

Nutrition : Brigade culinaire, 5^e secondaire (113544 affaires étudiantes)

Enseignant : Anthony Tino Carrara

Connaissances abordées durant l'année (maîtrise)		
Tout au long de l'année, l'élève élargit son champ de connaissances en nutrition et en cuisine.		
Étape1	Étape 2	Étape 3
Ateliers 1 à 7	Ateliers 8 à 17	Ateliers 18 à 26
Matériel pédagogique (volumes, notes, cahiers d'exercices, etc.)		Organisation, approches pédagogiques et exigences particulières
Selon le programme des Brigades Culinaires par la Tablée des Chefs Cahier de recettes des Brigades Culinaires		Ateliers de cuisine
Devoirs et leçons		Récupération et enrichissement
Aucun devoir ni leçon Évaluations seront faites dans la cadre des ateliers de cuisine à chaque semaine		

Principales évaluations et résultats inscrits au bulletin						
1^e étape (20 %)		2^e étape (20 %)		3^e étape (60 %)		
Du 16 septembre au 1 novembre		Du 4 novembre au 7 février		Du 10 février au 11 avril		
Nature des évaluations proposées tout au long de l'étape	Y aura-t-il un résultat inscrit au bulletin?	Nature des évaluations proposées tout au long de l'étape	Y aura-t-il un résultat inscrit au bulletin?	Nature des évaluations proposées tout au long de l'étape	Épreuves obligatoires MELS / CS	Résultat inscrit au bulletin
Ateliers 1 à 7	Oui	Ateliers 8 à 17	Oui	Ateliers 18 à 26	Non	Oui