus, le personnel enseignant et la direction de l'école évaluent de façon systématique les méthodes pédagogiques et les stratégies d'évaluation du rendement de l'élève.

APERÇU GLOBAL DE L'UNITÉ 1 (TFJ2O)

Qu'est-ce que l'hôtellerie et le tourisme?

Description

Cette unité présente à l'élève un aperçu des huit secteurs de l'hôtellerie et du tourisme. L'élève fait le tri entre les mythes et la réalité qui entourent cette industrie. Elle ou il découvre ensuite les possibilités de carrière offertes dans chaque secteur. Au cours de cette unité, l'élève est présenté à un employé de l'un ou l'autre des secteurs qui le parraine en l'accompagnant dans l'accomplissement des tâches liées à cet emploi. L'élève prend ensuite conscience du rôle important que l'hôtellerie et le tourisme joue sur le plan régional, national et international.

Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attente : TFJ2O-F-A.1

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.1 - 2

Domaine : Processus et applications

Attente : TFJ2O-P-A.5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.5 - 6 - 7

Domaine : Implications

Attentes : TFJ2O-I-A.1 - 3

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont.5

Titres des activités

Activité 1.1 : Huit secteurs de l'hôtellerie et du tourisme

Activité 1.2 : Mythes et réalités du tourisme

Activité 1.3 : Invité du secteur touristique

Activité 1.4 : Journée d'observation en milieu de travail

Acquis préalables

- Être capable de communiquer verbalement.
- Avoir une compréhension du travail d'équipe, de la gestion du temps et posséder des habiletés de communication.
- Montrer une pensée critique.
- Posséder des habiletés d'apprentissage coopératif.

- Connaître les exigences de la rédaction d'un journal.
- Connaître les techniques du remue-méninges.
- Reconnaître et comprendre les huit secteurs du tourisme.
- Connaître les principes de la toile d'araignée.
- Être habile à l'ordinateur et dans Internet.
- Avoir une compréhension du processus de design.
- Posséder des habiletés de présentation orale.
- Être en mesure de prendre des rendez-vous avec un parrain potentiel.
- S'exprimer correctement et préparer par écrit les questions qui doivent être posées.
- Suivre un cours de premiers soins et d'initiation au SIMDUT.

Sommaire des notes de planification

L'enseignant ou l'enseignante doit :

- créer un jeu du genre BINGO où l'on indique, dans les différentes cases, des activités de loisirs de la région (p. ex., j'ai fait du ski, j'ai emprunté un circuit guidé, je suis allé en randonnée dans la nature). Il importe que les huit secteurs de l'hôtellerie et du tourisme soient inclus dans le jeu.
- préparer des transparents et des feuilles de travail présentant les huit secteurs du tourisme et de l'hôtellerie.
- aménager la classe en huit centres d'apprentissage correspondant à chacun des secteurs de l'hôtellerie et du tourisme.
- amasser des illustrations et des brochures représentant les huit secteurs de l'hôtellerie et du tourisme et allant avec les huit sections d'apprentissage.
- découper des napperons triangulaires pour les huit secteurs avec les catégories de ces secteurs indiquées à l'intérieur de la portion pliée.
- se procurer des copies des listes de vérification et de grilles utilisées pour la rédaction de rapport dans les unités de français et d'anglais ou en créer pour l'activité.
- préparer le questionnaire sur les mythes entourant le tourisme ou utiliser le matériel du Conseil du tourisme éducationnel de l'Ontario (CTÉO).
- préparer les transparents du dictionnaire des emplois et des métiers décrivant les quatre niveaux d'embauche et les carrières retrouvées à l'intérieur de ces niveaux. Utiliser le matériel du Conseil du tourisme éducationnel de l'Ontario (CTÉO).
- réservé le laboratoire d'ordinateurs et charger le logiciel cédérom *Croisière emploi (Career Cruising)*.
- se procurer une liste de vérification ou une grille sur les présentations du secteur d'anglais, de français ou en créer une.
- réservé le laboratoire d'ordinateurs pour la recherche de renseignements sur le tourisme.
- préparer un test écrit sur les définitions du tourisme et sur deux carrières par secteur.
- inviter un conférencier ou une conférencière de l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme.
- préparer la feuille de travail pour la journée du conférencier ou de la conférencière.
- dresser une liste des noms des conférenciers et conférencières possibles venant de chaque secteur de l'hôtellerie et du tourisme.
- vérifier les modèles de lettres d'invitation et de remerciements présentés dans l'unité de communication.

- revoir le programme «Amener nos enfants au travail».
- discuter avec le coordonnateur des études coopératives de l'école.
- inviter l'enseignant ou l'enseignante du cours COOP à venir discuter avec les élèves.
- étudier les politiques et les règlements du Conseil sur l'observation en milieu de travail.
- envoyer une lettre aux parents afin de les informer.
- préparer des copies des grilles d'évaluation adaptée.

Liens

Français

- Rédaction d'une lettre selon le format exigé dans l'unité de communication.
- Présentation orale.

Animation culturelle

- Invitation de francophones du domaine de l'hôtellerie et du tourisme.

Technologie

- Utilisation d'un traitement de texte.
- Recherche dans Internet

Perspectives d'emploi

- Énumération des carrières liées à l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie.

Autres matières

- Invitation de l'enseignant ou de l'enseignante du cours COOP afin de parler des perspectives d'emplois et des possibilités de faire un stage dans le secteur du tourisme.
- Désignation des sept régions sur la carte touristique de l'Ontario, «géographie».
- Évaluation de la part du tourisme dans l'économie régionale et provinciale, «économie».

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage

Dans cette unité, l'enseignant ou l'enseignante utilise les stratégies suivantes :

- analyse de problèmes	- étude indépendante
- apprentissage coopératif	- journal réponses
- casse-tête	- présentation orale
- centre d'apprentissage	- prise de notes
- devoir	- recherche
- discussion	- remue-méninges

Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette unité, l'enseignant ou l'enseignante emploie différentes stratégies d'évaluation :

évaluation diagnostique

- remue-méninges pour tenter de découvrir les autres catégories qui appartiennent à un secteur
- questionnaire vrai ou faux

évaluation formative

- évaluation des réflexions dans le journal
- évaluation de l'habileté de l'élève à aider les autres dans le travail d'équipe et à analyser un modèle existant (exemple) pour participer à la rédaction d'un rapport
- évaluation de la rédaction de rapport par les pairs
- discussion avec l'élève des choix de visites envisagés

évaluation sommative

- évaluation des rapports écrits et oraux
- évaluation des feuilles de travail
- évaluation de la présentation orale
- évaluation de la rédaction de la lettre
- évaluation de tests
- évaluation de la fiche de travail sur le conférencier ou la conférencière

Mesures d'adaptation pour répondre aux besoins des élèves

A - Déroulement de l'activité

Élèves en difficulté

- Donner plus de temps pour écrire.
- Encourager l'utilisation de l'ordinateur pour rédiger ses travaux ou pour transcrire ses notes de cours.
- Donner les photocopies de notes de cours (de l'enseignant ou de l'enseignante ou d'une ou d'un élève dont les notes sont bien rédigées).
- Utiliser du matériel concret pour permettre de mieux saisir un principe.
- Favoriser l'approche coopérative où une ou un partenaire aide une ou un élève (vérification des effets personnels, notes de cours, rappel des manuels nécessaires).
- Amener l'élève à préciser les moyens qui rendraient son apprentissage plus efficace.

ALF/PDF

- Créer des situations où ces élèves pourront se familiariser avec la communauté.
- Offrir des appuis concrets et visuels à l'apprentissage (modèles, tableaux, graphiques, cartes géographiques, images, cartes éclair, diagrammes, bannières, jeux de mots).

- Intégrer au programme le casse-tête et l'apprentissage coopératif comme stratégies d'apprentissage.
- Demander à des élèves qui partagent la même culture linguistique d'agir en tant qu'aides, partenaires de classe, tuteurs ou tutrices.

Renforcement ou enrichissement

- Choisir des situations d'apprentissage axées sur la réalité pour que l'élève appréhende les conséquences de ses décisions sur les événements en cours.

B - Évaluation du rendement de l'élève

Élèves en difficulté

- Poser les questions oralement.
- Administrer les tests oralement.
- Enregistrer les réponses sur magnétophone.

ALF/PDF

- Offrir un choix de travaux ou de tests (pas uniquement des dissertations ou des travaux écrits).

Renforcement ou enrichissement

- Privilégier l'approche coopérative.
- Enseignement/conférence au sujet des plans de carrière.
- Consulter les PEI des élèves.

Sécurité

L'enseignant ou l'enseignante veille au respect des règles de sécurité qu'ont établies le Ministère et le conseil scolaire.

Ressources

Dans cette unité, l'enseignant ou l'enseignante fait appel aux ressources suivantes :

Ouvrages généraux/de référence/de consultation

BESSENAY, Jacques, *L'hôtel : théorie et pratique*, Paris, J. Lanore éditeur, 1995.

BOUTHILLIER, Louise, *Principe de gestion et d'organisation du travail*, Montréal, Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, 1999.

COMMISSION CANADIENNE DU TOURISME, *Le marché intérieur du tourisme : étude de recherche*, Ottawa, 1996.

DARBY, Paul, *Perspectives économiques pour 1999*, Ottawa, Conference Board of Canada, 1999.

INSTITUT CANADIEN DE RECHERCHE, *Évolution des exigences professionnelles de l'industrie du voyage*, Ottawa, Conseil canadien des ressources humaines en tourisme, 1997.

LEURION, Martine, *Gestion hôtelière*, Paris, BPI éditeur, 1996. *

REY, Florent, *Cas pratiques de gestion hôtelière*, Paris, BPI éditeur, 1997.

ROGERS, Judy, *Le tourisme urbain et le tourisme de villégiature*, Montréal, Recherches Résolutions éditeur, 1995.

STATISTIQUE CANADA, *Résumé statistique sur le tourisme*, Ottawa, Commission canadienne du tourisme, 1999.

TOURISME CANADA, *Les établissements hôteliers de classe intermédiaire au Canada*, Ottawa, Tourisme Canada, 1994.

TOURISME MONTRÉAL, *Le tourisme dans les grandes villes canadiennes*, 1999.

Médias électroniques

Le tourisme, c'est votre affaire : série vidéo de l'industrie canadienne du tourisme, Tourisme Canada, Ottawa, 1986.

Tourisme ou tous risques, Ottawa, Commission canadienne du tourisme, 1997.

Conseil québécois des ressources humaines en tourisme. (consulté le 28 février 2001)
<http://www.cqrht.qc.ca/>

L'hôtellerie, actualités de l'hôtellerie. (consulté le 28 février 2001)
<http://www.lhotellerie.fr/>

ACTIVITÉ 1.1 (TFJ2O)

Huit secteurs de l'hôtellerie et du tourisme

1. Durée

175 minutes

2. Description

Les huit secteurs de l'hôtellerie et du tourisme sont présentés à l'élève (hébergement, restauration, tourisme d'aventure, transport, événements et congrès, voyages, attractions et services touristiques). L'élève travaille en équipe à l'exploration de carrières par des jeux, des activités du centre d'apprentissage et par la rédaction de rapports.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Processus et applications

Attente : TFJ2O-P-A.5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.7

Domaine : Implications

Attente : TFJ2O-I-A.3

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont.5

4. Notes de planification

- Créer un jeu du genre BINGO où l'on indique, dans les différentes cases, des activités de loisirs de la région (p. ex., j'ai fait du ski, j'ai emprunté un circuit guidé, je suis allé en randonnée dans la nature). Il importe que les huit secteurs de l'hôtellerie et du tourisme soient inclus dans le jeu.
- Préparer des transparents et des feuilles de travail présentant les huit secteurs du tourisme et de l'hôtellerie.
- aménager la classe en huit centres d'apprentissage correspondant à chacun des secteurs de l'hôtellerie et du tourisme.
- amasser des illustrations et des brochures représentant les huit secteurs de l'hôtellerie et du tourisme et allant avec les huit sections d'apprentissage.
- découper des napperons triangulaires pour les huit secteurs avec les catégories de ces secteurs indiquées à l'intérieur de la portion pliée.

- se procurer des copies des listes de vérification et de grilles utilisées pour la rédaction de rapport dans les unités de français et d'anglais ou en créer pour l'activité.
- Préparer des copies des grilles d'évaluation adaptée.

5. Acquis préalables

- Être capable de communiquer verbalement.
- Montrer une pensée critique.
- Posséder des habiletés d'apprentissage coopératif.
- Connaître les exigences de la rédaction d'un journal.
- Connaître les techniques du remue-méninges.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Inviter les élèves à jouer à un jeu du genre *Bingo*. On demande à l'élève de trouver un ou une camarade de classe qui a déjà pris part à une des activités énumérées sur la feuille de jeu et on place ses initiales à côté de l'activité. Quand toutes les catégories sont paraphées, les élèves crient «tourisme» et s'assoient. Ce jeu doit être adapté à la communauté locale (p. ex., utiliser les noms des équipes sportives de la région).

Jeu de catégories			
Hôtellerie et tourisme			
Tu dois trouver des camarades de classe qui ont participé aux activités ci-dessous. Elles ou ils indiquent une réponse positive en écrivant leurs initiales à l'intérieur du carré. Tu dois trouver une personne différente pour chacune des cases. Quand tu auras rempli toutes les cases, crie «tourisme» puis assieds-toi.			
J'ai fait du ski ou du canoë.	J'ai emprunté un circuit guidé.	J'ai mangé dans un restaurant en banlieue.	J'ai couché dans un hôtel ou un motel.
J'ai voyagé par avion.	Je suis allé à l'Exposition nationale (Toronto).	J'ai vu un match des Blue Jays', des Raptors, ou des Maple Leafs.	J'ai visité un centre d'information touristique.

J'ai acheté un billet pour assister à un concert.	Je suis allé à un grand événement communautaire.	J'ai visité un site historique au Centre des sciences.	J'ai voyagé en province par autobus ou par bateau.
J'ai passé toute une nuit à un camp.	J'ai fait une randonnée dans la nature.	J'ai visité une agence pour en savoir plus sur des forfaits de voyages.	Je suis allé à une fête où le repas avait été préparé par un traiteur.

Note : Tous ces événements font partie du tourisme.

- Préciser à l'élève le sens des termes suivants : *secteurs* (p. ex., hébergement); *catégorie* (p. ex., auberge); *services* (p. ex., massage, piscine) et leur demander de les noter dans leur journal.

Étape B

- Former huit équipes (trois à quatre élèves par équipe) afin de remplir les centres d'activités. Chaque équipe reçoit un napperon triangulaire marqué d'un des huit secteurs du tourisme. Les élèves discutent du nom donné à l'équipe (un secteur du tourisme) et de ses liens avec le jeu.
- Diriger la discussion en faisant ressortir les idées et en faisant remarquer les différentes expériences que les élèves ont vécues dans les huit secteurs de l'hôtellerie et du tourisme.
- Montrer des illustrations et du matériel en les fixant à un tableau d'affichage. Un ou une élève de chaque équipe choisit une catégorie liée à son secteur d'hôtellerie et tourisme.
- Demander à chaque équipe de faire un remue-méninges pour tenter de prévoir les autres catégories qui, selon eux, appartiennent à ce secteur. Les équipes défont les cartes-noms pour y trouver la liste de toutes les catégories de leur secteur, puis s'accordent un point par bonne réponse.

Secteurs canadiens de l'industrie du tourisme Hôtellerie	
Hébergement	Restauration
Chalets Camps pour la chasse et la pêche Cabanes pour la chasse et la pêche Cabine Camps de plein air Terrains de camping - camps de vavances Centres de villégiature Habitations à temps partagé Gîtes du passant, auberges Vacances en famille, maisons de campagne Auberges de jeunesse Hôtels Relais santé	Restaurants Salles à dîner Cafés - brasseries Restauration rapide Bistrots, salons, boîtes de nuit Restos-terrasses Salons de thé Clubs de nuit Services de banquets/réceptions Services de cafétérias Cabarets Institutions religieuses Traiteurs Spécialités (p. ex., festins médiévaux) Tables champêtres Brunch musical Croisière gastronomique Accueil
Tourisme d'aventure	Transport
Stations de sports d'hiver: ski alpin, ski de randonnée, glissade, patinage Facilités de golf/tennis, parcs Facilités de pêche Facilités de chasse Tourisme d'aventure Facilités portuaires Centres de formation aquatique Marinas Parcs Pourvoiries Réserves fauniques Écotourisme	Transports aériens Entreprises de croisières Sociétés ferroviaires Voies ferrées Traversiers Location de voiture Stations-services Véhicules de loisir : tout-terrain Taxis Autocars

Voyages	Événements et congrès
Agences de voyages Voyages accompagnés Voyagistes/grossistes Guide accompagnateur	Événements spéciaux : culturels, sportifs Réunions/congrès Festivals Carnavals Foires et expositions Salons
Attrats touristiques	Services touristiques
Musées/galeries, sites historiques Parcs/jardins Parcs d'amusement Centres d'interprétation Tourisme autochtone/culturel Tourisme d'affaires Patrimoine	Ministère du tourisme Bureaux de renseignements touristiques Services de recherche Services de réservation Agences de publicité Associations sectorielles de marketing Associations touristiques régionales Associations professionnelles Consultants Animateurs touristiques Fournisseurs touristiques Opérations de vente Clubs d'automobilistes Services publics en tourisme

Étape C

- Inviter chaque centre d'apprentissage (les huit équipes) à découvrir les services offerts pour chaque catégorie (p. ex., pour la catégorie auberge, les services offerts sont le massage, la piscine, le ski de randonnée).
- Demander à chaque équipe de visiter les sept centres d'apprentissage et de noter par écrit leurs observations sur la feuille : «Les huit secteurs de l'hôtellerie et du tourisme».

Secteurs touristiques

Hébergement	Restauration	Transport
Tourisme d'aventure	LES HUIT SECTEURS DU TOURISME	Événements et congrès
Voyages	Attrats touristiques	Services touristiques

Étape D

- Inviter les élèves à évaluer (en équipe de deux ou seul) leur participation en se basant sur une liste de vérification.

Liste de vérification du comportement dans le travail en groupe				
Critère	Jamais	Rarement	Souvent	Toujours
se soucie des besoins et du bien-être des autres				
règle des problèmes en coopérant				
assume ses responsabilités pour sa partie du travail				
tente d'atteindre les buts fixés par le groupe ou la classe et canalise l'énergie du groupe				
aide à motiver les autres, encourage la participation envers le succès du groupe				
fournit des idées, recherche de l'information pour aider à résoudre les problèmes				
interroge les membres du groupe pour clarifier les idées émises de façon à atteindre un consensus				
respecte les idées et les opinions des autres membres du groupe ou de la classe - défend les idées développées par les membres de l'équipe				
dans une discussion, pose des questions pour clarifier la source, la signification et la valeur des affirmations				
cherche le consensus et consulte avant de prendre une décision				
reconnaît la contribution des membres par l'encouragement, l'appui ou les compliments				

Étape E

- Demander à l'élève de réfléchir sur les huit secteurs et de rédiger un rapport sur trois secteurs qui l'intéressent en fournissant trois à quatre raisons pour justifier son choix.
- Inviter l'élève à discuter de cette information en équipe de deux.
- Demander à l'élève d'écrire, dans un journal, ses réflexions au sujet des trois secteurs retenus ainsi que les raisons qui justifient son choix.
- Assigner un travail de recherche intitulé : Mon plan de carrière dans l'industrie du tourisme?

Étape F

- Préparer avec les élèves une grille d'évaluation adaptée.
- Intégrer à la grille les modifications suggérées par les élèves. S'assurer que chaque élève a une copie de la grille d'évaluation afin d'accomplir la tâche assignée.

Étape G

- Inviter les élèves à songer à d'autres carrières dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme, et à personnaliser l'information sous la forme d'un journal et d'un rapport en décrivant trois ou quatre carrières possibles et en justifiant le choix de chacune de ces carrières.

Étape H

- Demander à l'élève d'écrire et de faire part de son rapport au reste du groupe et d'évaluer les rapports des autres en utilisant la grille d'évaluation adaptée afin d'apporter à chacun une rétroaction. L'enseignant ou l'enseignante présente des modèles de rapports bien écrits sur un sujet différent. Les élèves discutent des autres rapports.
- Demander à l'élève de corriger son rapport et au groupe d'évaluer le travail en procédant à une rétroaction.
- Demander à l'élève de réviser son rapport, d'évaluer son travail en utilisant la grille et de remettre son rapport terminé à l'enseignant ou à l'enseignante pour évaluation finale. Ces rapports feront partie du portfolio de l'élève.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation diagnostique

- remue-méninges pour tenter de prévoir les autres catégories qui appartiennent à un secteur

évaluation formative

- évaluation des réflexions dans le journal
- évaluation de l'habileté de l'élève à aider les autres dans le travail d'équipe et à analyser un modèle existant (exemple) pour participer à la rédaction d'un rapport

évaluation sommative

- évaluation du rapport écrit en utilisant la grille d'évaluation adaptée
- évaluation des feuilles de travail sur «Les secteurs du tourisme»

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

Annexe TFJ2O 1.1.1 : Grille d'évaluation adaptée - Travail d'équipe

Annexe TFJ2O 1.1.2 : Grille d'évaluation adaptée - Rédaction d'un rapport

Grille d'évaluation adaptée - Travail d'équipe

Annexe TFJ2O 1.1.1

<i>Type d'évaluation : diagnostique 9 formative 9 sommative :</i>				
<i>Compétences et critères</i>	<i>50 - 59 % Niveau 1</i>	<i>60 - 69 % Niveau 2</i>	<i>70 - 79 % Niveau 3</i>	<i>80 - 100 % Niveau 4</i>
<i>Connaissance et compréhension</i>				
L'élève : - travaille et coopère avec les autres.	L'élève travaille rarement volontairement et coopère rarement avec les autres.	L'élève travaille parfois volontairement et coopère parfois avec les autres.	L'élève travaille souvent volontairement et coopère souvent avec les autres.	L'élève travaille régulièrement volontairement et coopère régulièrement avec les autres.
<i>Réflexion et recherche</i>				
L'élève : - partage les ressources, le matériel et l'équipement avec les autres.	L'élève partage rarement les ressources, le matériel et l'équipement avec les autres.	L'élève partage parfois les ressources, le matériel et l'équipement avec les autres.	L'élève partage souvent les ressources, le matériel et l'équipement avec les autres.	L'élève partage régulièrement les ressources, le matériel et l'équipement avec les autres.
<i>Communication</i>				
L'élève : - écoute attentivement et activement en paraphrasant pour plus d'exactitude.	L'élève écoute rarement attentivement et activement en paraphrasant pour plus d'exactitude.	L'élève écoute parfois attentivement et activement en paraphrasant pour plus d'exactitude.	L'élève écoute souvent attentivement et activement en paraphrasant pour plus d'exactitude.	L'élève écoute régulièrement attentivement et activement en paraphrasant pour plus d'exactitude.
<i>Mise en application</i>				
L'élève : - accepte une variété de rôles y inclus le rôle de leadership.	L'élève accepte rarement différents rôles.	L'élève accepte parfois différents rôles.	L'élève accepte souvent différents rôles y inclus le rôle de leadership.	L'élève accepte régulièrement différents rôles y inclus le rôle de leadership.
Remarque : L'élève dont le rendement est en deçà du niveau 1 (moins de 50 %) n'a pas satisfait aux attentes pour cette tâche.				

(peut être utilisé pour autoévaluation, évaluation des pairs ou évaluation par l'enseignant ou l'enseignante)

Grille d'évaluation adaptée - Rédaction d'un rapport

Annexe TFJ2O 1.1.2

<i>Type d'évaluation : diagnostique / formative / sommative :</i>				
<i>Compétences et critères</i>	<i>50 - 59 % Niveau 1</i>	<i>60 - 69 % Niveau 2</i>	<i>70 - 79 % Niveau 3</i>	<i>80 - 100 % Niveau 4</i>
<i>Connaissance et compréhension</i>				
<p>L'élève :</p> <ul style="list-style-type: none"> - montre dans son rapport une approche structurée et de l'organisation. - montre une habileté à exposer les grandes lignes du contenu du rapport dans le premier paragraphe. - montre une connaissance du sujet dans son développement. 	<p>L'élève montre peu de structure et d'organisation dans son rapport, montre peu d'habileté à exposer les grandes lignes du contenu du rapport dans le premier paragraphe et montre une connaissance limitée du sujet dans son développement.</p>	<p>L'élève montre une certaine structure et organisation dans son rapport, montre certaines habiletés à exposer les grandes lignes du contenu du rapport dans le premier paragraphe et montre une certaine connaissance du sujet dans son développement.</p>	<p>L'élève montre une bonne structure et une bonne organisation dans son rapport, montre une grande habileté à exposer les grandes lignes du contenu du rapport dans le premier paragraphe et montre une bonne connaissance du sujet dans son développement.</p>	<p>L'élève montre une très bonne structure et une très bonne organisation dans son rapport, montre une très grande habileté à exposer les grandes lignes du contenu du rapport dans le premier paragraphe et montre une très grande connaissance du sujet dans son développement.</p>
<i>Réflexion et recherche</i>				
<p>L'élève :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fait le lien entre l'introduction et la conclusion. 	<p>L'élève fait le lien entre l'introduction et la conclusion avec peu d'efficacité.</p>	<p>L'élève fait le lien entre l'introduction et la conclusion avec une certaine efficacité.</p>	<p>L'élève fait le lien entre l'introduction et la conclusion avec efficacité.</p>	<p>L'élève fait le lien entre l'introduction et la conclusion avec une grande efficacité.</p>
<i>Communication</i>				
<p>L'élève :</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilise le français avec exactitude et efficacité. - compose des phrases complètes. - utilise une variété de phrases. - utilise des mots nouveaux. 	<p>L'élève compose une variété de phrases complètes en utilisant des mots nouveaux avec une exactitude et une efficacité limitée.</p>	<p>L'élève compose une variété de phrases complètes en utilisant des mots nouveaux avec une certaine exactitude et une certaine efficacité.</p>	<p>L'élève compose une variété de phrases complètes en utilisant des mots nouveaux avec beaucoup d'exactitude et beaucoup d'efficacité.</p>	<p>L'élève compose une variété de phrases complètes en utilisant des mots nouveaux avec un degré élevé d'exactitude et d'efficacité.</p>

<i>Mise en application</i>				
L'élève : - fait des rapprochements. - fournit des faits pour appuyer son choix de carrière. - choisit quelques carrières.	L'élève fait des rapprochements avec une efficacité limité , fournit peu de faits pour appuyer son choix de carrière et choisit quelques carrières avec peu de compréhension de leur pertinence .	L'élève fait des rapprochements avec une certaine efficacité , fournit certains faits pour appuyer son choix de carrière et choisit quelques carrières avec une certaine compréhension de leur pertinence .	L'élève fait des rapprochements avec une grande efficacité , fournit beaucoup de faits pour appuyer son choix de carrière et choisit quelques carrières avec une grande compréhension de leur pertinence .	L'élève fait des rapprochements avec une très grande efficacité , fournit presque tous les faits pour appuyer son choix de carrière et choisit quelques carrières avec une très grande compréhension de leur pertinence .
Remarque : L'élève dont le rendement est en deçà du niveau 1 (moins de 50 %) n'a pas satisfait aux attentes pour cette tâche.				

ACTIVITÉ 1.2 (TFJ2O)

Mythes et réalités du tourisme

1. Durée

175 minutes

2. Description

L'élève est introduit aux emplois disponibles dans l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme. Elle ou il utilise la technologie et les stratégies d'apprentissage qui favorisent la coopération pour préparer une présentation orale.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attente : TFJ2O-F-A.1

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.1 - 2

Domaine : Processus et applications

Attente : TFJ2O-P-A.5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.7

4. Notes de planification

- Préparer le questionnaire sur les mythes du tourisme ou utiliser le matériel du Conseil du tourisme éducationnel de l'Ontario (CTÉO).
- Préparer les transparents du dictionnaire des emplois et des métiers décrivant les quatre niveaux d'embauche et les carrières retrouvées à l'intérieur de ces niveaux. Utiliser le matériel du Conseil du tourisme éducationnel de l'Ontario (CTÉO).
- Réserver le laboratoire d'ordinateurs et charger le logiciel céderom *Croisière emploi (Career Cruising)*.
- Se procurer une liste de vérification ou une grille sur les présentations de l'unité de communication ou créer sa propre liste.
- Réserver le laboratoire d'ordinateurs pour la recherche sur le tourisme.
- Préparer un test écrit sur les définitions du tourisme et sur deux carrières par secteur.
- Préparer des copies des grilles d'évaluation adaptée.

5. Acquis préalables

- Reconnaître et comprendre les huit secteurs du tourisme.
- Posséder des habiletés de travail de groupe.
- Connaître la toile d'araignée des pensées.
- Montrer des habiletés à faire des recherches sur des sites informatisés.
- Avoir une compréhension du processus de design.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Donner aux élèves le questionnaire vrai ou faux sur les carrières en tourisme (outil diagnostique). Ce questionnaire explore les mythes et les réalités touchant une gamme d'emplois liés au tourisme, la formation exigée, les habiletés requises, le travail en équipe, les rabais sur les forfaits, le taux de change, les aléas du travail saisonnier et les chances de promotion. Ce questionnaire sert à évaluer la perception des élèves sur le tourisme.

Carrières en tourisme (Questionnaire vrai ou faux)

Cocher (V = vrai, F = faux).

Questions		V	F
1.	Le tourisme présente de bonnes possibilités de carrière, mais offre une rémunération limitée.		
2.	Les travailleuses et travailleurs de l'industrie du tourisme reçoivent des récompenses comme des voyages gratuits.		
3.	Les emplois en tourisme n'offrent que du travail d'équipe et surtout à temps partiel.		
4.	Les emplois en tourisme ne sont offerts que pendant l'été.		
5.	Tous les emplois en tourisme nécessitent un contact avec la clientèle.		
6.	Le tourisme n'offre que des emplois temporaires pour les étudiants jusqu'à ce qu'elles ou ils se trouvent une autre carrière.		
7.	Les emplois du tourisme ne se retrouvent que dans les hôtels, les sociétés aériennes et les agences de voyage.		
8.	L'éducation postsecondaire et la formation ne sont pas nécessaires pour occuper un emploi dans l'industrie du tourisme.		

9.	Une formation universitaire dans le domaine du tourisme peut favoriser un poste de gestionnaire dans l'industrie.		
10.	L'avancement technologique n'affecte pas les carrières dans le domaine du tourisme.		

Étape B

- Présenter et expliquer les quatre niveaux d'emploi de l'industrie du tourisme avec leurs caractéristiques : emplois de service, supervision, gestion et direction ainsi que l'expérience et les habiletés exigées pour chaque niveau. Les élèves prennent des notes.

Niveaux d'emploi dans le domaine du tourisme

Niveau 1 Emplois de services	Niveau 2 Supervision
<ul style="list-style-type: none"> • Indique la façon dont plusieurs gens débutent dans le domaine • Comporte une relation constante avec la clientèle • Pose des exigences précises • Requiert souvent une formation moins poussée • Offre beaucoup de possibilités de promotion • Peut s'insérer dans un plan de carrière 	<ul style="list-style-type: none"> • Offre des emplois où l'expérience est requise • Affecte les employés à des tâches définies • Évalue le travail des employés sous sa responsabilité • Forme les employés et les initie à une éthique de travail • Embauche les employés de service et prépare un horaire de travail
Niveau 3 Gestion	Niveau 4 Direction
<ul style="list-style-type: none"> • Travail qui exige des habiletés et des capacités variées et complexes • Responsable des ressources, des budgets et de la planification • Crée et met en oeuvre les changements • Responsable du développement du personnel • Fait la promotion de l'expansion organisationnelle • Favorise les échanges avec les autres secteurs du tourisme • Contribue aux activités de la communauté 	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable des différents services dans l'entreprise • Employé dans les sièges sociaux des entreprises sur les plans provincial, national ou international • Responsable de la planification stratégique pour le développement de l'entreprise • Analyse et résout les problèmes complexes d'administration • Se rapporte souvent à un conseil d'administration avant de prendre des décisions importantes

Les carrières dans les services touristiques

<p>Emplois de service</p> <p>Conseiller au bureau de tourisme Commis ou guide au bureau de tourisme Divers services touristiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commis de vente • Représentant des ventes 	<p>Supervision</p> <p>Information au bureau de tourisme Superviseur Divers services touristiques Spécialiste en voyages d'affaires Spécialiste en développement de destination Assistant en recherche touristique Recherchiste du marché touristique</p>
<p>Gestion</p> <p>Gérant d'un club d'automobilistes voyageurs Gérant d'association touristique Position clé au ministère du Tourisme Recherchiste et planificateur de politiques Responsable du marché national Responsable des services touristiques Responsable du développement touristique Responsable des ressources humaines Gérant d'un bureau touristique Gérant des relations publiques Gérant des voyages de motivation Gérant des ventes de voyage Gérant pour les marchés extérieurs</p>	<p>Direction</p> <p>Directeur d'un parc Directeur général Vice-président de l'entreprise hôtelière Sous-ministre au tourisme Ministre du tourisme</p>
<p>Divers services touristiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Journaliste/photographe de voyage • Consultant/recherchiste du tourisme • Animateur en tourisme • Responsable des relations publiques • Spécialiste des médias • Recherchiste/spécialiste des statistiques en tourisme • Gérant des services de réservations • Marchandise de vente (opérations touristiques) 	

Étape C

- Demander aux élèves de faire un remue-méninges afin de créer une toile d'araignée des carrières retrouvées sous chacun des quatre en-têtes dans un des huit secteurs. Pour cette tâche, utiliser les transparents du dictionnaire des emplois et des métiers des huit secteurs, et entamer une discussion au sujet des quatre niveaux d'emploi dans chaque secteur en demandant aux élèves de comparer ces placements à ceux qu'elles ou ils avaient relevés lors du remue-méninges.

Étape D

- Amener les élèves au laboratoire d'ordinateurs, au local du cours COOP ou au secteur d'orientation de l'école où elles ou ils feront une recherche sur les trois carrières faisant l'objet de leur rapport. Elles ou ils notent le secteur, le niveau, la formation nécessaire (collège, université), les possibilités de promotion ainsi que le plan de carrière.

Étape E

- Regrouper les élèves selon le secteur touristique choisi. En groupe, ils et elles discutent d'une grille d'évaluation adaptée de la présentation orale, présentent à l'intérieur de leur groupe même, évaluent, révisent puis présentent leur information à la classe à l'aide de tableaux, d'outils visuels et de transparents.
- Modifier la grille d'évaluation adaptée des élèves en partant d'une discussion de groupe et évaluer le travail en utilisant la grille d'évaluation adaptée modifiée.

Étape F

- Donner aux élèves un test sur les notions présentées (p. ex., définition du tourisme, genre d'emplois dans les huit secteurs, possibilités de carrière en tourisme, qualités recherchées chez l'employé dans le secteur du tourisme et de l'hôtellerie).

Test

Tourisme : un monde de possibilités

1. Qu'est-ce que le tourisme?
2. Écrire deux emplois pour chacun des secteurs du tourisme.
 - Hébergement
 - Restauration
 - Transport
 - Tourisme d'aventure
 - Voyages
 - Événements et congrès
 - Attraits touristiques
 - Services touristiques
3. Pour quelles raisons le tourisme est-il considéré comme un bon choix de carrière pour les jeunes d'aujourd'hui?
4. Pour quelles raisons les habiletés de communication, de gestion de temps et de travail en équipe sont-elles importantes dans l'industrie du tourisme?
5. Écrire une lettre d'invitation à un employé à l'administration dans la section de la restauration rapide.
6. Suggérer cinq thèmes que tu aimerais que l'invité touche dans sa présentation à des élèves du secondaire.

7. Demander aux élèves de vérifier (documents écrits et sites informatisés) l'importance du tourisme au palier provincial, national et international en se rendant au centre de ressources et au laboratoire d'ordinateurs.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation diagnostique

- évaluation en utilisant un questionnaire vrai ou faux ainsi que les toiles d'araignée des carrières du tourisme et de l'hôtellerie.

évaluation formative

- évaluation de la rédaction de rapport par des pairs

évaluation sommative

- évaluation des rapports écrits et oraux
- évaluation du test
- évaluation de la présentation orale

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

ACTIVITÉ 1.3 (TFJ2O)

Invité du secteur touristique

1. Durée

175 minutes

2. Description

Dans cette activité, l'élève invite un ou une spécialiste en tourisme afin qu'il ou elle présente à la classe son point de vue sur l'impact des activités touristiques dans la région sur l'industrie alimentaire, la stabilisation des emplois et les investissements dans les infrastructures. L'invité aborde également les effets de l'informatisation dans l'industrie hôtelière et touristique.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attente : TFJ2O-F-A.1

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.1 - 2

Domaine : Processus et applications

Attente : TFJ2O-P-A.5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.5 - 6 - 7

Domaine : Implications

Attentes : TFJ2O-I-A.1 - 3

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont.5

4. Notes de planification

- Inviter un conférencier ou une conférencière de l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme.
- Préparer la feuille de travail pour la présentation du conférencier ou de la conférencière.
- Dresser une liste des noms des conférenciers et conférencières possibles venant de chaque secteur de l'hôtellerie et du tourisme.
- Vérifier les modèles de lettres d'invitation et de remerciements présentés dans l'unité de communication.
- Préparer des copies des grilles d'évaluation adaptée.

5. Acquis préalables

- Savoir se servir de l'ordinateur.
- Posséder des habiletés de présentation orale.
- Connaître les techniques d'apprentissage coopératif.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Inviter (fait par l'enseignant ou l'enseignante ou par les élèves) les représentants ou représentantes du tourisme (de la communauté) pour venir parler à la classe. L'objectif de leur présentation est le suivant : descriptions d'emplois liés au tourisme, formation requise, habiletés liées aux tâches et possibilités d'emploi et de carrière dans cette industrie. Le conférencier ou la conférencière devrait parler des divers programmes d'ordinateur utilisés en tourisme et devrait également expliquer les conséquences positives et négatives de l'informatisation dans ce domaine. Si possible, le conférencier ou la conférencière pourrait expliquer les conséquences de la mondialisation sur le tourisme ainsi que les effets du tourisme sur l'environnement.
- Présenter et remercier le conférencier ou la conférencière.
- Former des équipes et demander aux élèves de développer une liste de vérification des points à couvrir à l'occasion de la visite du conférencier ou de la conférencière. L'enseignant ou l'enseignante mène la discussion en classe pour produire la meilleure liste de vérification qui sera utilisée par toutes les équipes. Au fur et à mesure que le cours progresse, chaque équipe a la chance d'accueillir et de remercier un conférencier ou une conférencière.

Étape B

- Demander aux élèves de faire un remue-méninges sur ce que la lettre d'invitation doit contenir et composer la lettre à l'ordinateur en suivant le modèle de l'unité de communication.
- Demander à chaque équipe de composer une lettre d'invitation et une lettre de remerciements. Chaque équipe présente sa lettre aux élèves et la classe choisit l'équipe qui sera responsable d'inviter et d'accueillir le conférencier ou la conférencière.
- Demander au groupe responsable de l'invitation d'écrire et de présenter la lettre selon le modèle suggéré à toute la classe.

Étape C

- Demander à l'élève de remplir et de remettre la fiche de travail sur ses observations à l'occasion de la présentation du conférencier ou de la conférencière.

Fiche d'observation des présentations

Remplir cette fiche d'information pour chaque invité et la remettre pour évaluation.

Description d'emploi

Formation requise

Habiletés liées aux fonctions

Possibilités d'emploi et de carrière

Programmes d'ordinateur utilisés en tourisme

Effets positifs et négatifs de l'informatisation en tourisme

Effets de l'industrie hôtelière et touristique sur l'environnement

Étape D

- Inviter l'élève à noter ses réflexions sur un point déterminant touchant l'industrie touristique dans son journal (p. ex., la création d'emplois en région, les conséquences du tourisme sur l'environnement). Ces notes ne doivent pas dépasser deux pages. Inviter l'élève à respecter les directives liées à la rédaction et à présenter le fruit de sa réflexion à la classe.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation formative

- évaluation de la réflexion dans le journal
- évaluation de l'habileté de l'élève à aider les autres dans le travail d'équipe et à analyser un modèle existant (exemple) pour participer à la rédaction d'un rapport
- évaluation par les pairs

évaluation sommative

- évaluation de la lettre
- évaluation de la fiche de travail sur la présentation du conférencier ou de la conférencière

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

Annexe TFJ2O 1.3.1 : (voir Annexe TFJ2O 1.1.1 Grille d'évaluation adaptée - Travail d'équipe)

Annexe TFJ2O 1.3.2 : (voir Annexe TFJ2O 1.1.2 Grille d'évaluation adaptée - Rédaction
d'un rapport)

ACTIVITÉ 1.4 (TFJ2O)

Journée d'observation en milieu de travail

1. Durée

75 minutes

2. Description

L'élève a déjà connu au moins une journée d'observation en milieu de travail dans le cadre de l'activité «Amener nos enfants au travail» en 9^e année. Dans cette activité, vers la fin du semestre, l'élève observe un travailleur ou une travailleuse en hôtellerie ou en tourisme.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Implications

Attente : TFJ2O-I-A.3

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont.5

4. Notes de planification

- Revoir l'activité «Amener nos enfants au travail».
- Discuter avec le coordonnateur des études coopératives de l'école.
- Inviter l'enseignant ou l'enseignante du cours COOP à venir discuter avec les élèves.
- Étudier les politiques et les règlements du Conseil sur l'Observation en milieu du travail.
- Envoyer une lettre aux parents afin de les informer.
- Préparer une grille d'évaluation adaptée - Comportement de l'élève.

5. Acquis préalables

- Être en mesure de prendre des rendez-vous avec un parrain possible.
- S'exprimer correctement et préparer par écrit les questions qui doivent être posées.
- Suivre un cours de premiers soins et d'initiation au SIMDUT.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Discuter des bienfaits de la journée «Amener nos enfants au travail».
- Faire un remue-méninges sur des endroits où les élèves peuvent faire leur stage en milieu de travail ainsi que sur les sites et les dates possibles.
- Résumer les réponses sur un transparent et conserver comme référence ultérieure.
- Insister sur l'importance de se trouver un placement le plus tôt possible. Faire appel aux parents, à la famille, à des clubs, à la Chambre de commerce et au bureau de tourisme. L'enseignant ou l'enseignante du cours COOP peut aider les élèves à trouver un placement.
- Discuter des outils d'évaluation utilisés par l'éducation coopérative et par le Conseil sur l'Observation en milieu de travail.

Étape B

- Demander à l'élève d'écrire un rapport détaillé sur l'importance de participer à une activité de parrainage d'emploi dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation formative

- discuter avec l'élève des choix de visites envisagés

évaluation sommative

- évaluation du rapport écrit

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

Annexe TFJ2O 1.4.1 : (voir Annexe TFJ2O 1.1.2 Grille d'évaluation adaptée - Rédaction d'un rapport)

APERÇU GLOBAL DE L'UNITÉ 2 (TFJ2O)

Sécurité et hygiène

Description

Cette unité a pour but de conscientiser l'élève par rapport à l'importance de la sécurité alimentaire à la maison, au travail et dans les secteurs du tourisme et de l'hôtellerie. L'élève examine le rôle qu'elle ou il joue par rapport à la sécurité et à l'hygiène dans les services alimentaires de son école et de l'industrie touristique. Par l'étude et l'application des principes de sécurité et d'hygiène, l'élève montre son respect pour le bien-être des autres. L'élève évalue les conséquences de certaines décisions des entreprises et des autorités gouvernementales sur le milieu touristique. Elle ou il montre également une ouverture d'esprit en ce qui concerne les problèmes environnementaux qui découlent de cette industrie.

Noter : Cette unité est divisée en deux parties. Les trois premières activités se rapportent à la production touchant la sécurité et l'hygiène, et la quatrième activité demande d'appliquer les concepts introduits dans les trois premières activités des problèmes de sécurité alimentaire sur les plans local, national et mondial.

Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attente : TFJ2O-F-A.5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.5

Domaine : Processus et applications

Attentes : TFJ2O-P-A.1 - 5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.1 - 7

Domaine : Implications

Attentes : TFJ2O-I-A.2 - 3 - 4

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont.1 - 2 - 3 - 4

Titres des activités

Activité 2.1 : Sécurité au travail

Activité 2.2 : Hygiène

Activité 2.3 : Instruments et équipement

Activité 2.4 : Sécurité alimentaire

Acquis préalables

- Posséder de bonnes habiletés de communication verbale.
- Montrer des habiletés de pensée critique.
- Posséder des habiletés d'apprentissage coopératif.
- Connaître le journal.
- Connaître les techniques de remue-méninges.
- Avoir une connaissance des ordinateurs et une compréhension d'Internet.
- Posséder des habiletés pour effectuer une recherche.
- Être conscient de la sécurité en laboratoire et des précautions requises avant d'utiliser les outils ou l'équipement.
- Avoir une compréhension des techniques et des habiletés de présentation.

Sommaire des notes de planification

L'enseignant ou l'enseignante doit :

- s'assurer que chaque élève a un journal.
- communiquer avec le centre de santé et sécurité de l'employé pour prendre connaissance de son programme de conscientisation du jeune employé. Le programme informe l'élève de ses droits et responsabilités au travail, relève les dangers du lieu de travail et insiste sur le besoin de formation.
- se procurer la ressource *Travailleur avisé, travailleur en santé* Santé et sécurité - Ressource destinée au personnel enseignant des écoles 9^e année/10^e année.
- obtenir du ministère de la Santé des copies des lignes directrices de l'inspection des endroits où l'on sert de la nourriture.
- préparer des copies des manuels d'équipements utilisés en salle de classe.
- prévoir du temps pour effectuer des vérifications de sécurité sur l'équipement et les installations.
- préparer une liste de vérification touchant l'installation, la propreté et la sécurité des équipements.
- s'assurer que le travail de l'élève ne contient pas d'images discriminatoires quant à l'origine ethnique, au sexe, aux croyances ou à la couleur des personnes y figurant.
- préparer des copies des règlements sur les droits d'auteur.
- s'assurer que l'élève respecte les droits d'auteur.
- insister sur la sécurité et la censure dans Internet en appliquant les politiques du conseil scolaire sur l'utilisation et l'accès à Internet pour les élèves.
- rassembler des matériaux pour le projet *Questions sur la sécurité alimentaire*.
- modifier le projet selon les ressources disponibles.
- dresser une liste des journaux, revues, émissions de télévision et ressources dans Internet.
- réserver du temps au centre de ressources.
- revoir avec l'élève les attentes du cours, les politiques et les procédures.
- s'assurer que l'élève garde son journal à jour.
- examiner les possibilités d'intégration avec d'autres sujets et des partenariats communautaires.
- fournir des exemples de travaux faits par d'autres élèves.

- fournir un environnement de travail sûr aux élèves.
- insister sur l'utilisation prudente de tout équipement et matériel.
- montrer des habitudes de travail appropriées et sûres en tout temps.
- adapter les activités d'après la disponibilité de l'équipement.
- effectuer une recherche sur les logiciels accessibles et disponibles à l'école et au conseil scolaire.
- reprendre le sujet de carrière (présenté dans l'Unité 1) et l'intégrer tout le long de l'unité.
- vérifier les ressources communautaires telles que les commerces locaux, les industries, les institutions postsecondaires et les personnes.
- préparer des copies des grilles d'évaluation adaptée.

Liens

Français

- Présentation orale.

Animation culturelle

- Visite d'une personne-ressource du conseil pour entretenir les élèves sur les problèmes de santé et de sécurité à l'école.

Technologie

- Utilisation d'un traitement de texte.
- Recherche dans Internet.

Perspectives d'emploi

- Énumération des carrières liées à la sécurité et à l'hygiène.

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage

Dans cette unité, l'enseignant ou l'enseignante utilise les stratégies suivantes :

<ul style="list-style-type: none"> - analyse de problème - apprentissage coopératif - apprentissage par ordinateur - centre d'apprentissage - démonstration - devoir - discussion de groupe - discussion en équipe - étude de cas - étude indépendante - journal 	<ul style="list-style-type: none"> - observation de l'activité - observation de l'élève - présentation/rapport - prise de notes - processus d'enquête - recherche - recherche dans Internet - remue-méninges - résolution de problèmes - révision des attentes du projet - travail en équipe de deux
---	---

Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette unité, l'enseignant ou l'enseignante emploie différentes stratégies d'évaluation :

évaluation diagnostique

- journal
- portfolio
- test ou jeu-questionnaire
- feuille de travail
- liste de vérification et grille
- remue-méninges

évaluation formative

- discussion pour vérifier le progrès de l'élève
- liste de vérification
- exercice d'autoévaluation
- contribution aux discussions
- contribution aux exercices
- performance individuelle ou en groupe
- journal
- développement d'un questionnaire
- feuille de travail et devoir
- études de cas
- reconnaissance des dangers
- désignation des instruments
- ligne de conduite pour l'utilisation de l'équipement
- mention des produits dangereux
- observation formelle et informelle de l'enseignant ou de l'enseignante
- autoévaluation et évaluation de groupe
- discussion individuelle pendant la préparation à la présentation

évaluation sommative

- section de sécurité et d'hygiène dans le journal de l'élève
- projet sur les problèmes touchant la sécurité alimentaire
- test écrit
- exercice sur le plan de la salle
- rapport sur la sécurité et la propreté
- discussion enseignant ou enseignante/élève
- observation formelle et informelle par l'enseignant ou l'enseignante
- autoévaluation et évaluation de groupe
- évaluation par les pairs
- affiche sur la sécurité
- présentation orale

Mesures d'adaptation pour répondre aux besoins des élèves

A - Déroulement de l'activité

Élèves en difficulté

- Allouer plus de temps pour terminer l'exercice ou le test.
- Répartir l'exercice sur plus d'une journée.
- Organiser du travail en équipe pour exploiter les forces de l'élève.
- Modifier les feuilles de travail et les échéances.
- Créer un collage pour illustrer la sécurité au lieu d'une affiche.

ALF/PDF

- Appuyer l'apprentissage par des illustrations concrètes.
- Demander à des élèves qui partagent la même culture linguistique d'agir en tant qu'aides, partenaires de classe, tuteurs ou tutrices.

Renforcement ou enrichissement

- Discussion entre élèves.
- Discussion enseignant ou enseignante/élèves.

B - Évaluation du rendement de l'élève

Élèves en difficulté

- Poser les questions oralement.
- Donner des tests oraux.
- Enregistrer les réponses sur magnétophone.

ALF/PDF

- Offrir un choix de travaux ou de tests (pas uniquement des dissertations ou des travaux écrits).

Renforcement ou enrichissement

- Privilégier l'approche coopérative.
- Enseignement/conférence au sujet des plans de carrière.
- Consulter les PEI des élèves.

Sécurité

L'enseignant ou l'enseignante veille au respect des règles de sécurité qu'ont établies le Ministère et le conseil scolaire.

Ressources

Dans cette unité, l'enseignant ou l'enseignante fait appel aux ressources suivantes :

Médias électroniques

Commission de santé et sécurité au travail du Québec. (consulté le 28 février 2001)

<http://www.csst.qc.ca/>

Infobourg de la carrière et de l'orientation. (consulté le 28 février 2001)

<http://www.carriere.infobourg.qc.ca/PTS/>

Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes. (consulté le 28 février 2001)

<http://www.cfia-acia.agr.ca/francais/anim/>

Le meilleur du chef. (consulté le 28 février 2001)

<http://www.meilleurduchef.com>

Calcmenu. (consulté le 28 février 2001)

<http://www.calcmenu.com/francais/main.htm>

Association des fournisseurs d'hôtels et restaurants. (consulté le 28 février 2001)

<http://www.afhr.com/>

Centre d'information sur la biotechnologie alimentaire. (consulté le 28 février 2001)

<http://www.foodbiotech.org/french>

ACTIVITÉ 2.1 (TFJ2O)

Sécurité au travail

1. Durée

150 minutes

2. Description

Dans cette activité, l'élève définit les aptitudes et les habiletés associées à l'industrie du tourisme. La cuisine est un lieu où le travail doit être accompli dans un laps de temps limité à l'aide d'outils et d'équipement variés. Il est important pour les employés de travailler avec soin et de façon responsable. L'élève se familiarise avec l'équipement, les instruments et les règles de sécurité de la salle de classe. Elle ou il reconnaît les dangers potentiels et trouve des moyens de prévenir les accidents. L'élève étudie la procédure de sécurité en cas d'incendie et apprend les premiers soins. Elle ou il reconnaît les responsabilités de l'employé, de l'employeur et des agences régulatrices de la sécurité du lieu de travail et agit en conséquence.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attente : TFJ2O-F-A.5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.5

Domaine : Processus et applications

Attente : TFJ2O-P-A.5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.7

Domaine : Implications

Attente : TFJ2O-I-A.4

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont.4

4. Notes de planification

- S'assurer que chaque élève a un journal.
- Communiquer avec le centre de santé et sécurité de l'employé pour connaître son programme de conscientisation du jeune employé. Le programme informe l'élève de ses droits et responsabilités au travail, relève les dangers et insiste sur le besoin de formation.

- Se procurer la ressource *Travailleur avisé, travailleur en santé* Santé et sécurité - Ressource destinée au personnel enseignant des écoles 9^e année/10^e année.
- Préparer des copies des grilles d'évaluation adaptée.

5. Acquis préalables

- Posséder de bonnes habiletés de communication verbale.
- Montrer des habiletés de pensée critique.
- Posséder des habiletés en apprentissage coopératif.
- Connaître les techniques de remue-méninges.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Aborder le sujet de la sécurité et de l'hygiène.
- Demander à l'élève leurs attentes à l'égard d'un professionnel ou d'une professionnelle du service alimentaire envers :
 - son apparence;
 - sa façon d'agir;
 - sa façon de travailler.
- Demander à l'élève de dresser une liste des qualités que doit posséder un professionnel ou une professionnelle du service alimentaire selon ses connaissances et ses expériences.

Étape B

- Distribuer la feuille de travail «*Études de cas : personnes dans le service du tourisme ou de l'hôtellerie*».
- Demander à l'élève de la remplir seul.

Études de cas : personnes dans le service du tourisme ou de l'hôtellerie

Utilisant la liste de mots ci-dessous, mentionner la ou les caractéristiques que chaque personne présente dans la situation décrite. Écrire le mot ou les mots dans l'espace.

bien soigné	attitude positive	travail d'équipe	honnête	suggère des améliorations
coopératif	responsable	précis	suit les directives	prend l'initiative
prompt	organisé	fiable	prêt à apprendre	fait les suivis

1. _____ Un client remercie Robert d'avoir servi la vinaigrette de façon séparée tel qu'il l'avait demandé.
2. _____ Anna se lave toujours les mains après être allée à la salle des toilettes ou après avoir touché à ses cheveux.

3. _____ Catherine vérifie l'horaire de production du lendemain avant de quitter le travail pour s'assurer que les fournitures nécessaires sont disponibles ou qu'elles ont été commandées.

4. _____ Quand c'est tranquille au poste de lavage de la vaisselle, Patrick demande aux cuisiniers s'ils ont d'autres tâches à lui donner.

5. _____ André demande au pâtissier s'il peut le regarder faire le gâteau au chocolat après son travail.

6. _____ Jason prépare ses vêtements et son dîner la veille pour s'assurer d'être à l'heure au travail.

7. _____ Félicia s'acquitte du travail qui lui est assigné même si ce n'est pas sa tâche préférée.

8. _____ Les factures préparées par Rodrigue ne comportent jamais d'erreurs de calcul.

9. _____ Céline aide à nettoyer les tables des autres serveurs et serveuses lorsqu'elle n'est pas trop occupée.

10. _____ Après la fermeture du restaurant, tous les serveurs, serveuses, aide-serveurs et aide-serveuses travaillent ensemble pour préparer la salle à dîner pour le lendemain.

- Discuter des résultats avec la classe.

Étape C

- Préparer une liste de l'équipement, des installations et des meubles qui se trouvent dans une pièce.
- Demander à l'élève de tracer le plan de la pièce et de désigner l'équipement, les installations et les meubles d'après la liste.
- Demander à l'élève de dresser une liste des dangers potentiels dans la classe et de les décrire.

Nom et lieu du danger	Cause possible	Conséquence possible du danger	Action à prendre maintenant	Prévention du danger

Étape D

- Dresser, avec l'aide des élèves, une liste des accidents graves pouvant se produire dans une cuisine commerciale (brûlures, feux, coupures, chocs, chutes).
- Séparer les élèves en petits groupes.
- Assigner une catégorie d'accident à chaque groupe. Chaque membre du groupe doit énumérer trois façons de prévenir cet accident. Le groupe compile ensuite une liste maîtresse sur une affiche ou un transparent et présente sa liste à la classe.
- Conclure la leçon par une discussion sur les techniques traditionnelle des premiers soins.

Étape E

- Présenter aux élèves le formulaire de *Rapport d'accident*.
- Discuter de l'importance de rapporter tout accident à l'enseignant ou à l'enseignante. Les accidents sont enregistrés sur le formulaire de *Rapport d'accident*.

Nom de la personne blessée	Genre de blessure	Description de l'accident	Cause de l'accident	Prévention d'accident futur

- Discuter des responsabilités des employés et des employeurs vis-à-vis de la sécurité dans les lieux de travail.
- Présenter de l'information sur les règlements, les législations et les responsabilités touchant la santé et sécurité émanant de différents paliers de gouvernement.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation formative

- participation aux discussions
- contribution aux exercices
- performance individuelle ou en groupe
- journal
- feuille de travail et devoir
- études de cas

- reconnaissance des dangers
- discussion enseignant ou enseignante/élève

évaluation sommative

- exercice sur le plan de la salle
- test écrit

8. Ressources

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante fait appel aux ressources suivantes :

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

ACTIVITÉ 2.2 (TFJ2O)

Hygiène

1. Durée

150 minutes

2. Description

Dans cette activité, l'élève examine le rapport entre l'hygiène personnelle et les maladies causées par les aliments. Il est essentiel de maintenir des normes élevées d'hygiène pour éviter la transmission de maladies. L'élève apprend à appliquer des règles d'hygiène pour assurer la propreté en classe où dans les lieux de travail. Il ou elle découvre les causes et les symptômes de maladies d'origine alimentaire. L'élève apprend les mesures de sécurité dans la manipulation de la nourriture et suit le code de conduite utilisé dans l'industrie. Elle ou il analyse les réactions des consommateurs et consommatrices par rapport à la propreté dans les restaurants et les salles à manger. L'élève fait un rapport d'inspection de la sécurité et de la propreté dans la cuisine à la maison.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Processus et applications

Attentes : TFJ2O-P-A.1 - 5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.1 - 7

Domaine : Implications

Attentes : TFJ2O-I-A.2 - 3 - 4

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont.2 - 3

4. Notes de planification

- Obtenir du ministère de la Santé des copies des lignes directrices de l'inspection des endroits où l'on sert de la nourriture.
- Se procurer la ressource *Travailleur avisé, travailleur en santé* Santé et sécurité - Ressource destinée au personnel enseignant des écoles 9^e année/10^e année.
- Préparer des copies des grilles d'évaluation adaptée.

5. Acquis préalables

- Montrer des habiletés de la pensée critique.
- Posséder des habiletés d'apprentissage coopérative.
- Connaître les techniques de remue-méninges.
- Savoir effectuer une recherche.
- Être conscient de la sécurité au laboratoire et des précautions requises avant d'utiliser les outils ou l'équipement.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Revoir le manuel des règles de sécurité et de propreté.
- Demander à l'élève de répondre à la question suivante :
 - Vous fréquentez tous occasionnellement des établissements commerciaux où l'on sert de la nourriture. Vos expériences de ces lieux se sont-elles avérées positives ou négatives?
- Ramasser et collationner les réponses.

Étape B

- Examiner, avec les élèves, les critiques de restaurants dans les journaux locaux et les magazines.
- Discuter des critères utilisés par le ou la critique pour évaluer un restaurant.
- Demander à l'élève de préparer un questionnaire portant sur les critères utilisés par ses pairs pour évaluer un restaurant ou une salle à dîner et de le lui faire remplir.
- Demander à l'élève d'évaluer un restaurant ou une salle à dîner à l'aide des critères suivants :
 - propreté et hygiène du personnel
 - propreté des tables
 - propreté de la salle à dîner
 - propreté des salles des toilettes
- Compiler l'information, discuter des résultats et les analyser.
- Demander à l'élève de formuler une définition de l'hygiène.

Étape C

- Demander aux élèves de faire un remue-méninges sur la façon dont se répandent les maladies transmises par les aliments.
- Présenter les sortes de maladies causées par les aliments (chimique, physique et biologique).
- Discuter de l'origine de ces maladies et de la manière de les prévenir.

Étape D

- Distribuer le tableau «Maladies causées par les aliments».

Maladies causées par les aliments

BIOLOGIQUE				
Maladies	Symptômes	Cause	Aliment concerné	Contrôle ou prévention
Botulisme				
Staphylococcie				
Salmonellose				
E coli				
Hépatite				
Trichinose				
Perfringens				
CHIMIQUE				
Maladies	Symptômes	Cause	Aliment concerné	Contrôle ou prévention
Empoisonnement par le métal				
Empoisonnement chimique				
Empoisonnement causé par une plante ou un animal				
PHYSIQUE				
Maladies	Symptômes	Cause	Aliment concerné	Contrôle ou prévention
Exemples				

- Discuter des maladies causées par la nourriture.
- Demander à l'élève de préparer une liste des aliments présentant un danger potentiel pour la santé et des aliments généralement sains.
- Discuter des façons de prévenir les maladies causées par les aliments.

Étape E

- Présenter les sujets ci-dessous dans le cadre de leçons magistrales ou de remue-méninges :
 - contrôle de la température (zone de danger)
 - hygiène personnelle

- entreposage sûr
- manipulation avec soin
- Revoir et renforcer les notions à l'aide de feuilles de travail et de tests.
- Préciser à l'élève les règles à respecter pour le bon fonctionnement de la salle de classe.
- Aider l'élève à préparer une liste de critères pour l'habillement, les soins des cheveux et l'hygiène personnelle.
- Décrire les pratiques ci-dessous et en discuter :
 - lavage de la vaisselle à trois lavabos
 - nettoyage de la salle de classe
 - entretien
 - propreté
- Distribuer des copies des règlements du ministère de la Santé touchant l'inspection des endroits où l'on sert de la nourriture.

Étape F

- Demander à l'élève de produire un rapport sur la sécurité et la propreté pour évaluer la cuisine à la maison.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation formative

- participation aux discussions de groupe
- préparation d'un questionnaire
- exercice et feuille de travail
- journal

évaluation sommative

- test
- rapport sur la sécurité et la propreté
- discussion enseignant ou enseignante/élève
- observation formelle et informelle par l'enseignant ou l'enseignante
- autoévaluation et évaluation de groupe

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

ACTIVITÉ 2.3 (TFJ2O)

Instruments et équipement

1. Durée

150 minutes

2. Description

Dans cette activité, l'élève identifie, utilise de façon sûre et entretient des instruments, de l'équipement et des produits de nettoyage utilisés dans les hôpitaux, dans les services alimentaires et en particulier dans la salle de classe. Elle ou il consulte les guides et les modes d'emploi du fabricant comme référence. L'élève dresse une liste de produits dangereux présents dans l'école et dans la salle de classe. Elle ou il examine des solutions de rechange pour remplacer les produits dangereux dans les cuisines par des produits écologiques.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attente : TFJ2O-F-A.5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont. 5

Domaine : Processus et applications

Attentes : TFJ2O-P-A.1 - 5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.1 - 7

Domaine : Implications

Attentes : TFJ2O-I-A.2 - 4

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont.3 - 4

4. Notes de planification

- Préparer des copies des manuels d'équipements utilisés en salle de classe.
- Prévoir du temps pour effectuer des vérifications de sécurité de l'équipement et des installations.
- Préparer une liste de vérification touchant l'installation, la propreté et la sécurité des équipements.
- Se procurer la ressource *Travailleur avisé, travailleur en santé* Santé et sécurité - Ressource destinée au personnel enseignant des écoles 9^e année/10^e année.

Liste de vérification de la sécurité et de la propreté de l'équipement et des installations					
local : _____	Date de l'inspection : _____				
Vérifier	Oui	Non	Inquiétudes	Action prise	Suivi
Est-ce que tout l'équipement de sécurité est à sa place et en état de fonctionner?					
Est-ce que l'équipement en cas d'incendie est en état de fonctionner et a-t-il été inspecté dernièrement? <i>Date :</i>					
Est-ce que tous les fils électriques, capuchons et prises de courant sont dans un état satisfaisant?					
Est-ce que toutes les lumières fonctionnent?					
À votre avis, est-ce que tous les équipements électriques sont en bon état?					
Est-ce que tous les équipements présentant des défauts sont hors-tension ou envoyés à la réparation?					
Est-ce que les défauts des équipements ont été rapportées au personnel d'entretien?					
Est-ce que les lavabos sont nettoyés régulièrement et y a-t-il assez de savon et de serviettes?					
Est-ce que les matériaux dangereux sont entreposés de façon sûre?					
Y a-t-il des endroits ou des situations non hygiéniques ou présentant un danger? Énumérez-les.					

5. Acquis préalables

- Posséder des habiletés d'apprentissage coopératif.
- Connaître les techniques de remue-méninges.
- Être conscient de la sécurité au laboratoire et des précautions requises avant d'utiliser les outils ou l'équipement.
- Savoir se servir d'un journal.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Mener un remue-méninges sur la manutention et la mesure des ingrédients.
- Indiquer à la classe l'équipement et les ustensiles utilisés pour transporter les aliments utilisés en cuisine. L'élève prend des notes.
- Montrer et décrire les méthodes sûres de nettoyage, d'entreposage et d'aiguisage de couteaux.
- Demander à l'élève :
 - de prendre des notes sur l'utilisation prudente d'un couteau.
 - de classer les instruments dans la salle de classe d'après leur fonction.
 - de dresser une liste des instruments et de les illustrer selon les fonctions suivantes :
 - instrument pour couper
 - instrument pour brasser
 - appareil pour lever
 - appareil pour tourner
 - instrument pour battre
 - instrument pour fouetter
 - récipient pour mesurer (volume)
 - appareil pour peser
 - autres ustensiles à main
 - four ou poêle.
- Noter les précautions à prendre.

Étape B

- Diviser les élèves en groupe pour étudier l'utilisation des équipements ou des machines de la salle de classe sous l'angle de la sécurité.
- Faire des copies du guide de sécurité et les remettre à l'élève.
- Demander à l'élève d'insérer ces copies dans son manuel de sécurité et d'hygiène.

Guide de sécurité sur l'utilisation et l'entretien de l'équipement

Nom de l'instrument : _____

1. Insérer une photo ou une illustration de l'instrument.
2. Comment utilisez-vous cet instrument de façon sûre?
3. Comment nettoyez-vous et conservez-vous cet instrument de façon sûre?
4. Obtenir la permission de l'enseignant ou de l'enseignante avant d'utiliser cet instrument.

Initiales de l'enseignant ou de l'enseignante : _____ Date : _____

- Distribuer à l'élève un tableau illustrant les produits de nettoyage et d'entretien utilisés dans la salle de classe.
- Montrer des produits pour que les élèves puissent les examiner.
- Expliquer les symboles de danger sur les produits de nettoyage domestique.
- Suggérer des solutions de rechange pour remplacer les produits de la liste qui ne respectent pas l'environnement par d'autres produits qui ne lui nuisent pas.

Étape C

- Présenter le projet d'une affiche sur la sécurité.
 - Demander à l'élève de créer une affiche sur la sécurité qui frappe l'imagination et qui est très visible dans la salle de classe.
 - L'affiche doit mettre l'accent sur l'importance de la sécurité dans le laboratoire.
 - L'affiche peut être à trois dimensions.
 - Une copie de l'affiche (tracée à la main ou reproduite à l'aide d'un balayeur numérique) est produite pour la couverture de son manuel de sécurité et de propreté.

Étape D

- Distribuer le formulaire des principes de sécurité dans le laboratoire du tourisme et de l'hôtellerie.
- Demander à l'élève de lire et de signer le formulaire.

Principes de sécurité dans le laboratoire du tourisme et de l'hôtellerie

1. Obtenir la permission de l'enseignant ou de l'enseignante pour opérer l'équipement.
2. Rapporter toutes blessures ou maladies à l'enseignant ou à l'enseignante.
3. Attacher les cheveux et porter un filet ou un chapeau approuvé et des vêtements appropriés pour l'activité.
4. Collaborer avec les camarades dans la gestion du lieu de travail pour le garder agréable et sans danger.
5. Rappeler à l'ordre l'élève qui pose des gestes dangereux pour la sécurité.
6. Aviser la ou le responsable que des instruments ou des équipements sont défectueux.

J'ai étudié la sécurité et la propreté en classe et je comprends les principes décrits ci-dessus.

Signature : _____ Date : _____

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation formative

- identification des instruments
- ligne de conduite pour l'utilisation de l'équipement
- mention des produits dangereux
- discussion enseignant ou enseignante/élève
- observation formelle et informelle par l'enseignant ou l'enseignante
- journal

évaluation sommative

- test
- affiche sur la sécurité
- section de sécurité et de propreté dans le journal de l'élève
- autoévaluation et évaluation par les pairs

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

ACTIVITÉ 2.4 (TFJ2O)

Sécurité alimentaire

1. Durée

150 minutes

2. Description

Dans cette activité, l'élève est initié au concept de la sécurité alimentaire. Dans les hôpitaux, les écoles et les autres lieux ayant une aire de restauration, la sécurité alimentaire est omniprésente dans l'esprit des gestionnaires de ces milieux. Les aliments organiques, les aliments modifiés génétiquement, les pesticides, les antibiotiques dans les viandes et les aliments irradiés sont des sujets qui peuvent être recherchés, puis présentés en classe par les élèves.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Processus et applications

Attente : TFJ2O-P-A.5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.7

Domaine : Implications

Attentes : TFJ2O-I-A.2 - 4

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont.1- 4

4. Notes de planification

- Préparer des copies des règlements sur les droits d'auteur.
- Préparer des copies des politiques du conseil scolaire sur l'utilisation et l'accès à Internet.
- Modifier le projet selon les ressources disponibles.
- Réserver du temps au centre de ressources.
- Rassembler des matériaux pour le projet *Questions sur la sécurité alimentaire*.
- Trouver des journaux, magazines, émissions de télévision et sites Internet.
- Se procurer la ressource *Travailleur avisé, travailleur en santé* Santé et sécurité - Ressource destinée au personnel enseignant des écoles 9^e année/10^e année.
- Préparer des copies des grilles d'évaluation adaptée.

5. Acquis préalables

- Avoir une compréhension des techniques et habiletés de présentation.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Inviter l'élève à rechercher des articles de journaux portant sur des questions de sécurité alimentaire.
- Faire un remue-méninges sur les inquiétudes de la classe à l'égard de la sécurité alimentaire.
- Réaliser un plan portant sur la «Sécurité alimentaire». Ses divers aspects peuvent inclure :
 - culture organique
 - aliments irradiés
 - pesticides
 - herbicides
 - maladie de la vache folle
 - santé des animaux
 - ferme industrielle
 - antibiotiques
 - pisciculture
 - additifs aux aliments
 - diversité génétique
 - monoculture
 - programme de conservation de toutes les variétés de céréales
 - érosion des sols
 - famine
 - sécheresse
 - test sur la sécurité alimentaire
 - aliments modifiés de façon génétique
 - culture industrielle
 - ferme familiale
 - valeur nutritive des aliments traités
 - autres
- Regrouper les mots et expressions de la liste ci-dessus selon le sujet.
- Revoir avec les élèves les exigences du projet *Questions sur la sécurité alimentaire*.

Étape B

- Demander à l'élève de préparer :
 - une discussion en mettant par écrit les arguments développés sur le sujet choisi : la sécurité alimentaire.
 - un sommaire d'une page pour distribuer à la classe.
 - une affiche ou tableau illustrant le thème choisi.
 - une démonstration de cinq à dix minutes devant la classe avec son affiche.

Étape C

- Distribuer la marche à suivre du projet «*Questions sur la sécurité alimentaire*».

Projet : *Questions sur la sécurité alimentaire*

Le but de ce projet est d'effectuer une recherche sur une question de sécurité alimentaire, d'analyser et de présenter l'information recueillie.

Dans votre recherche, vous devez considérer les questions suivantes :

1. Crois-tu que cette question touche à un problème réel?
2. Pourquoi la question serait-elle (ou ne serait-elle pas) considérée comme un problème?
3. Quelles sont les conséquences de traiter de cette question d'une façon ou de l'autre? (répondre par rapport aux deux perspectives)
4. Que disent vos références? Est-ce qu'il y a différentes opinions sur le sujet?
5. Qui et quoi est affecté par cette question : personnes, animaux, environnement (sol, eau, air)?
6. Quand et pourquoi cette question est-elle devenue inquiétante?
7. Pourquoi les Canadiens et Canadiennes se sentent-ils concernés par cette question et affectés par elle? (industrie, agriculture, consommateur)
8. Pensez aux années à venir. Peut-on entrevoir d'autres inquiétudes à ce sujet? D'où viendront les solutions à ces problèmes?

Présentez votre recherche en incluant les éléments suivants :

- Une affiche présentant l'information sur votre question. Utilisez des cartes, tableaux, photos, diagrammes (très peu de texte). Utilisez l'affiche pour appuyer votre présentation.
- Un rapport écrit de deux à quatre pages résumant l'information trouvée sur cette question.
- Sommaire d'une page sur les points clés, à distribuer.

Votre devez faire une présentation orale d'une durée approximative de dix minutes devant la classe.

- Revoir les techniques et les habiletés de présentation.
- Accorder le temps pour une recherche à la bibliothèque et dans Internet.
- Encourager les élèves à interroger des organismes locaux.
- Encourager les élèves à échanger de l'information entre eux.

Étape D

- Demander à l'élève de présenter son projet «*Questions sur la sécurité alimentaire*» à la classe.
- Évaluer la présentation de l'élève en utilisant la grille d'évaluation adaptée - Présentation orale (voir Annexe TFJ2O 1.2.1) et la grille d'évaluation adaptée - Présentation orale et visuelle et utilisation de la technologie (voir Annexe TFJ2O 2.4.1)
- Discuter avec la classe après chaque présentation.
- Demander à l'élève :
 - d'évaluer chaque présentation à l'aide de la grille d'évaluation adaptée - Présentation orale et visuelle et utilisation de la technologie (voir Annexe TFJ2O 2.4.1).
 - d'examiner les responsabilités des professionnels des services alimentaires et de voir comment on assure la protection environnementale à toutes les étapes de production et de

transformation de la nourriture. Les professionnels dans les services de la nourriture peuvent aider à créer une société plus saine.

Étape E

- Diviser la classe en deux groupes pour faire un débat.
 - Quelques idées de départ :
 - les professionnels des services alimentaires sont responsables envers la société dans les pratiques de leur industrie
 - la première responsabilité de ces personnes est de faire des profits.
- Demander à l'élève d'écrire dans son journal les idées importantes avancées durant le débat.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation formative

- discussion individuelle pendant la préparation à la présentation
- autoévaluation et évaluation de groupe
- journal

évaluation sommative

- présentation orale
- test écrit

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

Annexe TFJ2O 2.4.1 : Grille d'évaluation adaptée - Présentation orale

Grille d'évaluation adaptée - Présentation orale

Annexe TFJ2O 2.4.1

<i>Type d'évaluation : diagnostique / formative / sommative :</i>				
<i>Compétences et critères</i>	<i>50 - 59 % Niveau 1</i>	<i>60 - 69 % Niveau 2</i>	<i>70 - 79 % Niveau 3</i>	<i>80 - 100 % Niveau 4</i>
<i>Connaissance et compréhension</i>				
L'élève : - utilise l'idée principale.	L'élève utilise l'idée principale avec peu de clarté.	L'élève utilise l'idée principale avec une certaine clarté.	L'élève utilise l'idée principale avec une grande clarté.	L'élève utilise l'idée principale avec une très grande clarté.
<i>Réflexion et recherche</i>				
L'élève : - utilise un plan logique - utilise un vocabulaire propre au sujet et au document écrit.	L'élève utilise rarement un plan logique et utilise un vocabulaire propre au sujet et au document écrit.	L'élève utilise parfois un plan logique et un vocabulaire propre au sujet et au document écrit.	L'élève utilise souvent un plan logique et un vocabulaire propre au sujet et au document écrit.	L'élève utilise toujours ou presque toujours un plan logique et un vocabulaire propre au sujet et au document écrit.
<i>Communication</i>				
L'élève : - communique ses idées.	L'élève communique ses idées avec peu de clarté.	L'élève communique ses idées avec une certaine clarté.	L'élève communique ses idées avec une grande clarté.	L'élève communique ses idées avec une très grande clarté.
<i>Mise en application</i>				
L'élève : - applique les conventions linguistiques (p. ex., accords grammaticaux, orthographe, phrases complètes). - utilise la technologie pour illustrer ses idées. - fait une recherche qui répond aux attentes.	L'élève applique les conventions linguistiques avec une efficacité limitée , utilise la technologie pour illustrer ses idées avec une compétence limitée et fait rarement une recherche qui répond aux attentes.	L'élève applique les conventions linguistiques avec une certaine efficacité , utilise la technologie pour illustrer ses idées avec une certaine compétence et fait parfois une recherche qui répond aux attentes.	L'élève applique les conventions linguistiques avec une grande efficacité , utilise la technologie pour illustrer ses idées avec une grande compétence et fait souvent une recherche qui répond aux attentes.	L'élève applique les conventions linguistiques avec une très grande efficacité , utilise la technologie pour illustrer ses idées avec une très grande compétence et fait toujours ou presque toujours une recherche qui répond aux attentes.
Remarque : L'élève dont le rendement est en deçà du niveau 1 (moins de 50 %) n'a pas satisfait aux attentes pour cette tâche.				

APERÇU GLOBAL DE L'UNITÉ 3 (TFJ2O)

Préparation de la nourriture

Description

Dans cette unité, l'élève expérimente les techniques traditionnelles utilisées dans une cuisine professionnelle. Elle ou il est initié aux techniques de manipulation, de préparation de la nourriture et d'utilisation d'ustensiles et d'équipement spécialisés. L'élève montre une connaissance des ustensiles, de l'équipement et des procédures utilisés pour mesurer et manipuler les produits alimentaires. Dans le laboratoire, elle ou il utilise les ustensiles et l'équipement pour la préparation, la manipulation et l'entreposage des aliments. De plus, l'élève utilise différentes méthodes de cuisson. Dans les activités, on mise principalement sur la communication, la gestion du temps et le travail en équipe. L'élève applique les normes de l'industrie liées à l'hygiène personnelle et à l'hygiène au travail.

Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attentes : TFJ2O-F-A.3 - 5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.5 - 6

Domaine : Processus et applications

Attentes : TFJ2O-P-A.1 - 3 - 5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.1 - 2 - 3 - 5 - 7

Domaine : Implications

Attentes : TFJ2O-I-A.2 - 4

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont.2 - 3 - 5

Titres des activités

Activité 3.1 : Normes en alimentation

Activité 3.2 : Techniques de coupe

Activité 3.3 : Méthodes de cuisson

Activité 3.4 : Préparation de soupes et de sauces

Activité 3.5 : Tâche d'évaluation sommative - Préparation d'un mets

Acquis préalables

- Posséder des habiletés verbales efficaces.
- Montrer des habiletés de pensée critique.

- Posséder des habiletés d'apprentissage coopératif.
- Connaître les techniques du remue-méninges.
- Avoir une connaissance des normes de santé et sécurité (Unité 2).
- Avoir une connaissance de la sécurité en laboratoire et des précautions à observer en utilisant tout équipement.
- Savoir utiliser des recettes traditionnelles.
- Posséder une compréhension du travail d'équipe, de la gestion du temps et des principes de communication.
- Posséder une connaissance des techniques de mesure et d'utilisation de l'équipement.
- Savoir écrire dans son journal.
- Posséder des habiletés à l'ordinateur et une connaissance d'Internet.

Sommaire des notes de planification

L'enseignant ou l'enseignante doit :

- s'assurer que l'élève a une connaissance de la sécurité en laboratoire et des précautions à prendre pour utiliser l'équipement.
- s'assurer que l'élève a un journal pour noter ses réussites journalières et pour indiquer des mesures à prévoir pour bien mener cette activité.
- préparer une feuille de travail d'après les besoins du groupe.
- rassembler des modèles d'instruments et d'équipement.
- modifier les activités selon la disponibilité des aliments et de l'équipement.
- rappeler à l'élève de garder à jour la section de recherche de carrières dans son manuel.
- préparer l'information sur les habiletés requises pour une variété de professions liées à l'activité (voir Unité 1).
- s'assurer que l'élève sait suivre une recette classique.
- s'assurer que l'élève a une compréhension du travail en équipe, de la gestion du temps et des techniques de communication.
- réserver le laboratoire d'ordinateurs avec accès à Internet pour effectuer une recherche sur des recettes.
- présumer que l'élève commence ce cours avec une expérience limitée dans les cuisines domestiques et professionnelles et qu'elle ou il ne connaît pas bien les règles de sécurité dans la cuisine de même que celles de l'utilisation sûre des instruments et des équipements. Elle ou il doit prendre conscience de la sécurité générale en laboratoire et des précautions à observer pour utiliser l'équipement.
- s'assurer que l'élève observe les lois sur les droits d'auteur.
- faire des recherches sur les liens avec d'autres sujets et avec la communauté.
- recueillir et fournir des exemples et idées apportés par d'autres élèves pour en discuter.
- fournir un environnement de travail sûr pour tous les élèves.
- insister sur l'utilisation sûre de tous les matériaux et équipements.
- vérifier les logiciels disponibles à l'école ou au conseil.
- rappeler le sujet de carrière (présenté dans l'Unité 1) en y retournant tout le long de l'unité :
 - des stratégies d'apprentissage permettant des liens avec d'autres carrières (p. ex., journées d'observation en milieu de travail, recherches sur des carrières et la formation, visites en milieu de travail)

- personnes invitées dans le domaine du tourisme et de l'hôtellerie pour échanger sur leur choix de carrière avec les élèves.
- préparer des copies du cahier de l'élève.
- préparer des copies des grilles d'évaluation adaptée.
- prévoir l'accès aux informations recueillies lors des activités précédentes.
- prévoir une liste de recettes, tous les ingrédients et tous les outils et équipements nécessaires à la réalisation du mets choisi.

Liens

Français

- Présentation orale.

Animation culturelle

- Invitation d'une personne de la communauté étant dans l'industrie touristique.

Technologie

- Utilisation d'un traitement de texte.
- Recherche sur des sites informatisés.

Perspectives d'emploi

- Énumération des carrières liées à la préparation alimentaire.

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage

Dans cette unité, l'enseignant ou l'enseignante utilise les stratégies suivantes :

<ul style="list-style-type: none"> - observation des activités des élèves - échanger avec les élèves - revoir les attentes du projet 	<ul style="list-style-type: none"> - travail autonome - travail en groupe - coopération
---	--

- modifier les activités d'après la disponibilité des aliments et de l'équipement utilisé dans d'autres pays.
- résolution de problèmes
- écrire un rapport
- communication
- gestion de temps
- remue-méninges
- présentation

Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette unité, l'enseignant ou l'enseignante emploie différentes stratégies d'évaluation :

évaluation diagnostique

- autoévaluation
- observation de la performance individuelle et de la performance du groupe
- test écrit
- test oral sur la sécurité en laboratoire
- liste de vérification

évaluation formative

- observation de la performance individuelle et de la performance du groupe
- préparation de la méthode de cuisson
- participation pendant la démonstration
- discussion enseignant ou enseignante/élève
- annexe TFJ2O 3.3.1
- autoévaluation
- évaluation par les pairs
- liste de vérification et grilles
- journal

évaluation sommative

- réflexions dans son journal
- évaluation des inscriptions dans le journal
- évaluation d'exercices
- communication personnelle - échange élève et enseignant ou enseignante
- évaluation de la performance
- évaluation du laboratoire portant sur les produits et la préparation alimentaire
- liste de vérification et grilles
- suggestions pour amélioration
- discussion enseignant ou enseignante/élève
- autoévaluation, évaluation par les pairs

Mesures d'adaptation pour répondre aux besoins des élèves

A - Déroulement de l'activité

Élèves en difficulté

- Consulter le PEI de chaque élève.
- Donner une feuille d'information appropriée pour mener l'activité.
- Travailler avec un pair.

ALF/PDF

- Créer des situations où ces élèves pourront se familiariser avec la communauté.
- Demander aux élèves d'autres cultures de faire part de leurs traditions.

Renforcement ou enrichissement

- Discussion entre élèves.
- Échange enseignant ou enseignante/élève.
- Utiliser cette activité pour proposer un projet d'entreprenariat pour l'école ou la communauté

B - Évaluation du rendement de l'élève

Élèves en difficulté

- Modifier l'évaluation et le temps accordé, s'il y a lieu.
- Poser les questions oralement.
- Donner des tests oraux.

ALF/PDF

- Offrir un choix de travaux ou de tests.

Sécurité

L'enseignant ou l'enseignante veille au respect des règles de sécurité qu'ont établies le Ministère et le conseil scolaire.

ACTIVITÉ 3.1 (TFJ2O)

Normes en alimentation

1. Durée

240 minutes

2. Description

Dans l'industrie alimentaire, il faut respecter des normes précises. Les recettes, les instruments et les procédures normalisées assurent des résultats prévisibles. Dans cette activité, l'élève nomme et décrit l'équipement, les instruments et les procédures utilisées pour mesurer et manipuler les produits alimentaires. À l'aide d'activités pratiques et écrites, elle ou il montre sa connaissance des techniques de mesure et note l'importance de la précision.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attentes : TFJ2O-F-A.3 - 5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.6

Domaine : Processus et applications

Attentes : TFJ2O-P-A.1 - 5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.2 - 7

Domaine : Implications

Attentes : TFJ2O-I-A.2 - 4

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont. 2 - 3

4. Notes de planification

- S'assurer que l'élève a une connaissance de la sécurité en laboratoire et des précautions à prendre pour utiliser l'équipement.
- S'assurer que l'élève a un journal pour noter ses réussites journalières et pour indiquer des mesures à prévoir pour mener à bien cette activité.
- Préparer une feuille de travail d'après les besoins du groupe.
- Rassembler des modèles d'instruments et d'équipement.
- Modifier les activités selon la disponibilité des aliments et de l'équipement.
- Rappeler à l'élève de garder à jour la section de recherche de carrière de son manuel.

5. Acquis préalables

- Posséder une connaissance des normes de santé et sécurité (Unité 2).
- Avoir une connaissance de l'utilisation de l'équipement.
- Montrer une compréhension du travail d'équipe, de la gestion du temps et des techniques de communication.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Monter une exposition d'une variété d'instruments de mesure et d'équipement traditionnels (p. ex., balance, tasses, cuillers, louches). On peut utiliser des illustrations pour les instruments et l'équipement non disponibles.
- Demander à l'élève de faire l'exercice «Les outils de mesure»

Les outils de mesure

1. Illustrer chacune des balances ci-dessous et en nommer les parties.
 - a) balance à plateaux (*balance scale*)
 - b) balance à ressort (*spring scale*)
2. Indiquer les différences principales entre les deux balances.
3. Quelle est la bonne utilisation de chaque balance?

- Montrer l'utilisation des instruments de mesure et de l'équipement traditionnels.
- Demander à l'élève de s'exercer à mesurer.
- Demander à l'élève de comparer les techniques de mesure en milieu domestique aux techniques en milieu commercial.
- Demander à l'élève de faire l'exercice «Conversion des unités de mesure».

Conversion des unités de mesure

Métrique	Impérial
1 kg	
500 ml	
	32 oz
135 g	
125 ml	
	5,5 lb
	2 oz

Étape B

- Diriger l'élève dans une série de laboratoires de préparation de nourriture en utilisant des recettes traditionnelles pour mettre en pratique les techniques de mesure.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation diagnostique

- autoévaluation
- observation de la performance individuelle et de la performance du groupe

évaluation sommative

- réflexions dans le journal
- évaluation des inscriptions dans le journal
- évaluation de l'exercice de conversion des unités de mesure
- communication personnelle - échange élève et enseignant ou enseignante

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

ACTIVITÉ 3.2 (TFJ2O)

Techniques de coupe

1. Durée

240 minutes

2. Description

Savoir choisir l'instrument approprié au travail à exécuter est la marque d'un professionnel ou d'une professionnelle. L'élève est initié à la bonne façon de manipuler, d'utiliser, d'entretenir et d'entreposer des couteaux. Elle ou il mentionne les critères à respecter pour sélectionner le couteau approprié à la tâche à accomplir. L'élève prépare des aliments en mettant en pratique ses talents dans les techniques de coupe. Les mesures de sécurité demeurent toujours le mot d'ordre. Les habiletés développées dans cette activité seront mises à profit à l'activité 3.3 et à l'activité 3.4.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attentes : TFJ2O-F-A.3 - 5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont. 5

Domaine : Processus et applications

Attente : TFJ2O-P-A.1

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.1

Domaine : Implications

Attentes : TFJ2O-I-A.2 - 4

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont.5

4. Notes de planification

- Préparer une feuille de travail d'après les besoins des élèves.
- Modifier les activités selon la disponibilité des aliments et de l'équipement.
- S'assurer que l'élève a un journal pour noter ses réussites journalières et pour indiquer des mesures à prévoir pour bien mener cette activité.
- Préparer l'information sur les habiletés requises pour exercer diverses professions liées à l'activité (voir Unité 1).
- Rappeler à l'élève de garder à jour la section de recherche de carrière de son manuel.

5. Acquis préalables

- Posséder une connaissance des normes de santé et sécurité, des techniques de mesure et de l'utilisation de l'équipement.
- Montrer une connaissance de la sécurité en laboratoire et des précautions à observer en utilisant tout équipement.
- Savoir suivre des recettes traditionnelles.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Faire un remue-méninges pour identifier la variété d'instruments utilisés pour la coupe.
- Demander à l'élève d'illustrer un couteau et d'en nommer les différentes parties.
- Demander à l'élève d'énumérer les différentes sortes de couteaux et de préciser une utilisation pour chacun.
- Discuter avec l'élève de l'utilisation sûre d'un couteau, à savoir comment le transporter, le tenir, le laver, l'entreposer.
- Montrer des techniques traditionnelles (p. ex., couper, trancher, hacher, couper en dés) de l'utilisation de divers couteaux.
- Demander à l'élève de mettre en pratique les techniques démontrées.

Étape B

- Demander à l'élève de faire l'exercice «Les différentes coupes de légumes»

Les différentes coupes de légumes	
Légume	couteau utilisé
1.	
2.	
3.	
4.	

Étape C

- Demander à l'élève de faire une réflexion écrite sur ses performances et ses réussites en ce qui concerne les techniques de coupe; cet exercice doit comporter deux pages où l'élève tient compte de la méthode de rédaction exigée.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation diagnostique

- autoévaluation des expériences avec des réflexions dans le journal
- test écrit

évaluation formative

- observation de la performance individuelle et de la performance du groupe

évaluation sommative

- évaluation du journal selon la grille d'évaluation adaptée
- évaluation de la performance (exercice «Les différentes coupes de légumes»)
- communication personnelle - échange enseignant ou enseignante/élève

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

ACTIVITÉ 3.3 (TFJ2O)

Méthodes de cuisson

1. Durée

600 minutes

2. Description

Cette activité fournit à l'élève les connaissances et les techniques liées aux différentes méthodes de cuisson. L'élève s'exerce aux méthodes de cuisson avec une variété d'aliments. La mesure des quantités adéquates, les techniques de cuisson et le respect des normes de qualité du produit (apparence, couleur, texture et goût) sont des éléments essentiels de cette activité. Pendant le travail d'équipe, elle ou il manifeste un sentiment de respect pour le bien-être des autres. L'élève fait preuve de leadership et d'organisation tout en se souciant de la gestion du temps et d'une bonne communication avec les autres dans les expériences d'apprentissage théoriques et pratiques qu'il ou elle entreprend.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attentes : TFJ2O-F-A.3 - 5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.6

Domaine : Processus et applications

Attentes : TFJ2O-P-A.1 - 3 - 5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.1 - 2 - 3 - 4 - 7

Domaine : Implications

Attente : TFJ2O-I-A.2

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont. 2

4. Notes de planification

- Préparer une feuille de travail pour répondre aux besoins des élèves.
- S'assurer que l'élève sait comment suivre une recette traditionnelle.
- S'assurer que l'élève a une compréhension du travail en équipe, de la gestion du temps et des techniques de communication.

5. Acquis préalables

- Posséder une connaissance des normes de santé et sécurité.
- Posséder une connaissance des techniques de mesure.
- Montrer une connaissance de l'utilisation de l'équipement.
- Savoir suivre une recette traditionnelle.
- Avoir une compréhension du travail en équipe, de la gestion du temps et des techniques de communication.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Revoir avec les règles de sécurité au laboratoire.
- Revoir les mesures de sécurité dans l'utilisation d'équipement.
- Montrer des habitudes de travail sûres et appropriées.
- Observer attentivement les gestes posés par l'élève.
- Interagir régulièrement avec l'élève pour pouvoir l'aider aussitôt qu'un problème surgit.
- Encourager les attitudes et les valeurs qui encouragent la responsabilité sociale et la solidarité.
- Inciter l'élève à noter ses réussites dans son journal.
- Faire un schéma des méthodes de cuisson (p. ex., cuisson à chaleur sec, cuisson à chaleur humide, friture) avec l'élève.
- Demander à l'élève de suggérer des exemples de mets correspondant à chaque méthode de cuisson.

Méthodes de cuisson	Mets
cuisson à chaleur sèche	123
cuisson à chaleur humide	123
friture	123
autres	123

- Encourager l'élève à évaluer les méthodes de cuisson utilisées au Canada.
- Expliquer chaque méthode de cuisson pour en clarifier les principes et pour illustrer les bonnes procédures.
- Demander à l'élève de choisir l'équipement correspondant à la nourriture à préparer.
- Discuter avec l'élève des méthodes de cuisson présentées.

Étape B

- Demander à l'élève de remplir le questionnaire sur les méthodes de cuisson (voir Annexe TFJ2O 3.3.1).

Étape C

- Faire une sélection de recettes.
- Demander à l'élève de préparer et d'évaluer les recettes sélectionnées.
- Demander à l'élève de faire une autoévaluation du produit et du processus de cuisson.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation diagnostique

- liste de vérification
- polycopie du matériel de référence

évaluation formative

- préparation de la méthode de cuisson
- participation pendant la démonstration
- discussion enseignant ou enseignante/élève
- Annexe TFJ2O 3.3.1
- autoévaluation, évaluation par les pairs
- liste de vérification et grilles
- journal

évaluation sommative

- évaluation du laboratoire de préparation de nourriture et des aliments
- liste de vérification et grilles

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

Annexe TFJ2O 3.3.1 : Méthodes de cuisson

Méthodes de cuisson

1. Braiser

- a) Nommer deux avantages de la cuisson braisée.
- b) Quelle est l'utilité de la fulguration pendant la cuisson braisée?
- c) Pourquoi la cuisson braisée au four donne-t-elle un meilleur produit?
- d) Quelles sont les précautions à suivre pour la cuisson braisée sur la cuisinière?
- e) Faire des commentaires sur la taille des aliments à braiser.
- f) Combien de liquide peut-on utiliser avec les aliments pour la cuisson braisée?

2. Cuisson avec humidité

Associer les termes de la **Colonne A** aux énoncés de la **Colonne B**

Colonne A	Colonne B
Cuire en ragoût	Un aliment immergé dans un liquide et cuit avec une combinaison de vapeur et bain de liquide. <i>Réponse :</i>
Mijoter	Une technique de cuisson dans un liquide entre 185 °F - 200 °F pour des coupes moins tendres. <i>Réponse :</i>
Cuisson à la vapeur	Cuire un aliment en l'immergeant complètement dans un liquide à 160 °F - 185 °F. <i>Réponse :</i>
Braiser	Cette méthode cuit la nourriture en l'entourant d'un bain de vapeur. <i>Réponse :</i>
Bouillir	Une méthode de cuisson qui s'applique à très peu d'aliments, car elle peut rendre la viande, le poisson et la volaille coriaces et fibreux. <i>Réponse :</i>
Pocher dans un liquide peu profond	Un terme pour décrire un aliment qui est bruni et ensuite cuit lentement dans un liquide. <i>Réponse :</i>
Pocher	Une technique, semblable au braisage, dont l'ingrédient principal est coupé en petits morceaux. <i>Réponse :</i>

3. Cuisson à sec

Expliquer la différence entre les termes suivants :

- a) Rôtissage/Cuisson au four
- b) Griller/Cuire sur le grill
- c) Rôtissage à la broche/Rôtissage fumé

4. Cuisson dans des matières grasses

Encercler la bonne réponse.

- a) Pour obtenir une bonne croûte avec certains aliments frits, nous devons les immerger complètement dans l'huile chaude pendant une longue période. Quelle est la meilleure technique à utiliser?
 - i) la méthode avec un panier
 - ii) la méthode du bain
 - iii) la méthode à panier double
 - iv) blanchir
 - v) n'importe laquelle des méthodes ci-dessus
- b) Les principales caractéristiques dans le choix d'une huile à friture sont :
 - i) saveur et couleur neutre et point de fumée bas
 - ii) saveur et couleur neutre et point de fumée élevé
 - iii) acides gras, saveur et glycérine.
 - iv) saveur et couleur bien développées et un point de fumée élevé
 - v) aucune des caractéristiques ci-dessus
- c) La quantité de gras qui pénètre un aliment est nommé :
 - i) antioxydant
 - ii) absorption de matière grasse
 - iii) agent de matière grasse
 - iv) radicaux libres
- d) Quel terme décrit des huiles et des matières grasses qui ont des odeurs et des goûts déplaisants?
 - i) parfumerie
 - ii) tremper
 - iii) rancir
 - iv) branché dans le vent

ACTIVITÉ 3.4 (TFJ2O)

Préparation de soupes et de sauces

1. Durée

600 minutes

2. Description

La meilleure façon d'évaluer la compétence d'un cuisinier est son habileté à préparer une bonne soupe ou une bonne sauce. Une fois qu'on maîtrise ces habiletés, le vrai processus d'apprentissage culinaire débute. Dans cette activité, l'élève identifie et prépare des sauces et des bouillons. Elle ou il est initié aux agents épaississants et aux assaisonnements. Une fois la base apprise, l'élève continue la préparation des produits dérivés. Elle ou il doit maîtriser les techniques de coupe, les méthodes de cuisson et la fabrication de sauces et bouillons. L'élève est encouragé à choisir des recettes qui reflètent la diversité de la cuisine canadienne.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attentes : TFJ2O-F-A.3 - 5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.6

Domaine : Processus et applications

Attentes : TFJ2O-P-A.1 - 3 - 5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.1 - 2 - 3 - 7

Domaine : Implications

Attentes : TFJ2O-I-A.2 - 4

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont. 2 - 5

4. Notes de planification

- Préparer une feuille de travail pour répondre aux besoins des élèves de la classe.
- Modifier l'activité d'après la disponibilité des aliments et de l'équipement.
- Réserver le laboratoire d'ordinateurs avec accès à Internet pour effectuer une recherche sur des recettes.
- S'assurer que l'élève a un journal pour noter ses réussites journalières et pour indiquer des mesures à prévoir pour bien mener cette activité.

- Préparer l'information sur les habiletés requises pour une gamme de professions liées à l'activité (voir Unité 1).

5. Acquis préalables

- Posséder une connaissance des normes de santé et sécurité.
- Posséder une connaissance des techniques de mesure.
- Montrer une connaissance de l'utilisation de l'équipement.
- Savoir suivre une recette traditionnelle.
- Montrer une compréhension du travail en équipe, de la gestion du temps et des techniques de communication.
- Montrer des habiletés d'apprentissage coopératif.
- Posséder des habiletés à l'ordinateur et une connaissance d'Internet.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Revoir les règles de sécurité en laboratoire.
- Revoir les précautions à prendre pour l'utilisation d'équipement.
- Montrer des habitudes de travail sûres.
- Faire un remue-ménages pour dresser une liste de soupes et de sauces.
- Demander aux élèves de comparer les produits (p. ex., des soupes claires et épaisses, des sauces chaudes ou froides).
- Diviser les élèves en groupe.
- Demander à l'élève de regrouper les soupes et les sauces par catégories selon leurs ressemblances.
- Expliquer la classification et les propriétés du bouillon et des sauces, et préciser également comment on peut les modifier en utilisant des agents épaississants et des assaisonnements.
- Montrer à l'élève comment faire les bouillons suivants : bouillon brun, bouillon blanc, bouillon de légumes, court-bouillon.
- Demander à l'élève d'inscrire les étapes dans son journal.

Étape B

- Demander à l'élève :
 - de préparer les bouillons suivants : MIRE POIX, sachet, oignon clouté, bouquet garni.
 - de vérifier la matière grasse, la saveur, la consistance et la clarté des bouillons.
 - de montrer les habiletés et les connaissances ci-dessous pour préparer une sauce à base de roux avec une sauce dérivée :
 - habileté avec un couteau
 - les différentes coupes de légumes
 - hygiène et sécurité
 - méthodes de cuisson
 - assaisonnement
 - de produire une sauce à base d'oeuf cuit.

- de préciser les connaissances nécessaires pour préparer des soupes étrangères. On peut choisir une des catégories suivantes : purée, crème, bisque, gazpacho.
- de montrer comment faire un consommé. On doit considérer les aspects suivants : les ingrédients, le bouillon, la consistance, l'élimination du gras, la correction à l'assaisonnement, la garniture et le service.

Étape C

- Montrer la préparation d'un bouillon et d'une sauce.
- Demander à l'élève de participer à la préparation d'équipement et d'aliments pour la démonstration.
- Discuter des techniques de préparation.
- Inciter l'élève à remplir une feuille de travail pour chaque technique de préparation.

Étape D

- Demander à l'élève d'appliquer les habiletés développées dans cette unité pour planifier, préparer et évaluer un produit alimentaire en tenant compte des critères suivants :
 - utilisation d'une recette traditionnelle
 - habiletés de coupe
 - méthodes de cuisson
 - bouillon ou sauce
 - assaisonnement
 - agent épaississant
 - répondre aux besoins d'un groupe spécifique dans la communauté (p. ex., garderie, service de repas à domicile).
- Encourager l'élève à choisir des recettes qui reflètent la diversité de la cuisine canadienne. L'élève doit soumettre la recette à l'enseignant ou à l'enseignante pour approbation.
- Demander à l'élève de faire une autoévaluation du produit et du processus de préparation.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation diagnostique

- test oral sur la sécurité en laboratoire

évaluation formative

- participation pendant la démonstration
- discussion enseignant ou enseignante/élève
- autoévaluation, évaluation par les pairs
- liste de vérification et grilles
- journal

évaluation sommative

- évaluation du laboratoire de préparation de la nourriture et des aliments
- liste de vérification et grilles

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

ACTIVITÉ 3.5 (TFJ2O)

Tâche d'évaluation sommative Préparation d'un mets

1. Durée

120 minutes

2. Description

Dans cette tâche d'évaluation, l'élève prépare un mets qui fait appel aux compétences développées au cours de l'unité. Elle ou il met en pratique les techniques de mesurage, choisit et utilise correctement le bon outil de coupe et suit la recette pour la préparation de son mets.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attentes : TFJ2O-F-A.3 - 5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.5 - 6

Domaine : Processus et applications

Attentes : TFJ2O-P-A.1 - 3 - 5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.1 - 2 - 3 - 7

Domaine : Implications

Attentes : TFJ2O-I-A.2 - 4

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont.2 - 3 - 5

4. Notes de planification

- Préparer des copies :
 - du cahier de l'élève;
 - de la grille d'évaluation adaptée.
- Prévoir :
 - l'accès aux informations recueillies lors des activités précédentes;
 - une liste de recettes, tous les ingrédients et tous les instruments et équipements nécessaires à la réalisation du mets choisi.

5. Déroulement

- Décrire les attentes et les contenus d'apprentissage propres à cette tâche.
- Présenter à l'élève la tâche d'évaluation : préparation d'un mets de son choix en observant strictement les critères suivants :
 - suivre le processus d'une recette reconnue;
 - montrer une habileté de coupe des aliments;
 - utiliser la méthode de cuisson qui s'y prête;
 - inclure la préparation d'un bouillon ou d'une sauce;
 - prévoir les bons assaisonnements;
 - utiliser adéquatement l'agent épaississant;
 - répondre aux besoins particuliers d'un groupe spécifique de la communauté (p. ex., une garderie, un service de repas à domicile);
 - choisir une recette qui reflète bien la diversité de la cuisine canadienne.
- Fournir et expliquer la grille d'évaluation adaptée.
- Utiliser la grille d'évaluation adaptée permettant de mesurer les compétences dans les quatre domaines, selon les critères suivants :
 - Connaissance et compréhension
 - montrer une connaissance et une compréhension des deux systèmes de mesure, des couteaux à utiliser, des méthodes de cuisson et de la préparation de soupes et de sauces;
 - montrer une connaissance de la diversité de la cuisine canadienne et des besoins particuliers de divers groupes de la communauté.
 - Réflexion et recherche
 - montrer une habileté à convertir des mesures d'un système à l'autre;
 - montrer une habileté à choisir le bon couteau pour l'aliment à préparer ainsi que la méthode de cuisson à adopter selon le mets à préparer.
 - Communication
 - communiquer en interprétant clairement le processus dicté par la recette choisie afin de réaliser le mets tel qu'il devrait être.
 - Mise en application
 - suivre le processus de préparation de mets de façon précise;
 - utiliser les ingrédients, les outils et les équipements appropriés de façon sûre afin de réaliser le mets choisi.

6. Ressources

Aucune ressource.

7. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

Annexe TFJ2O 3.5.1 : Grille d'évaluation adaptée - Préparation d'un mets

Annexe TFJ2O 3.5.2 : Cahier de l'élève - Préparation d'un mets

Grille d'évaluation adaptée - Préparation d'un mets

Annexe TFJ2O 3.5.1

<i>Type d'évaluation : diagnostique 9 formative 9 sommative :</i>				
<i>Compétences et critères</i>	<i>50 - 59 % Niveau 1</i>	<i>60 - 69 % Niveau 2</i>	<i>70 - 79 % Niveau 3</i>	<i>80 - 100 % Niveau 4</i>
<i>Connaissance et compréhension</i>				
L'élève : - montre une connaissance et une compréhension des deux systèmes de mesure, des couteaux à utiliser, des méthodes de cuisson et de la préparation de soupes et de sauces. - montre une connaissance de la diversité de la cuisine canadienne et des besoins particuliers de divers groupes de la communauté.	L'élève montre une connaissance et une compréhension limitées des deux systèmes de mesure, des couteaux à utiliser, des méthodes de cuisson et de la préparation de soupes et de sauces et montre une connaissance limitée de la diversité de la cuisine canadienne et des besoins particuliers de divers groupes de la communauté.	L'élève montre une connaissance et une compréhension partielles des deux systèmes de mesure, des couteaux à utiliser, des méthodes de cuisson et de la préparation de soupes et de sauces et montre une connaissance partielle de la diversité de la cuisine canadienne et des besoins particuliers de divers groupes de la communauté.	L'élève montre une connaissance et une compréhension générales des deux systèmes de mesure, des couteaux à utiliser, des méthodes de cuisson et de la préparation de soupes et de sauces et montre une connaissance générale de la diversité de la cuisine canadienne et des besoins particuliers de divers groupes de la communauté.	L'élève montre une connaissance et une compréhension approfondies des deux systèmes de mesure, des couteaux à utiliser, des méthodes de cuisson et de la préparation de soupes et de sauces et montre une connaissance approfondie et subtile de la diversité de la cuisine canadienne et des besoins particuliers de divers groupes de la communauté.
<i>Réflexion et recherche</i>				
L'élève : - montre une habileté à convertir des mesures d'un système à l'autre. - montre une habileté à choisir le bon couteau pour l'aliment à préparer ainsi que la méthode de cuisson à adopter selon le mets à préparer.	L'élève montre un nombre limité des habiletés à convertir des mesures d'un système à l'autre et montre un nombre limité des habiletés à choisir le bon couteau pour l'aliment à préparer ainsi que la méthode de cuisson à adopter selon le mets à préparer.	L'élève montre certaines des habiletés à convertir des mesures d'un système à l'autre et montre certaines des habiletés à choisir le bon couteau pour l'aliment à préparer ainsi que la méthode de cuisson à adopter selon le mets à préparer.	L'élève montre la plupart des habiletés à convertir des mesures d'un système à l'autre et montre la plupart des habiletés à choisir le bon couteau pour l'aliment à préparer ainsi que la méthode de cuisson à adopter selon le mets à préparer.	L'élève montre toutes ou presque toutes les habiletés à convertir des mesures d'un système à l'autre et montre toutes ou presque toutes les habiletés à choisir le bon couteau pour l'aliment à préparer ainsi que la méthode de cuisson à adopter selon le mets à préparer.

Communication				
L'élève : - communique en interprétant le processus dicté par la recette choisie afin de réaliser le mets tel qu'il devrait l'être.	L'élève communique en interprétant avec peu de clarté le processus dicté par la recette choisie afin de réaliser le mets tel qu'il devrait l'être.	L'élève communique en interprétant avec une certaine clarté le processus dicté par la recette choisie afin de réaliser le mets tel qu'il devrait l'être.	L'élève communique en interprétant avec une grande clarté le processus dicté par la recette choisie afin de réaliser le mets tel qu'il devrait l'être.	L'élève communique en interprétant avec une très grande clarté et avec assurance le processus dicté par la recette choisie afin de réaliser le mets tel qu'il devrait l'être.
<i>Mise en application</i>				
L'élève : - suit le processus de préparation de mets de façon précise. - utilise les ingrédients, les outils et les équipements appropriés de façon sûre afin de réaliser le mets choisi.	L'élève suit le processus de préparation de mets de façon précise et utilise les ingrédients, les outils et les équipements appropriés de façon sûre afin de réaliser le mets choisi avec une efficacité limitée .	L'élève suit le processus de préparation de mets de façon précise et utilise les ingrédients, les outils et les équipements appropriés de façon sûre afin de réaliser le mets choisi avec une certaine efficacité .	L'élève suit le processus de préparation de mets de façon précise et utilise les ingrédients, les outils et les équipements appropriés de façon sûre afin de réaliser le mets choisi avec une grande efficacité .	L'élève suit le processus de préparation de mets de façon précise et utilise les ingrédients, les outils et les équipements appropriés de façon sûre afin de réaliser le mets choisi avec une très grande efficacité .
Remarque : L'élève dont le rendement est en deçà du niveau 1 (moins de 50 %) n'a pas satisfait aux attentes pour cette tâche.				

Préparation d'un mets

Activité : individuelle

Mise en situation

Tu dois préparer un mets de ton choix qui réponde aux besoins particuliers d'un groupe spécifique de la communauté (p. ex., une garderie, un service de repas à domicile). La recette doit bien refléter la diversité de la cuisine canadienne en observant strictement les critères suivants :

- suivre le processus d'une recette reconnue;
- montrer une habileté de coupe des aliments;
- utiliser la méthode de cuisson qui s'y prête;
- inclure la préparation d'un bouillon ou d'une sauce;
- prévoir les bons assaisonnements;
- utiliser adéquatement l'agent épaississant.

Étape A: Planification et organisation**Durée :** 45 minutes

- Choisis ton groupe cible et la recette qui reflète bien la diversité de la cuisine canadienne.
- Rassemble tous les ingrédients, les outils et les équipements nécessaires à la préparation de ce mets.
- Prépare ton espace de travail afin d'assurer un milieu propre à la sécurité et à l'hygiène.

Étape B: Préparation et cuisson**Durée :** 60 minutes

- Réalise la recette en suivant précisément les directives et en utilisant les bonnes techniques de coupe.
- Fais cuire ton mets en choisissant la méthode de cuisson qui s'y prête.
- Prépare ton bouillon ou ta sauce.
- Prévois les assaisonnements nécessaires pour ton mets.
- Utilise adéquatement l'agent épaississant, au besoin.

Étape C : Présentation du mets**Durée :** 15 minutes

- Présente et sers ton mets à chacun des membres de la classe.

APERÇU GLOBAL DE L'UNITÉ 4 (TFJ2O)

Habitudes alimentaires et tourisme

Description

Dans cette unité, l'élève utilise les connaissances déjà acquises qui touchent les instruments et l'équipement en cuisine, l'hygiène et la sécurité, les méthodes de cuisson des aliments ainsi que l'organisation et la gestion en cuisine. Elle ou il fait une recherche sur l'utilisation des produits du terroir dans la cuisine régionale. De plus, l'élève explore les habitudes alimentaires d'un pays en particulier en regardant les méthodes de cuisiner qui lui sont propres tout en tenant compte des facteurs environnementaux qui conditionnent leurs traditions. Pour faire cette recherche, l'élève utilise les ressources de son école, de son milieu et des sites informatisés. Elle ou il fait appel à des recettes traditionnelles qui lui permettent d'illustrer ses connaissances dans les démonstrations culinaires, les expositions et les événements spéciaux.

Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attentes : TFJ2O-F-A.2 - 3 - 5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.3 - 5 - 6

Domaine : Processus et applications

Attentes : TFJ2O-P-A.2 - 3 - 4 - 5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.1 - 2 - 3 - 7

Domaine : Implications

Attentes : TFJ2O-I-A.2 - 4

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-I-Cont.3

Titres des activités

Activité 4.1 : Organisation en cuisine

Activité 4.2 : Culture et alimentation

Activité 4.3 : Exposition des traditions culinaires

Acquis préalables

- Connaître les techniques du remue-ménages.
- Montrer des habiletés de coopération en groupe.
- Posséder des habiletés à l'ordinateur et dans Internet.

- Avoir une connaissance des normes industrielles sur l'hygiène et la sécurité; maîtriser les techniques de mesure des aliments et l'utilisation de l'équipement.
- Savoir suivre les recettes reconnues.
- Savoir remplir les bons de commande pour la nourriture et l'équipement.
- Montrer une connaissance du travail en équipe, de la gestion du temps et des techniques de communication.
- Connaître les techniques de prise de notes.
- Posséder des habiletés verbales efficaces.
- Savoir écrire dans son journal.

Sommaire des notes de planification

L'enseignant ou l'enseignante doit :

- exposer la première journée les instruments et l'équipement pour que les élèves puissent faire une recherche.
- rassembler la deuxième journée une variété d'aliments provenant de diverses cultures.
- préparer deux formulaires : un pour les instruments et l'autre pour les aliments.
- diviser la nourriture pour les laboratoires.
- réservé le centre de ressources pour effectuer une recherche sur les ustensiles, la nourriture disponible et les recettes.
- réservé le laboratoire d'ordinateurs en assurant un accès à Internet.
- réservé du temps au centre de ressources pour effectuer les recherches.
- déterminer les dates pour les commandes d'épicerie, pour les mises en pratique et pour la démonstration finale.
- couvrir les catégories d'apprentissage et remplir les listes de vérification des comportements.
- organiser le dossier des élèves pour inclure les bons de commande d'aliments et d'équipements, le plan de présentation de la nourriture, la marche à suivre de la démonstration et le journal de bord.
- trouver des magazines qui illustrent la coupe.
- préparer tous les instruments et équipements nécessaires avant de commencer chaque activité.
- préparer des chemises pour les groupes.
- photocopier la grille de comparaison des aliments du monde.
- rassembler les matériaux nécessaires pour accrocher les affiches au mur.
- planifier la place occupée par chaque équipe.
- préparer des copies des grilles d'évaluation adaptée.

Liens

Français

- Présentation orale

Animation culturelle

- Avec les personnes-ressources de la communauté

Technologie

- Utilisation d'un traitement de texte
- Recherche dans Internet

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage

Dans cette unité, l'enseignant ou l'enseignante utilise les stratégies suivantes :

- analyse basée sur des problèmes
- apprentissage assisté par ordinateur
- apprentissage coopératif
- casse-tête
- centre d'apprentissage
- conférence
- démonstration
- devoir
- discussion en classe
- enregistrement d'information
- étude indépendante
- journal de réponses
- laboratoire de préparation de la nourriture
- processus du design
- rapport/présentation
- recherche
- recherche dans Internet
- remue-méninges
- résolution de problèmes
- travail en équipe

Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette unité, l'enseignant ou l'enseignante emploie différentes stratégies d'évaluation :

évaluation formative

- évaluation des habiletés d'apprentissage
- évaluation de l'habileté à travailler individuellement, à encourager le travail d'équipe, à participer à l'organisation du projet, à réaliser le travail assigné et à faire preuve d'initiatives
- solution des problèmes
- réflexions dans le journal, enregistrement de l'information
- évaluation du journal de l'élève
- évaluation du rapport écrit

évaluation sommative

- évaluation de la recherche
- évaluation du travail d'équipe
- évaluation de la présentation orale
- évaluation des habiletés de travail en équipe
- évaluation de l'échantillon d'une démonstration de préparation de nourriture
- évaluation du contenu de l'affiche

Mesures d'adaptation pour répondre aux besoins des élèves

A - Déroulement de l'activité

Élèves en difficulté

- Travailler avec un assistant ou une assistante ou un pair.
- Travailler en équipe dirigée par un membre.

ALF/PDF

- Regrouper les élèves d'après leurs personnalités et leurs aptitudes.

Renforcement ou enrichissement

- Remplir les feuilles de travail.

B - Évaluation du rendement de l'élève

Élèves en difficulté

- Répondre oralement.

Renforcement ou enrichissement

- Étude indépendante.
- Préparation d'un plan.

Sécurité

L'enseignant ou l'enseignante veille au respect des règles de sécurité qu'ont établies le Ministère et le conseil scolaire.

ACTIVITÉ 4.1 (TFJ2O)

Organisation en cuisine

1. Durée

300 minutes

2. Description

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante rassemble et expose une variété d'instruments et d'équipements pour la cuisson probablement inconnus de l'élève, ainsi que de la nourriture sans doute exotique pour lui ou elle. En équipe, l'élève visite chaque exposition pour essayer d'identifier les articles présentés. L'élève fait part ensuite de ses résultats au groupe.

L'enseignant ou l'enseignante fait l'animation et encourage l'élève à découvrir les bonnes réponses. Des ressources dont des livres de référence et des manuels sont fournis. L'élève remplit la feuille de travail servant à décrire les instruments, l'équipement et la nourriture. La dernière journée, l'élève utilise l'ordinateur pour effectuer une recherche sur le magasinage sur des sites informatisés pour découvrir les instruments, l'équipement et la nourriture qui sont difficiles à trouver.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attentes : TFJ2O-F-A.2 - 3 - 5

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.3 - 5

Domaine : Processus et applications

Attente : TFJ2O-P-A.4

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.7

4. Notes de planification

- Rassembler les instruments et l'équipement à exposer la première journée pour que les élèves puissent faire une recherche.
- Rassembler une variété d'aliments provenant de diverses cultures la deuxième journée.
- Préparer deux formulaires : un pour les instruments et l'autre pour les aliments.
- Réserver le laboratoire d'ordinateurs.
- Assurer l'accès à l'informatique pour effectuer une recherche sur les ustensiles, la nourriture disponible et les recettes.

- Réserver le centre de ressources pour effectuer une recherche sur les ustensiles, la nourriture disponible et les recettes.

5. Acquis préalables

- Connaître les techniques du remue-méninges.
- Montrer des habiletés de coopération dans le travail en équipe.
- Posséder des habiletés à l'ordinateur et dans Internet.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Rassembler une variété d'ustensiles pour la cuisson et de l'équipement particulier à plusieurs pays.
- Exposer les ustensiles et l'équipement.
- Distribuer à l'élève le formulaire «Quel est cet ustensile?» pour qu'il ou elle puisse le remplir en visitant les expositions.

Quel est cet ustensile?			
Examine les ustensiles placés à différents endroits dans la salle de classe. Trouve l'ustensile qui ressemble le plus à l'image sur cette feuille de travail et tente de remplir cette grille. Utilise l'expertise de tes camarades de classe ainsi que les ressources trouvées dans la salle.			
Ustensile	Nom	Pays ou culture d'origine	Utilité

- Mettre à la disposition des élèves des ressources qui vont l'aider à trouver l'information pour remplir le formulaire.
- Faire échanger l'information pour s'assurer que l'élève a les bonnes réponses.

Étape B

- Rassembler une variété d'aliments traditionnels de plusieurs pays.
- Exposer les aliments.

- Distribuer à l'élève un formulaire à remplir en visitant les expositions. Le formulaire comprend un espace pour indiquer le nom de l'aliment, la culture d'origine et d'autres informations, y inclus des recettes possibles.
- Faire échanger l'information pour s'assurer que l'élève a les bonnes réponses.

Étape C

- Effectuer une recherche dans Internet sur les ustensiles, l'équipement et les aliments illustrés dans les deux classes précédentes.
- Demander à l'élève de faire part de ses informations et des adresses de sites informatisés.
- Circuler dans la classe pour évaluer les habiletés d'apprentissage de chaque élève.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation formative

- évaluation des habiletés d'apprentissage

évaluation sommative

- évaluation de la recherche
- évaluation du travail en équipe

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

Annexe TFJ2O 4.1.1 : (voir Annexe TFJ2O 1.1.1 Grille d'évaluation adaptée - Travail d'équipe)

ACTIVITÉ 4.2 (TFJ2O)

Culture et alimentation

1. Durée

1200 minutes

2. Description

Dans cette activité, des équipes d’élèves planifient et réalisent une démonstration de préparation de nourriture pour souligner la cuisine étrangère. Cette activité commence par une présentation de l’enseignant ou de l’enseignante sur la bonne façon de planifier, de préparer et de faire une démonstration culinaire. L’élève prépare une liste des aliments et des équipements nécessaires, et conçoit une planification pour un travail équitable à être réparti entre les membres de son équipe. Chaque équipe produit une affiche et prépare une table pour présenter la nourriture. L’élève prépare et répète la démonstration qui sera faite selon la méthodologie propre au mets et à la démonstration choisie. L’apogée de cette activité est la démonstration culinaire. L’évaluation de l’élève est basée principalement sur son habileté à planifier et à exécuter, en toute sécurité, cette démonstration en suivant les consignes du projet.

3. Domaines, attentes et contenus d’apprentissage

Domaine : Fondements

Attentes : TFJ2O-F-A.2 - 5

Contenus d’apprentissage : TFJ2O-F-Cont.3 - 5 - 6

Domaine : Processus et applications

Attentes : TFJ2O-P-A.3 - 5

Contenus d’apprentissage : TFJ2O-P-Cont.1 - 2 - 3 - 7

Domaine : Implications

Attentes : TFJ2O-I-A.2 - 4

Contenu d’apprentissage : TFJ2O-I-Cont.3

4. Notes de planification

- Déterminer les dates pour les commandes d’épicerie, pour les simulations et pour la démonstration finale.
- Couvrir les catégories d’apprentissage et remplir les listes de vérification des comportements.

- Organiser le dossier des élèves pour y inclure les bons de commande d'aliments et d'équipements, l'ordre de présentation de la nourriture, le déroulement de la démonstration et le journal de bord.

5. Acquis préalables

- Posséder une connaissance des normes de sécurité et de santé appliquées dans l'industrie.
- Posséder une connaissance des techniques de mesure et d'utilisation de l'équipement.
- Savoir suivre des recettes reconnues.
- Savoir remplir des bons de commande de nourriture et d'équipement.
- Montrer une compréhension du travail en équipe, de la gestion du temps et des techniques de communication.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Faire une démonstration culinaire avec l'assistance de deux ou trois élèves.
- Demander à l'élève d'évaluer la présentation et discuter des outils d'évaluation. Vous pouvez apporter des changements aux critères d'évaluation.
- Diviser les élèves en groupe pour discuter des résultats de la démonstration et pour évaluer les habiletés de présentation orale.
- Distribuer les modèles pour solutionner les problèmes rencontrés dans l'industrie touristique
- Distribuer le document *Démonstration de projet*.
- Distribuer les grilles d'évaluation adaptées à l'élève afin qu'elle ou il puisse savoir comment se fera l'évaluation.

Démonstration de projet

Fais un remue-méninges avec ton groupe afin de prendre des décisions importantes pour réaliser le projet : «La démonstration». Ton enseignant ou enseignante a une boîte de recettes traditionnelles puisées de plusieurs cultures qui t'aideront à voir ce à quoi ressemble la recette (couleur, texture, forme et grosseur). Quand tu vas essayer la recette, tu voudras goûter au mets original. S'il te plaît, n'ajuste pas tes assaisonnements sans consulter ton enseignant ou ton enseignante. Celui-ci ou celle-ci se réfère à un instrument d'évaluation qui précise les facteurs importants pour obtenir une meilleure démonstration. Cet instrument se nomme une grille : utilise cet outil pour évaluer ton travail de groupe.

T Ta recherche - Choisis un pays, une culture et un produit alimentaire. Inclus le lieu géographique, les langues parlées, la nourriture principale, les céréales importantes, les fruits et légumes, les produits laitiers, les viandes et leurs substituts et les mets nationaux.

O Objectif - Élaborer un plan traditionnel - Ton groupe doit répartir équitablement les tâches et les activités entre chacun de ses membres. Tu dois diviser la liste de matériel et d'équipement, puis élaborer un plan pour la présentation culinaire. Tu dois planifier et répéter un modèle utilisant la grille de présentation orale ou une liste de vérification pour évaluer et réviser ta démonstration. Souviens-toi d'essayer la recette de ton groupe pour fournir un produit conforme. Respecte le temps de préparation déterminé par la classe et par ton enseignant ou enseignante. Chaque groupe crée une affiche illustrant les critères apparaissant sur la feuille de travail : les aliments du monde (Annexe O - Grille de comparaison des aliments du monde).

U Ultracompréhension du processus - Il est important de répartir les tâches d'une manière équitable parmi chacun des membres du groupe. Tous les membres doivent être engagés également dans la démonstration afin que l'activité se déroule bien.

R Réviser le plan - La révision de ton plan et des tâches à accomplir doit être faite lorsque tu termines ta préparation. Note par écrit le déroulement de ta démonstration lorsque que tu répètes ton activité. Produis un fond coloré pour ton étalage. Conserve un journal des changements que tu apportes en indiquant la date et la raison du changement.

I Intégration de son plan - N'oublie pas de mettre à jour quotidiennement ton plan et ton journal. Garde ton dossier dans la classe puisque tu en auras besoin chaque jour. Ton enseignant ou ton enseignante évaluera ton progrès et t'aidera dans ta planification.

S Savourer son produit - Il est important que tu dégustes ton produit une fois avant de le présenter à la classe. Si tu veux utiliser une recette qui n'est pas dans le répertoire de ton enseignant ou de ton enseignante, elle doit être approuvée par ce dernier. Cette recette devra être corrigée afin d'inclure les caractéristiques d'un bon produit.

M Mettre en vedette - Présente ta réalisation à la classe.

E Évaluation de son plan - Une des parties les plus importantes de ton apprentissage est l'évaluation de tes progrès ainsi que celui du groupe. Ton habileté à réviser ton plan tout le long de ton projet est la clé des décisions personnelles réfléchies. Il se peut que ce soit difficile de demeurer objectif.

- Discuter du modèle de résolution de problèmes et le clarifier.
- Distribuer des dossiers aux groupes et discuter du contenu : bon de commande de matériaux et d'équipement, ordre de présentation d'aliments, déroulement de la démonstration et journal de bord.
- Faire un remue-méninge sur le pays, la culture et les recettes à suivre.
- Écrire les résultats dans le dossier.
- Faire des recherches en classe et au centre de ressources sur le pays et la recette choisie.
- Travailler en équipe sur le projet et réaliser l'annexe TFJ2O 4.2.3.
- Déterminer, avec l'élève, les dates pour les simulations et les démonstrations finales.
- Demander à l'élève de dresser une liste d'aliments et d'équipements, et prévoir la table où sera présentée la nourriture.
- Demander à l'élève de répéter, d'évaluer et de réviser la présentation.

- Préparer, en groupe, une affiche sur le pays choisi. Préciser le lieu, les ustensiles de cuisson, les coutumes, les céréales, les fruits et légumes, les produits laitiers, les viandes et les substituts aux viandes et les plats nationaux.
- Encourager l'élève à préparer l'équipement, les ingrédients déjà mesurés et les plateaux pour les démonstrations.
- Demander à l'élève de préparer une recette en vue d'une démonstration culinaire pour évaluer la planification, la préparation, le produit et les habiletés des présentateurs.
- Demander à l'élève de goûter le produit avec son groupe.
- Discuter des changements à apporter.
- Demander à l'élève de réviser les plans avec son groupe et d'écrire les changements.
- Discuter avec le groupe des progrès réalisés et des changements à apporter au plan.
- Encourager l'élève à présenter le produit avec son groupe.

Étape B

- Évaluer avec la classe.
- Évaluer la présentation du groupe.
- Évaluer le développement des habiletés d'apprentissage.

Liste de vérification des habitudes de travail de l'élève TRAVAIL INDÉPENDANT				
Critère	jamais	parfois	fréquemment	toujours
Suit les directives				
Termine les devoirs à temps et avec soin				
Choisit personnellement, évalue et utilise les matériaux d'apprentissage appropriés				
Montre de la persévérance pour réaliser les tâches				
Gère le temps efficacement				
Fais appel à tes connaissances et à tes expériences pour résoudre des problèmes et prendre des décisions				
Applique des expériences d'apprentissage connues				

Liste de vérification des habitudes de travail de l'élève ORGANISATION				
Critère	jamais	parfois	fréquemment	toujours
Suit les étapes pour atteindre les buts ou pour apporter des améliorations				
Révise les étapes et les stratégies au besoin pour atteindre les buts				
Identifie les sources, les ressources et la technologie pour amasser de l'information				
Montre des habiletés à organiser et à gérer de l'information				
Suit une méthode efficace d'enquête et de recherche				
Utilise la technologie d'information appropriée pour organiser l'information et les tâches				

Liste de vérification des habitudes de travail/devoir de l'élève HABITUDES DE TRAVAIL/DEVOIR				
Critère	jamais	parfois	fréquemment	toujours
Est attentif ou attentive aux détails				
Utilise les aliments et l'équipement efficacement				
Fais preuve de diligence et utilise son temps efficacement				
Persévère dans les projets complexes exigeant un effort				

Liste de vérification des habitudes de travail de l'élève INITIATIVE				
Critère	jamais	parfois	fréquemment	toujours
Réagit aux défis et prend des risques				
Montre un intérêt à rechercher des objets, des événements et des ressources				
Identifie les problèmes à résoudre et conduit des enquêtes plus poussées				
Utilise de nouvelles techniques d'apprentissage avec confiance				
S'investit dans une gamme d'activités d'apprentissage				
Utilise la technologie de l'information pour améliorer son apprentissage et celui des autres				

- Demander à l'élève de remettre les chemises avec le journal de bord, les feuilles d'organisation finales et l'instrument d'évaluation final rempli.

Étape C

- Demander à l'élève d'écrire une réflexion sur sa performance, ses réussites, ses apprentissages et les changements recommandés.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation formative

- évaluation de l'habileté à travailler de façon autonome, à susciter le travail d'équipe, à gérer le projet, à réaliser le travail assigné et à prendre des initiatives
- résolution de problèmes
- réflexion dans le journal, enregistrement de l'information

évaluation sommative

- grille d'évaluation adaptée : présentation orale, grille d'évaluation adaptée : habileté de travail en équipe, grille d'évaluation adaptée : échantillon d'une démonstration culinaire

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

Annexe TFJ2O 4.2.1 : Grille d'évaluation adaptée - Échantillon d'une démonstration de nourriture

Annexe TFJ2O 4.2.2 : (voir Annexe TFJ2O 2.4.1 - Grille d'évaluation adaptée - Présentation orale)

Annexe TFJ2O 4.2.3 : Grille d'évaluation adaptée - Habiléités de travail en équipe

Annexe TFJ2O 4.2.4 ; Grille d'évaluation adaptée - Habitudes de travail/devoir

Grille d'évaluation adaptée - Échantillon d'une démonstration de nourriture

<i>Type d'évaluation : diagnostique / formative / sommative :</i>				
<i>Compétences et critères</i>	<i>50 - 59 % Niveau 1</i>	<i>60 - 69 % Niveau 2</i>	<i>70 - 79 % Niveau 3</i>	<i>80 - 100 % Niveau 4</i>
<i>Connaissance et compréhension</i>				
L'élève : - montre une compréhension de l'emploi du temps. - prépare un horaire de travail et termine les tâches. - termine le nettoyage. - nettoie les ustensiles, les appareils ménagers, le lieu de travail et les tables. - effectue une autoévaluation, une évaluation de la classe et discute du produit.	L'élève montre une compréhension limitée de la gestion du temps quant à la préparation d'un horaire, aux tâches de nettoyage, à son évaluation, à l'évaluation de la classe et n'a pas de temps pour effectuer son autoévaluation, l'évaluation de la classe et une discussion au sujet du produit.	L'élève montre une compréhension partielle de la gestion du temps quant à la préparation d'un horaire, aux tâches de nettoyage, à son évaluation, à l'évaluation de la classe et a peu de temps pour effectuer son autoévaluation, l'évaluation de la classe et une discussion au sujet du produit.	L'élève montre une grande compréhension de la gestion du temps quant à la préparation d'un horaire, aux tâches de nettoyage, à son évaluation, à l'évaluation de la classe et a suffisamment de temps pour effectuer son autoévaluation, l'évaluation de la classe et une discussion au sujet du produit.	L'élève montre une très grande compréhension de la gestion du temps quant à la préparation d'un horaire, aux tâches de nettoyage, à son évaluation, à l'évaluation de la classe et beaucoup de temps pour effectuer son autoévaluation, l'évaluation de la classe et une discussion au sujet du produit.
<i>Réflexion et recherche</i>				
L'élève : - attache et couvre ses cheveux, se lave les mains et porte un tablier. - utilise les bonnes techniques pour mesurer. - choisit et utilise le bon équipement. - prépare la table d'exposition d'après les plans. - utilise l'équipement avec prudence.	L'élève pense rarement aux mesures de santé et de sécurité, à choisir et utiliser le bon équipement, à utiliser les bonnes techniques pour mesurer et pense rarement à préparer la table d'exposition d'après les plans.	L'élève pense parfois aux mesures de santé et de sécurité, à choisir et utiliser le bon équipement, à utiliser les bonnes techniques pour mesurer et pense parfois à préparer la table d'exposition d'après les plans.	L'élève pense souvent aux mesures de santé et de sécurité, à choisir et utiliser le bon équipement, à utiliser les bonnes techniques pour mesurer et pense souvent à préparer la table d'exposition d'après les plans.	L'élève pense toujours aux mesures de santé et de sécurité, à choisir et utiliser le bon équipement, à utiliser les bonnes techniques pour mesurer et pense toujours à préparer la table d'exposition d'après les plans.

Communication				
L'élève : - montre une compréhension des habiletés de présentation. - fait sa présentation.	L'élève montre une compréhension limitée des habiletés de présentation et fait une présentation beaucoup trop courte .	L'élève montre une compréhension partielle des habiletés de présentation et fait une présentation un peu courte .	L'élève montre une grande compréhension des habiletés de présentation et fait une présentation d'une durée adéquate .	L'élève montre une très grande compréhension des habiletés de présentation et fait une présentation d'une durée idéale .
Mise en application				
L'élève : - varie la couleur, la forme, la taille et le goût du produit. - cuit la nourriture. - garnit son mets. - fait une présentation.	L'élève varie rarement l'apparence de son produit, ne le cuit pas suffisamment , le garnit rarement et en fait une présentation inadéquate .	L'élève varie parfois l'apparence de son produit, le cuit suffisamment , le garnit parfois et en fait une présentation à peine adéquate .	L'élève varie souvent l'apparence de son produit, le cuit bien , le garnit souvent et en fait une présentation adéquate .	L'élève varie toujours ou presque toujours l'apparence de son produit, le cuit à la perfection , le garnit à la perfection et en fait une présentation très adéquate .
Remarque : L'élève dont le rendement est en deçà du niveau 1 (moins de 50 %) n'a pas satisfait aux attentes pour cette tâche.				

Grille d'évaluation adaptée - Habiléts de travail en équipe

Annexe TFJ2O 4.2.3

<i>Type d'évaluation : diagnostique 9 formative 9 sommative :</i>				
<i>Compétences et critères</i>	<i>50 - 59 % Niveau 1</i>	<i>60 - 69 % Niveau 2</i>	<i>70 - 79 % Niveau 3</i>	<i>80 - 100 % Niveau 4</i>
<i>Connaissance et compréhension</i>				
L'élève : - travaille volontiers et de façon coopérative avec ses pairs.	L'élève travaille rarement et de façon coopérative avec ses pairs.	L'élève travaille parfois et de façon coopérative avec ses pairs.	L'élève travaille souvent et de façon coopérative avec ses pairs.	L'élève travaille toujours ou presque toujours et de façon coopérative avec ses pairs.
<i>Réflexion et recherche</i>				
L'élève : - partage ses ressources, ses matériaux et équipements avec ses pairs.	L'élève partage rarement ses ressources, ses matériaux et équipements avec ses pairs.	L'élève partage parfois ses ressources, ses matériaux et équipements avec ses pairs.	L'élève partage presque toujours ses ressources, ses matériaux et équipements avec ses pairs.	L'élève partage toujours ses ressources, ses matériaux et équipements avec ses pairs.
<i>Communication</i>				
L'élève : - écoute attentivement en paraphrasant.	L'élève écoute rarement attentivement en paraphrasant.	L'élève écoute parfois attentivement en paraphrasant.	L'élève écoute la plupart du temps attentivement en paraphrasant.	L'élève écoute toujours ou presque toujours attentivement en paraphrasant.
<i>Mise en application</i>				
L'élève : - accepte une variété de rôle y inclus le rôle de leader.	L'élève accepte rarement de jouer différents rôles.	L'élève accepte parfois de jouer différents rôles.	L'élève accepte la plupart du temps de jouer différents rôles y inclus le rôle de leader.	L'élève accepte toujours ou presque toujours de jouer différents rôles y inclus le rôle de leader.
Remarque : L'élève dont le rendement est en deçà du niveau 1 (moins de 50 %) n'a pas satisfait aux attentes pour cette tâche.				

Grille d'évaluation adaptée - Habitudes de travail/devoir

Annexe TFJ2O 4.2.4

<i>Type d'évaluation : diagnostique / formative / sommative :</i>				
<i>Compétences et critères</i>	<i>50 - 59 % Niveau 1</i>	<i>60 - 69 % Niveau 2</i>	<i>70 - 79 % Niveau 3</i>	<i>80 - 100 % Niveau 4</i>
<i>Connaissance et compréhension</i>				
L'élève : - montre un effort constant.	L'élève montre rarement un effort constant.	L'élève montre habituellement un effort constant.	L'élève montre presque toujours un effort constant.	L'élève montre toujours un effort constant.
<i>Réflexion et recherche</i>				
L'élève : - termine son devoir à temps et avec soin.	L'élève termine rarement son devoir à temps.	L'élève termine parfois son devoir à temps.	L'élève termine habituellement son devoir à temps.	L'élève termine toujours ou presque toujours son devoir à temps.
<i>Communication</i>				
L'élève : - suit les directives.	L'élève suit rarement les directives.	L'élève suit parfois les directives.	L'élève suit habituellement les directives.	L'élève suit toujours ou presque toujours les directives.
<i>Mise en application</i>				
L'élève : - montre des habiletés pour l'étude.	L'élève montre rarement des habiletés pour l'étude.	L'élève montre parfois des habiletés pour l'étude.	L'élève montre habituellement des habiletés pour l'étude.	L'élève montre toujours ou presque toujours des habiletés pour l'étude.
Remarque : L'élève dont le rendement est en deçà du niveau 1 (moins de 50 %) n'a pas satisfait aux attentes pour cette tâche.				

ACTIVITÉ 4.3 (TFJ2O)

Exposition des traditions culinaires

1. Durée

300 minutes

2. Description

L'élève, en équipe, place les affiches de l'activité 4.2 dans le cadre d'une exposition. La classe observe les affiches et note l'information sur les feuilles de travail. L'élève écrit sur une affiche le lieu (pays), les ustensiles de cuisson, les coutumes, les céréales, les fruits et légumes, les produits laitiers, la viande, les substituts à la viande et les mets nationaux de chaque pays. La classe discute de l'information recueillie. Ensuite, l'élève écrit les éléments de ses apprentissages dans son journal.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attentes : TFJ2O-F-A.2 - 5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.3

4. Notes de planification

- Photocopier la grille de comparaison des aliments du monde.
- Apporter les matériaux nécessaires pour accrocher les affiches au mur.
- Planifier la place occupée par chaque équipe.

5. Acquis préalables

- Posséder des habiletés verbales efficaces.
- Savoir participer à des remue-méninges.
- Montrer des habiletés pour écrire dans son journal.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Demander aux groupes de placer les affiches pour la démonstration culinaire.
- Distribuer la feuille de travail.

Grille de comparaison des aliments du monde

Régions du monde	Emplacement	Outils de cuisine	Us et coutumes	Grain principal	Fruits et légumes	Produits laitiers	Viandes et autres	Mets nationaux
Mexique								
Amérique centrale								
Caraïbes								
Brésil								
Japon								
Chine								
Corée								
Inde								
Pérou								
Argentine								
Afrique du Sud								
Afrique du Nord								
Pays arabes								
Israël								
Îles britanniques								
France								
Portugal								
Allemagne								
Autriche								
Italie								
Grèce								

- Permettre à chaque groupe d'expliquer son affiche et de faire partie de l'exposition.
- Donner le temps à l'élève de lire chaque affiche et de remplir sa feuille de travail.
- Encourager l'élève à questionner le groupe qui a fait l'affiche pour clarifier l'information.
- Encourager l'élève à discuter de l'information nouvelle et à évaluer son affiche.

Étape B

- Demander à l'élève de faire une réflexion personnelle sur son apprentissage.
- Encourager l'élève à écrire ses réflexions dans son journal.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation formative

- évaluation du journal de l'élève
- évaluation du rapport écrit

évaluation sommative

- évaluation du contenu de l'affiche

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

Annexe TFJ2O 4.3.1 : (voir Annexe TFJ2O 1.1.2 Grille d'évaluation adaptée - Rédaction d'un rapport)

APERÇU GLOBAL DE L'UNITÉ 5 (TFJ2O)

Communication et gestion

Description

Cette unité fournit à l'élève l'occasion de développer ses capacités en communication et en gestion efficace dans l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie. Elle ou il découvre le rôle important que la communication joue auprès de la clientèle. L'élève expérimente cette fonction à même des simulations, des discussions et des échanges en classe. L'utilisation d'affiches et de nouvelles sur les sites informatisés permet d'informer la clientèle de la tenue d'événements spéciaux. L'élève planifie un événement touristique en s'occupant de tous les détails de la logistique pour en faire un succès.

Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attente : TFJ2O-F-A.4

Contenus d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.1 - 4

Domaine : Processus et applications

Attente : TFJ2O-P-A.5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.7

Titres des activités

Activité 5.1 : Importance de la communication

Activité 5.2 : Promotion du tourisme et de l'hôtellerie

Activité 5.3 : Maîtrise de la gestion

Activité 5.4 : Organisation d'un événement

Acquis préalables

- Posséder des habiletés de communication orale et écrite, de recherche, de gestion du temps et de travail en équipe.
- Avoir une connaissance des règlements en santé et sécurité dans l'industrie alimentaire, des techniques de mesure et de l'utilisation sûre de l'équipement.
- Savoir suivre des recettes reconnues et savoir remplir des bons de commande pour les aliments et l'équipement.
- Savoir utiliser un journal.
- Montrer des habitudes de pensée critique.

- Posséder une connaissance des techniques de remue-méninges et de jeux de simulation.
- Posséder une compréhension de l'ordinateur et d'Internet.
- Avoir une connaissance de la sécurité en laboratoire et des précautions requises pour son utilisation.
- Montrer une connaissance des normes de la santé et sécurité, des techniques de mesure et de l'utilisation de l'équipement.

Sommaire des notes de planification

L'enseignant ou l'enseignante doit :

- préparer un test sur les habiletés de communication et de gestion.
- rassembler les ressources disponibles.
- inviter une personne pour parler de la communication.
- préparer : «La roue de communication».
- chercher des études de cas sur la communication.
- recueillir des échantillons de publicité (brochures, dépliants, média et Internet) associés aux événement et attractions touristiques en Ontario.
- réserver du temps à la bibliothèque et au laboratoire d'ordinateurs.
- rechercher de la publicité qui met en valeur le tourisme en milieu autochtone; p. ex., le tourisme à la Baie de James, à Moosenee (Cris).
- trouver des articles de journaux, des photos qui portent sur le tourisme autochtone.
- apporter une carte de la province.
- préparer le plan du projet de recherche.
- développer une feuille de travail pour répondre aux besoins de la classe.
- inviter des conférenciers ou des conférencières pour faire une présentation sur les carrières dans l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie.
- préparer la documentation sur la gestion.
- préparer des copies de règlements sur les droits d'auteur.
- préparer l'information sur la sécurité et la censure dans Internet en appliquant les politiques du conseil scolaire sur l'utilisation et l'accès à Internet pour les élèves.
- déterminer les dates pour faire les commandes et la présentation finale.
- accorder du temps pour le travail en classe, à la bibliothèque et dans Internet.
- modifier l'activité selon la disponibilité des aliments et de l'équipement.
- préparer des copies des grilles d'évaluation adaptée.

Liens

Français

- Présentation orale.
- Rédaction d'un rapport.

Animation culturelle

- Invitation d'un conférencier ou d'une conférencière.

Technologie

- Utilisation d'un traitement de texte.
- Recherche dans Internet.

Perspectives d'emploi

- Énumération des carrières liées à la gestion dans l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie.

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage

Dans cette unité, l'enseignant ou l'enseignante utilise les stratégies suivantes :

- communication	- rapport écrit
- coopération	- remue-ménages
- discussion orale	- résolution de problèmes
- gestion de temps	- révision des attentes
- observation	- travail autonome
- présentation	- travail en équipe

Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette unité, l'enseignant ou l'enseignante emploie différentes stratégies d'évaluation :

évaluation diagnostique

- remue-ménages
- discussion en classe
- conférenciers ou conférencières

évaluation formative

- rétroaction verbale de l'enseignant ou de l'enseignante et des élèves
- discussion enseignant ou enseignante/élève
- journal
- présentation/démonstration
- évaluation par l'enseignant ou l'enseignante
- évaluation par les pairs

évaluation sommative

- roue de communication
- évaluation de l'étude de cas
- test écrit
- présentation du rapport
- rapport écrit
- grille d'autoévaluation
- grille d'évaluation par les pairs

Mesures d'adaptation pour répondre aux besoins des élèves

A - Déroulement de l'activité

Élèves en difficulté

- Distribuer des feuilles d'information modifiées à l'élève ayant des besoins spéciaux.
- Permettre le travail en équipe de deux.
- Modifier l'activité et le temps accordé, s'il y a lieu.

B - Évaluation du rendement de l'élève

Élèves en difficulté

- Modifier l'évaluation et le temps accordé, s'il y a lieu.
- Poser les questions oralement.
- Donner des tests oraux.

ALF/PDF

- Offrir un choix de travaux ou de tests

Sécurité

L'enseignant ou l'enseignante veille au respect des règles de sécurité établies par le Ministère et le conseil scolaire.

ACTIVITÉ 5.1 (TFJ2O)

Importance de la communication

1. Durée

300 minutes

2. Description

Cette activité aide l'élève à développer des moyens de communication appropriés à la clientèle touristique pour pouvoir la rejoindre de façon efficace. L'élève est sensibilisé à l'importance que peut avoir une approche respectueuse pour fidéliser la clientèle d'une entreprise touristique. L'élève fait son apprentissage à l'aide de discussions, de simulations et d'entrevues.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Processus et applications

Attente : TFJ2O-P-A.5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.7

4. Notes de planification

- Préparer un test sur les habiletés de communication et la gestion.
- Rassembler les ressources disponibles.
- Inviter une personne pour parler de la communication.
- Préparer : «La roue de communication».
- Chercher des études de cas sur la communication.

5. Acquis préalables

- Montrer une connaissance des techniques de remue-méninges.
- Posséder une connaissance des techniques du jeu de simulation.
- Développer des habitudes de travail de groupe.
- Posséder des habiletés de communication efficace.
- Montrer des habitudes de pensée critique.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

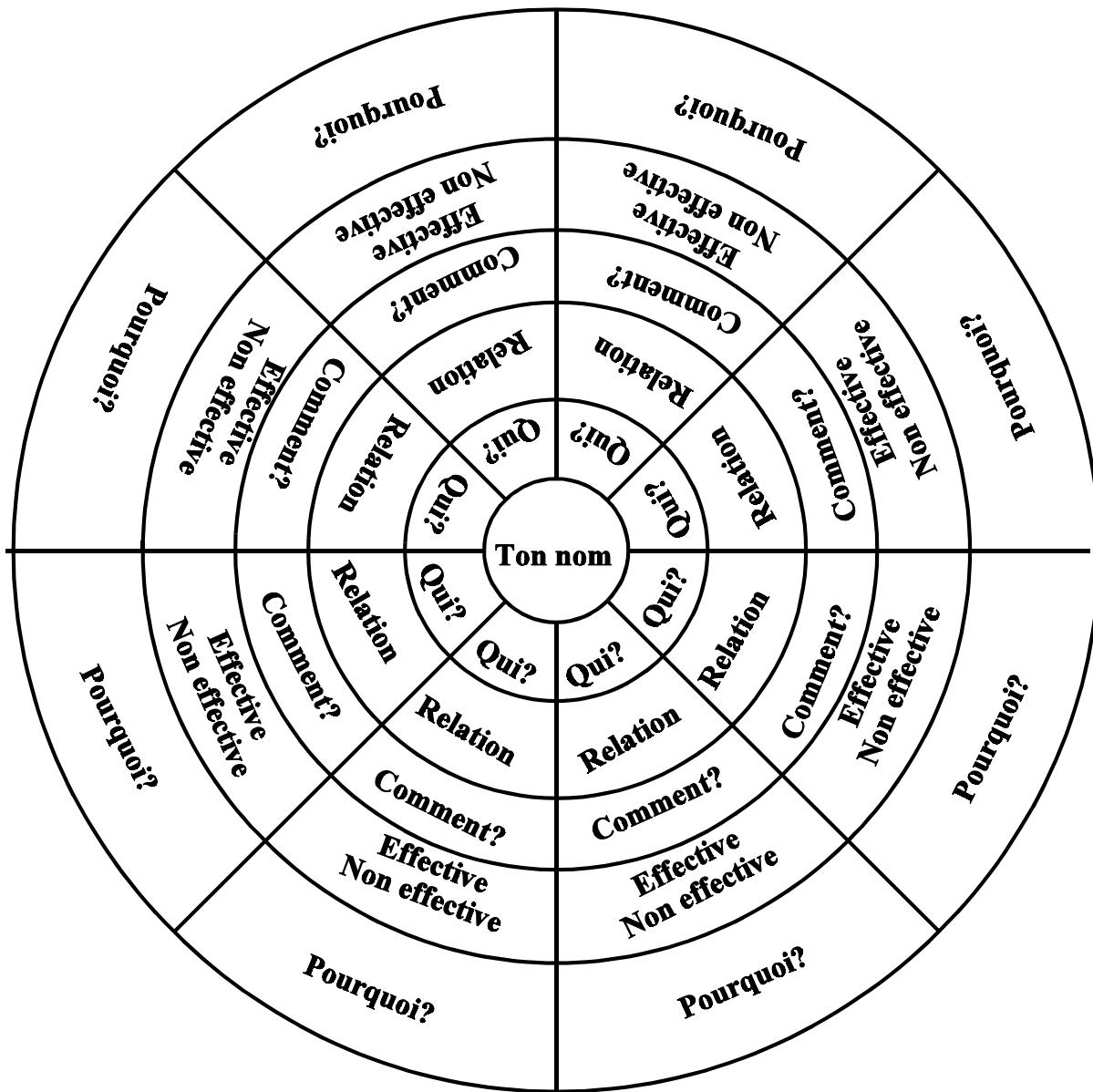
- Discuter de l'importance de la communication en tourisme.
- Demander à l'élève de créer des scénarios de situations de communication dans l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie (p. ex., un client au bureau d'inscription ou une demande de direction).
- Vérifier le progrès de l'élève en l'invitant, après discussion, à corriger l'approche déficiente.
- Demander à l'élève :
 - de discuter des conséquences d'une communication déficiente dans l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie.
 - de préciser les caractéristiques d'une communication efficace et d'une communication inefficace. Présenter cet exercice sous forme de tableau à deux côtés.
 - de discuter des résultats avec la classe.

Étape B

- Présenter la roue de communication.
- Demander à l'élève de remplir la roue de communication.

Roue de communication

- Remplir la roue de communication en écrivant vos réponses dans les espaces. Indiquer son nom dans le centre du cercle. Recueillir l'information pendant un période de vingt-quatre heures. Fournir l'information ci-dessous dans les rayons de la roue :
 - indiquer les noms des personnes à qui vous avez parlé.
 - indiquer votre relation avec cette personne (p. ex., ami ou amie, camarade de classe, mère, père, employeur ou employeuse). Notez : indiquer plus d'une réponse, au besoin.
 - Comment avez-vous communiqué? (p. ex., silence, sourire, verbalement, expressions faciales).
 - La conversation était-elle efficace ou inefficace? Encerclez votre réponse.



- Expliquez pourquoi la conversation était efficace ou non.
- Revoir la roue de communication avec la classe et discuter des résultats.

Étape C

- Demander à l'élève de créer des situations montrant une communication efficace ou non.
- Demander à l'élève d'inventer des jeux de simulation sur le même thème.
- Procéder à une rétroaction verbale.

Étape D

- Analyser, avec l'élève, des études de cas portant sur l'efficacité de la communication.
- Demander à l'élève de corriger les aspects de l'étude de cas qui montre une communication inefficace.
- Ramasser et évaluer ce travail sur l'étude de cas.

Étape E

- Présenter à la classe la personne invitée qui parlera de l'importance de la communication dans l'industrie touristique et hôtelière.
- Demander à l'élève de prendre des notes sur la présentation et de poser quelques questions à la personne invitée.
- Faire un retour sur le sujet discuté et en faire un bilan. Demander à l'élève de noter les thèmes importants dans son journal.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou de l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes

:

évaluation formative

- rétroaction verbale de l'enseignant ou de l'enseignante et des élèves

évaluation sommative

- roue de communication
- évaluation de l'étude de cas
- test écrit

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

ACTIVITÉ 5.2 (TFJ2O)

Promotion du tourisme et de l'hôtellerie

1. Durée

600 minutes

2. Description

Dans cette activité, l'élève fait une recherche sur les voyages et le tourisme en Ontario. Elle ou il examine les méthodes utilisées dans l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie en Ontario pour la promotion (p. ex., brochures, dépliants, média, Internet) des événements et des attractions touristiques. L'élève effectue une enquête sur l'importance de la publicité pour la survie de l'industrie touristique. De plus, il ou elle porte une attention particulière au contenu de la promotion pour que celle-ci respecte le code d'éthique en vigueur dans cette activité. L'élève analyse les stratégies utilisées pour faire connaître un événement touristique en Ontario.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attente : TFJ2O-F-A.4

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.1

4. Notes de planification

- Rassembler des échantillons de publicité (brochures, dépliants, média et Internet) associés aux événements et aux attractions touristiques en Ontario.
- Réserver du temps au centre de ressources et au laboratoire d'ordinateurs.
- Rechercher de la publicité qui met en valeur le tourisme en milieu autochtone (p. ex., le tourisme à la Baie de James, à Moosenee (Cris)).
- Trouver des articles de journaux, des photos qui portent sur le tourisme autochtone.
- Apporter une carte de la province.
- Préparer le plan du projet de recherche.

5. Acquis préalables

- Posséder une connaissance des techniques de remue-méninges.
- Posséder des habiletés de recherche.

- Avoir une connaissance des ordinateurs et d'Internet.
- Montrer des habiletés de communication écrite.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Faire un remue-méninges sur le tourisme en milieu autochtone et présenter à l'élève la documentation trouvée.
- Trouver, sur la carte de l'Ontario, des sites touristiques autochtones.
- Déterminer avec l'élève les attraits de ces sites, les événements qui leur sont propres.
- Demander à l'élève de noter ces renseignements dans son journal.

Étape B

- Présenter à l'élève le projet de recherche et préciser le contenu du plan (p. ex., nom de l'événement, du lieu, le transport, l'hébergement, la description de l'événement et des activités, la publicité utilisée selon le code d'éthique). Indiquer la longueur du projet et le temps alloué pour le réaliser.
- Échanger avec l'élève de façon continue pour l'assister lorsqu'il y a des problèmes.
- Revoir les objectifs du projet.
- Demander à l'élève de faire un remue-méninges sur les événements/attrait en Ontario.
- Discuter de la façon dont il et elle a entendu parler de ces événements/attrait.
- Dresser une liste des moyens de promotion relevés par les élèves (p. ex., brochures, dépliants, média, Internet).

Étape C

- Demander à l'élève d'apporter en classe différentes publicités touristiques provenant de médias variés et de les analyser pour vérifier si la morale et l'éthique sont respectés.
- Demander à l'élève de faire la recherche.
- S'assurer que l'élève maintient son journal à jour.
- Discuter de ses progrès avec l'élève.
- Demander à l'élève de terminer la recherche.
 - Le rapport doit inclure :
 - la date de l'événement;
 - les aspects historiques;
 - les activités;
 - l'accessibilité pour les personnes handicapées;
 - l'évaluation des moyens de communication utilisés pour promouvoir l'événement.

Étape D

- Demander à l'élève de présenter sa recherche à la classe et de soumettre le rapport écrit à l'enseignant ou à l'enseignante.
- Donner l'occasion à l'élève :
 - de faire des commentaires sur sa présentation
 - de suggérer des changements

- de faire une autoévaluation
- de faire une évaluation de ses pairs.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation diagnostique

- remue-méninges
- discussion en classe

évaluation formative

- discussion enseignant ou enseignante/élève
- journal

évaluation sommative

- présentation du rapport
- rapport écrit sur l'événement ou l'attrait touristique en Ontario
- grille d'autoévaluation
- grille d'évaluation des pairs

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

ACTIVITÉ 5.3 (TFJ2O)

Maîtrise de la gestion

1. Durée

300 minutes

2. Description

Dans cette activité, l’élève explore les caractéristiques de la gestion (p. ex., temps, ressources, personnel, clients) associées à l’industrie du tourisme et de l’hôtellerie. Elle ou il examine l’importance des habiletés appliquées à chaque aspect de la gestion. L’élève fait son apprentissage à l’aide de différentes approches : discussions, entrevues, recherches et travail d’équipe.

3. Domaines, attentes et contenus d’apprentissage

Domaine : Processus et applications

Attente : TFJ2O-P-A.5

Contenu d’apprentissage : TFJ2O-P-Cont.7

4. Notes de planification

- Préparer une feuille de travail pour répondre aux besoins de la classe.
- Inviter des conférenciers ou des conférencières pour une présentation sur les carrières dans l’industrie du tourisme et de l’hôtellerie.
- Préparer la documentation sur la gestion.

5. Acquis préalables

- Posséder des habiletés verbales efficaces.
- Montrer des habiletés de pensée critique.
- Avoir une compréhension du travail en équipe, de la gestion du temps et des communications.
- Savoir utiliser un journal.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Faire, avec l'élève, une mise au point sur la pertinence de la gestion (p. ex., temps, ressources, personnel, clients) :
 - l'importance d'une gestion efficace;
 - les signes d'une mauvaise gestion;
 - l'efficacité;
 - les techniques associées à chaque modèle de gestion.

Étape B

- Inviter des conférenciers et des conférencières pour discuter des habiletés de gestion dans l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie.
- Encourager l'élève à poser des questions.
- Faire un retour sur les idées avancées dans la conférence et les noter dans son journal.

Étape C

- Demander à l'élève d'analyser sa personnalité pour vérifier si ses qualités et aptitudes correspondent aux exigences de la gestion.
- Demander à l'élève d'analyser ses talents de gestionnaire en remplissant le tableau suivant.

Temps	Quoi?	Quand?	Comment?
Maison			
École			
Travail			
Activité de loisir			
Ressources	Quoi?	Quand?	Comment?
Temps			
Argent			
Énergie			
Produit alimentaire			
Relations	Qui?	Où?/Quand?	Comment?
Pairs			
Famille			
Employeur/Employeuse			
Client			

- Examiner comment l'élève :
 - gère son temps
 - utilise les ressources disponibles
 - interagit avec les autres individus et ses pairs.

Étape D

- Demander à l'élève d'écrire un rapport basé sur un examen général de sa vie en fonction des exigences de la gestion.
- Évaluer le rapport.
- Discuter des résultats.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation sommative

- rapport écrit
- test écrit

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)

ACTIVITÉ 5.4 (TFJ2O)

Organisation d'un événement

1. Durée

600 minutes

2. Description

Dans cette activité en équipe, l'élève met en pratique les habiletés de communication et de gestion développées à l'activité 5.1, à l'activité 5.2 et à l'activité 5.3 pour effectuer une recherche (planification et organisation d'un événement ou d'une excursion). Les équipes peuvent choisir entre une recherche portant sur le secteur hôtelier (p. ex., auberge, foyer, garderie) ou sur le secteur du tourisme (p. ex., événement communautaire ou scolaire). L'élève couronne sa recherche par une présentation sur le sujet choisi.

3. Domaines, attentes et contenus d'apprentissage

Domaine : Fondements

Attente : TFJ2O-F-A.4

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-F-Cont.4

Domaine : Processus et applications

Attente : TFJ2O-P-A.5

Contenu d'apprentissage : TFJ2O-P-Cont.7

4. Notes de planification

- Préparer des copies des règlements sur les droits d'auteur.
- Préparer l'information sur la sécurité et la censure dans Internet en appliquant les politiques du conseil scolaire sur l'utilisation et l'accès à Internet.
- Déterminer les dates pour faire la recherche et pour la présentation finale.
- Réserver le laboratoire d'ordinateurs et prévoir du temps dans Internet.
- Accorder du temps pour le travail en classe, à la bibliothèque et dans Internet.
- Préparer des copies des grilles d'évaluation adaptée.

5. Acquis préalables

- Posséder des habiletés d'apprentissage en groupe, de recherche et de pensée critique.
- Avoir une compréhension de l'ordinateur et d'Internet.
- Montrer une connaissance des normes de la santé et sécurité, des techniques de mesure et de l'utilisation de l'équipement.
- Savoir suivre des recettes reconnues et remplir un bon de commande pour la nourriture et l'équipement.
- Montrer une compréhension du travail en équipe, de la gestion du temps et des techniques de communication.
- Savoir utiliser un journal.
- Connaître des techniques de remue-méninges.

6. Déroulement de l'activité

Étape A

- Expliquer les objectifs du projet.
- Observer le progrès de l'élève pendant le projet.
- Diviser les élèves en équipe.
- Demander à l'équipe :
 - de choisir un sujet pour son projet sur le tourisme et l'hôtellerie.
 - d'effectuer un remue-méninges
 - de commencer la recherche sur le sujet choisi.
 - de choisir une date de présentation.
- Discuter avec l'élève des difficultés qui peuvent se présenter.
- Accorder du temps pour le travail en classe, à la bibliothèque et dans Internet.
- Demander aux équipes :
 - de décrire par écrit la tâche de chaque membre de l'équipe.
 - de produire un horaire de travail.
 - de préparer un rapport écrit qui doit inclure tous les aspects du sujet choisi (p. ex., évaluation de la communication et habileté de gestion, bon de commande pour nourriture et équipement, rapport du budget, brochure publicitaire/dépliant/média et Internet, journal quotidien, plan de la présentation).
 - de présenter leur sujet.
- Évaluer le travail du groupe.
- Demander à l'élève d'évaluer le travail de chacun des groupes
- Ramasser les rapports des équipes.

Étape B

- Demander aux équipes de rédiger une réflexion portant sur leur performance, leurs réussites, leurs apprentissages et les changements suggérés.

7. Évaluation du rendement de l'élève

Dans cette activité, l'enseignant ou l'enseignante emploie les stratégies d'évaluation suivantes :

évaluation formative

- discussion enseignant ou enseignante/équipe
- présentation/démonstration
- évaluation par l'enseignant ou l'enseignante
- évaluation par les pairs

évaluation sommative

- rapport écrit

8. Ressources

(Comme cette activité ne mentionne aucune ressource particulière, l'enseignant ou l'enseignante peut se reporter aux ressources paraissant dans l'aperçu global du cours ou de l'unité ou ajouter les ressources jugées pertinentes.)

9. Annexes

(espace réservé à l'enseignant ou à l'enseignante pour l'ajout de ses propres annexes)