

PROGRAMME LOCAL
Année scolaire 2026-2027

1. IDENTIFICATION DE L'ÉCOLE

Nom de l'école	Code de l'école
Georges-Vanier	269

2. DESCRIPTIF SOMMAIRE DU PROGRAMME LOCAL

Titre du programme :	Nutrition et alimentation
Descriptif sommaire du programme : En quoi s'agit-il d'un approfondissement significatif ou d'un enrichissement ? - La proposition permet-elle d'aller au-delà du programme disciplinaire ? - En quoi correspond-elle aux besoins d'apprentissage des élèves ? - Comment favorise-t-elle la réussite du plus grand nombre ? - En quoi bonifie-t-elle l'engagement et la motivation des élèves ? Régime pédagogique, art. 23.1 : [...] En outre des matières à option qu'elle choisit parmi celles figurant sur la liste établie par le ministre, l'école doit offrir aux élèves du parcours de formation générale appliquée les matières à option particulières à ce parcours si ces matières figurent sur cette liste. L'école peut utiliser le temps alloué aux matières à option à des fins de rattrapage, comme prolongation du temps alloué aux matières obligatoires ou pour donner des services complémentaires. Aucune unité n'est reconnue dans ces cas. L'école peut également offrir comme matières à option des programmes d'études locaux auxquels sont attribuées des unités. Un programme dont la description correspond à des éléments déjà présents au programme sans approfondissement significatif ou qui s'appuie sur la mise en place d'une approche pédagogique qui devrait faire partie des pratiques courantes ne mènera pas à la reconnaissance d'unités. Vous pouvez consulter l'instruction annuelle à la page 17 pour connaître la liste des matières à option pour lesquelles le ministre a établi un programme d'études.	Le cours optionnel Nutrition et alimentation constitue un approfondissement significatif parce qu'il permet aux élèves d'aller bien au-delà du programme disciplinaire régulier en liant sciences, santé et vie quotidienne dans une approche concrète et pratique. Ce cours permet aux élèves de mettre directement en application ces notions par la planification de menus, la lecture d'étiquettes, le calcul des portions, la gestion d'un budget alimentaire et la préparation de repas. Les élèves développent ainsi des compétences transférables à la vie adulte (autonomie, choix alimentaires, organisation, hygiène, sécurité), ce qui dépasse largement le cadre des cours traditionnels. En cinquième secondaire, les élèves sont à un moment clé de transition vers la vie adulte. Plusieurs quittent bientôt le milieu familial ou prennent plus de responsabilités personnelles. Ce cours répond directement à leurs besoins réels : manger mieux, à petit budget, de façon sécuritaire et autonome. Le cours combine théorie et pratique, ce qui permet à des profils d'élèves très variés de réussir. Les élèves qui ont plus de difficulté avec l'abstrait peuvent démontrer leurs compétences en cuisine, en organisation et en travail d'équipe, tandis que les élèves plus forts en théorie peuvent approfondir les aspects scientifiques et nutritionnels. Les tâches sont authentiques, motivantes et évaluables de plusieurs façons (travaux, projets, examens, observations, productions orales), ce qui augmente les chances de succès.

	La cuisine est une activité concrète, valorisante et signifiante. Les élèves voient immédiatement le résultat de leurs apprentissages. Le fait de cuisiner, de goûter, de créer et de travailler en équipe augmente fortement leur motivation et leur participation.
Les raisons pour lesquelles l'élève devrait recevoir des unités pour ce programme : ▪ Éléments prioritaires à considérer dans la réflexion au moment de la révision de cette section : ▪ Les raisons sont-elles axées sur les besoins d'apprentissage et le soutien de la motivation des élèves ? ▪ Font-elles référence à une bonification des apprentissages (approfondissement significatif, enrichissement, diversification ou élargissement des connaissances, etc.) ? ▪ Justifient-elles l'ajout de temps d'enseignement dans la matière ? Autres éléments à considérer dans la réflexion au moment de la révision de cette section : ▪ Les raisons font-elles des liens avec le transfert des apprentissages dans d'autres contextes ? ▪ Sont-elles liées aux aptitudes nécessaires aux études supérieures ou au monde du travail ?	À la fin du secondaire, les élèves ont besoin de développer des compétences qui les préparent concrètement à la vie adulte. Ce cours répond directement aux besoins des élèves en leur permettant de mieux comprendre ce qu'ils mangent, de faire des choix éclairés et de devenir plus autonomes. La dimension pratique du cours (cuisine, planification, projets) favorise fortement la motivation, la persévérance et l'assiduité. Le programme permet un approfondissement des connaissances en nutrition et en santé, un élargissement vers des compétences de gestion (budget, planification des repas, lecture d'étiquettes nutritives) et une diversification des façons d'apprendre grâce à l'alternance entre théorie et pratique. Les élèves apprennent à analyser de l'information, à planifier, à prendre des décisions et à résoudre des problèmes concrets (ex. adapter une recette, respecter un budget, gérer le temps de préparation). Ces compétences sont utilisées dans plusieurs matières et dans la vie quotidienne, ce qui rend les apprentissages durables et utiles au-delà du cours lui-même. Le cours développe des aptitudes essentielles telles que l'autonomie et le sens des responsabilités, l'organisation et la gestion du temps, le travail d'équipe et la communication, mais surtout la rigueur l'hygiène et la sécurité.
Compétences à développer/concepts et processus à acquérir : ▪ En quoi les compétences, les concepts et les processus permettent-ils d'aller au-delà des compétences prévues au programme ?	Les concepts abordés (nutriments, énergie, assiette équilibrée, digestion, hygiène, sécurité, budget, portions, lecture d'étiquettes nutritives) sont directement liés aux contenus du programme de sciences et d'éducation à la santé (compétence #3 : Adopter un mode de vie sain et actif). En appliquant ces notions dans des situations concrètes (cuisiner, comparer des produits, bâtir un menu), les élèves

▪ Comment les concepts et les processus sélectionnés favorisent-ils la réussite disciplinaire ? ▪ Les compétences font-elles partie des compétences disciplinaires ou transversales ? ▪ Les compétences visent-elles l'acquisition de savoirs, leur mobilisation et/ou le développement des stratégies ? ▪ Les concepts et processus correspondent-ils aux besoins d'apprentissage des élèves ?	consolident leur compréhension, ce qui favorise leur réussite scolaire. Adopter un mode de vie sain et actif est la principale compétence disciplinaire du programme. Les élèves acquièrent des savoirs (nutriments, besoins énergétiques, règles d'hygiène, etc.), apprennent à les mobiliser (choisir des aliments, planifier un repas, adapter une recette) et développent des stratégies (gérer un budget, organiser le temps de préparation, travailler efficacement en équipe). Cela assure des apprentissages complets et durables. Les notions choisies répondent directement à leurs réalités : manger sainement, gérer leur argent, prendre soin de leur santé et être autonomes. Le cours leur donne des outils pratiques qu'ils peuvent utiliser immédiatement, ce qui rend les apprentissages pertinents et motivants. Compétences transversales : • Travail d'équipe ; • Participation ; • Autonomie ; • Gestion du temps ; • Attitude professionnelle.
Critères (sur quoi ?) d'évaluation : ▪ Les critères sont-ils en adéquation avec les compétences proposées ? ▪ Sont-ils basés sur des éléments observables et mesurables. Vous pouvez consulter les annexes de l'instruction annuelle aux pages 18 à 23.	Les élèves sont évalués sur leur compréhension de la nutrition et de l'alimentation saine et pendant les ateliers de cuisine et : • Respect des règles d'hygiène et de sécurité • Organisation du poste de travail • Utilisation adéquate des outils • Respect d'une recette ou d'un plan • Qualité du résultat final • Capacité à s'ajuster
Modalités d'évaluation (quand ? comment ?) ▪ Est-ce les élèves ont été évalués selon diverses modalités (travail d'équipe, autoévaluation, évaluation par les pairs, etc.) ?	Théorie : • Courts tests ; • Travaux écrits ; • Analyses d'étiquettes ; • Présentations orales ; • Études de cas (ex. choix alimentaires, menus, budget).

▪ Est-ce les traces sont variées (conversations, observations, productions) ? ▪ Comment les modalités d'évaluation permettent-elles d'éviter une surcharge d'évaluation ?	• Grilles d'observation.
Niveau d'enseignement et élèves visés :	4 ^e et 5 ^e secondaire
Code matière (Si connu. Sinon, inscrire « À déterminer »):	119 572
Nombre d'heures consacrées annuellement au programme :	50 heures en classe
Nombre d'unités de 4^e ou 5^e secondaire accordées :	2
Présentation au Conseil d'établissement le (mettre la date) :	12 mars 2026 si ok reçu des SÉ du CSSDM
Autres commentaires :	Programme actuel accepté à l'école Père-Marquette. L'année scolaire était divisée par thèmes : • Connaissances de base sur la cuisine (septembre à novembre) • Les compétences culinaires (décembre à février) • La cuisine du monde (mars et avril) • Les métiers liés à l'alimentation (mai) • Cuisine sur le barbecue (juin)

3. SIGNATURE

Direction : 

Date : 19 février 2026

*Approuvé par les services éducatifs le 9 mars 2026.