



Cours : Alimentation et culture

Année scolaire : 2025-2026

Enseignant : Bruno Paltrinieri

HFC3M - Alimentation et culture, cours mixte, 11^e année

Titre de l'unité	Notions / Contenus	Tâches sommatives et pondération	Durée
Préparation des aliments** (**Cette unité est en continu au long du cours)	<ul style="list-style-type: none"> - Sécurité et salubrité - Utilisation des ustensiles et équipement de cuisine - Techniques culinaires appropriées - Prévention des accidents - Interprétation et adaptation de recettes 	<ul style="list-style-type: none"> - Évaluation pratique sur la préparation alimentaire (pondération 5) 	4 premières semaines avant la 1 ^e instance d'évaluation
Histoire de l'alimentation canadienne	<ul style="list-style-type: none"> - Géographie canadienne - Pêche, agriculture, restauration. - Immigration 	<ul style="list-style-type: none"> - Projet : Cultures qui ont défini l'alimentation canadienne et son évolution continue (pondération 5) 	4 semaines
Provenance et disponibilité des aliments	<ul style="list-style-type: none"> - Traditions alimentaires - Histoire du végétarisme - Impact environnemental et distribution alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Projet avec laboratoire: Le tour du monde alimentaire. (pondération 4) 	4 semaines

Herbes et épices	<ul style="list-style-type: none"> - Fines herbes et épices 	<ul style="list-style-type: none"> - Projet avec laboratoire : Mise en évidence d'herbes différentes (pondération 4) 	4 semaines
<p>Évaluation finale (examen 30 %) : Préparation des aliments (techniques, sécurité en cuisine), production et approvisionnement, nutrition selon les cultures, étiquetage, adaptation d'une recette selon un critère, tourisme et culture, histoire de l'alimentation au Canada</p>			

*** L'ordre et la durée des unités peuvent varier en fonction de la disponibilité des ressources et/ou des besoins des élèves.**

Manuel de classe :

Alimentation et nutrition, Chenelière/McGraw-Hill
 Cuisine professionnelle, Modulo
 Aliments santé - aliments danger, Reader's Digest
 Économie familiale, ERPI

Documentaires et émissions pouvant être visionnés en classe :

La semaine verte, Radio-Canada
 L'épicerie, Radio-Canada
 Les chefs, Tout.Tv
 Les quatre coins de l'assiette, Tout.tv