OCOM C224.01 – LA CUISSON EN CAMPAGNE

1. **Rendement** : La cuisson en campagne

2. **Conditions** :

   a. Éléments fournis :

      (1) une pomme de terre;

      (2) du papier d'aluminium;

      (3) une pelle;

      (4) des allumettes.

      (5) de l'eau;

      (6) de la supervision; et

      (7) de l'aide au besoin.

   b. Éléments non permis : S.O.

   c. Conditions environnementales : Un environnement de campagne ou un secteur d'entraînement assez grand pour recevoir tout le groupe, dans des conditions de danger faibles ou modérées suivant la Méthode canadienne d'évaluation des dangers d'incendie de forêt (MCEDIF).

3. **Norme** : Conformément aux documents de référence précisés, le cadet doit cuisiner en campagne, incluant :

   a. déterminer une méthode de cuisson, y compris :

      (1) la cuisson au four;

      (2) le rôtissage;

      (3) l'ébullition; ou

      (4) la friture; et

   b. préparer la nourriture.

4. **Points d'enseignement** :

PE	Description	Méthode	Durée	Réf
PE1	Discuter d'une méthode de cuisson en campagne, y compris : a. la cuisson dans un foyer peu profond doublé avec des roches; b. le rôtissage avec un bâton; c. l'ébullition dans un chaudron; ou d. la friture.	Exposé interactif	15 min	A2-046 (p. 127 à 130) C0-011 (p. 440 à 442, 444 and 448)
PE2	Demander aux cadets de préparer une pomme de terre pour la cuisson dans un foyer peu profond doublé avec des roches. Les foyers doivent être marqués pour s'assurer qu'aucun foyer n'est oublié.	Activité pratique	35 min	

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-702/PG-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-702-PG-002/A-CR-CCP-702-PG-002.pdf.
Verify against the official publication.

5. **Durée** :

a.	Introduction/Conclusion :	10 min
b.	Exposé interactif :	15 min
c.	Activité pratique :	35 min
d.	Total :	60 min

6. **Justification** :

   a. Un exposé interactif a été choisi pour le PE1 pour présenter la cuisson en campagne et pour présenter la matière de base ou des renseignements généraux.

   b. Une activité pratique a été choisie pour le PE2, parce qu'il s'agit d'une façon interactive d'initier les cadets à la cuisson en campagne. Cette activité contribue au développement des compétences de survie dans un environnement amusant et stimulant.

7. **Documents de référence** :

   a. A2-046 B-GA-217-001/PT-001 *La survie sous tous les climats*. (aucune date). Ottawa, ON, Ministère de la Défense nationale.

   b. C0-111 (ISBN 0-9740820-2-3) Tawrell, P. (2006). *Camping and Wilderness Survival: The Ultimate Outdoors Book*. (2e éd.). Lebanon, NH, Leonard Paul Tawrell.

8. **Matériel d'instruction** :

   a. Du matériel de présentation (p. ex., documents de cours, tableau de papier) approprié au secteur d'entraînement;

   b. Une pomme de terre;

   c. Du papier d'aluminium;

   d. De l'eau;

   e. Une pelle; et

   f. Des allumettes.

9. **Matériel d'apprentissage** :

   a. Une pomme de terre;

   b. Du papier d'aluminium;

   c. De l'eau;

   d. Une pelle; et

   e. Des allumettes.

10. **Modalités de contrôle** : S.O.

11. **Remarques** :

    a. La construction de foyers requiert de la supervision supplémentaire et la disponibilité du matériel d'incendie et de secours. Les foyers doivent être marqués avec des drapeaux et doivent être supervisés pendant que la cuisson est en cours.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-702/PG-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-702-PG-002/A-CR-CCP-702-PG-002.pdf.
Verify against the official publication.

b. Pour s’assurer que les foyers ont suffisamment de chaleur pour la cuisson, il est d’accorder suffisamment de temps pour la préparation.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-702/PG-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-702-PG-002/A-CR-CCP-702-PG-002.pdf.
Verify against the official publication.

CETTE PAGE EST INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-702/PG-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-702-PG-002/A-CR-CCP-702-PG-002.pdf.
Verify against the official publication.