



DESCRIPTION DE CONCOURS / CONTEST DESCRIPTION

CUISINE COOKING

NIVEAU SECONDAIRE ET POSTSECONDAIRE /
SECONDARY AND POST-SECONDARY

Table des matières

| | |
|--|-----------|
| 1. L'IMPORTANCE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES DANS LES MÉTIERS ET LES TECHNOLOGIES | 3 |
| 2. INTRODUCTION | 3 |
| 3. DESCRIPTION DU CONCOURS | 4 |
| 4. ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE | 5 |
| 5. EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ | 9 |
| 6. ÉVALUATION | 9 |
| 7. RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES | 9 |
| 8. MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL | 10 |

1. L'IMPORTANCE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES DANS LES MÉTIERS ET LES TECHNOLOGIES

Skills/Compétences Canada (SCC) travaille de concert avec Emploi et Développement social Canada à un projet de sensibilisation à l'importance des neuf compétences essentielles (CE) qui sont déterminantes pour réussir sur le marché du travail. Dans le cadre de cette initiative, les compétences essentielles à chaque métier et à chaque technologie ont été déterminées et incluses dans les descriptions de concours, les projets d'épreuve et les documents sur les projets. La prochaine étape du projet de sensibilisation est l'établissement d'un bulletin des CE pour les concurrents et les concurrentes aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies. Ce bulletin indique leur niveau de maîtrise actuel des CE selon leurs résultats aux Olympiades. Ainsi, les concurrents et les concurrentes sauront lesquelles des compétences essentielles à améliorer. Il est prévu de mettre en vigueur ce nouveau volet aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies 2017.

Voici les 9 compétences essentielles qui sont jugées les plus importantes sur le marché du travail :

¹Calcul, ²Communication orale, ³Travail d'équipe, ⁴Formation continue, ⁵Lecture, ⁶Rédaction, ⁷Capacité de raisonnement, ⁸Utilisation de documents, ⁹Compétences numériques.

Les compétences essentielles à votre domaine de compétition sont indiquées dans les sections 2.4 ou 3.2 de la Description de concours. Les trois principales compétences essentielles de votre domaine de compétition sont indiquées dans votre projet et dans tous les autres documents liés au projet..

2. INTRODUCTION

2.1 Description du domaine et des emplois connexes

<http://skillscompetencescanada.com/fr/carrieres/services/cuisine/>

2.2 But de l'épreuve

Évaluer les compétences culinaires des concurrents et des concurrentes en leur demandant de préparer des plats chauds et froids selon les règles établies de la profession. Promouvoir auprès du public les métiers de cuisinier et de chef cuisinier, et montrer les nouvelles tendances et techniques culinaires.

2.3 Durée du concours

Niveau secondaire : 7 heures

- Jour 1 – Module A
 - 11 h 30 – 16 h 30 (épreuve de 3½ heures, séance d'orientation, installation et nettoyage)
- Jour 2 – Module B
 - 7 h – 11 h 30 (épreuve de 3½ heures, séance d'orientation, installation et nettoyage)

Niveau postsecondaire : 8 heures

- Jour 1 – Module A
 - 7 h – 12 h 30 h (épreuve de 4 heures, séance d'orientation, installation et nettoyage)
- Jour 2 – Modules B et C
 - 11 h 30 – 17 h (épreuve de 4 heures, séance d'orientation, installation et nettoyage)

2.4 Compétences et connaissances à évaluer

Niveau secondaire

- Module A – Compétences
- Module B – Menu à trois plats (hors-d'œuvre, plat principal, dessert)

Niveau postsecondaire

- Jour 1
 - Module A – Hors-d'œuvre froid
- Jour 2
 - Module B – Plat principal
 - Module C – Dessert

Les compétences essentielles – ¹Calcul, ⁷capacité de raisonnement (résolution de problèmes, planification et organisation du travail), ⁸Utilisation de documents

3. DESCRIPTION DU CONCOURS

3.1 Documents qui seront fournis et date à laquelle les concurrents et les concurrentes y auront accès.

| DOCUMENT | DATE D’AFFICHAGE SUR LE SITE WEB |
|--|----------------------------------|
| Projet d'épreuve (S et PS) | Janvier 2017 |
| Modèle de menu | Janvier 2017 |
| Ingrédients sur la table commune (S et PS) | Janvier 2017 |

4. ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

4.1 Équipement et matériel fournis par Skills/Compétences Canada

- Tous les aliments pour le concours
- 1 cuisinière électrique avec four et 4 ronds
- 1 prise de courant avec GFIC par poste de travail (barre d'alimentation fournie)
- 1 table de travail de 6 pieds (1,8 mètre) en acier inoxydable, avec tablette
- 1 table de banquet de 6 pieds (1,8 mètre)
- Aire de présentation pour les plats terminés
- 1 réfrigérateur par poste de travail, à partager
- Accès commun à un espace de congélation - 2 congélateurs sur place
- 1 évier par poste de travail (eau froide et eau chaude)
- 1 chariot de cuisine sur roues par poste de travail
- 2 planches à découper en nylon de 1/2 po d'épaisseur mesurant au minimum 12 po x 24 po
- Récipients communs pour déchets, déchets à recycler et aliments à composter
- Matériel d'assainissement (flacons pulvérisateurs, savon à vaisselle, désinfectant pour comptoirs en quartz, javellisant, etc.)
- Accessoires de nettoyage – laine d'acier, tampons à récurer en nylon, chiffons
- 4 batteurs Kitchen Aid (avec bol, fouet, fouet plat et crochet pétrisseur), 6 à partager
- **3 fours à micro-ondes, à partager entre tous les concurrents**
- 4 robots culinaires avec bol et couteau, à partager
- 5 plaques à pâtisserie grande taille par poste de travail
- 5 plaques à pâtisserie demi-taille par poste de travail
- Plats de restauration jetables grande taille, 4 po (10 cm) de profondeur
- Plats de restauration jetables demi-taille, 4 po (10 cm) de profondeur
- De la pellicule plastique et du papier d'aluminium seront fournis.
- La vaisselle pour le service sera fournie par le CTN. Veuillez consulter le projet d'épreuve pour des précisions.

REMARQUES

Durabilité écologique

Matières recyclables – Ces matières iront dans des récipients à recyclage désignés (plats de restauration demi-taille), qui devront rester dans le poste de travail pour permettre aux juges de les examiner.

Matières compostables – Les matières organiques non utilisables (pelures, coquilles d'œuf, papier souillé, etc.) devront être mises dans un récipient à compostage désigné (plats de restauration demi-taille) pour permettre aux juges de les examiner. Au Manitoba, les matières à composter **ne doivent pas** contenir des matières protéiniques (viande, graisses ou os).

Déchets – Ces matières iront dans des récipients à déchets (plats de restauration demi-taille) qui devront rester dans le poste de travail pour permettre aux juges de les examiner.

Remarque : Les concurrents et les concurrentes seront jugés sur la façon dont ils utilisent l'eau et l'électricité pendant le concours ainsi que sur leur installation et leurs pratiques de nettoyage. Des points seront retranchés si les juges ou les membres du Comité technique national (CTN) estiment qu'ils gaspillent de l'eau ou de l'électricité.

4.2 Équipement et matériel que doivent apporter les concurrents et les concurrentes.

Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter tous les outils qu'ils jugent utiles. En voici des exemples :

- Couteaux
- Louches
- Fouets
- Spatules
- Poches à décorer et douilles
- Rouleau à pâtisserie
- Batterie de casseroles de base, incluant sauteuses, marmites, bols, tamis chinois, moules, etc.
- Pèse-aliments
- Linges de cuisine et linges à vaisselle
- Serviettes de service et mitaines pour le four
- Recettes et ouvrages de référence
- Tout le matériel des concurrents et des concurrentes doit être clairement identifié.

Remarques additionnelles

- Des cuisinières à usage domestique seront utilisées pour le concours. Les plateaux et les plats qu'apportent les concurrents et les concurrentes doivent pouvoir entrer dans le four.
- Il est interdit d'apporter des produits d'assainissement dans l'aire du concours. Toute préoccupation à ce sujet doit être présentée à la présidence du concours avant le début de l'épreuve.
- Quiconque utilisera de la grande friture dans le cadre de l'épreuve devra respecter les consignes de sécurité suivantes :
- La friture doit être faite dans un appareil thermostaté et autonome, ou
- La friture doit être faite dans une casserole épaisse, avec couvercle, et munie d'un thermomètre à bain de friture fixé à la casserole.
- Il est interdit d'apporter tout produit alimentaire que ce soit, y compris des colorants alimentaires, des feuilles de transfert, du bois pour le fumage, de l'enduit à cuisson en aérosol ou d'autres produits consommables. **Seuls les ingrédients fournis peuvent être utilisés – aucune substitution n'est permise.**
- Les plats de service, les brochettes, les verres doseurs, les ramequins et autres articles du genre ne sont pas permis dans les assiettes présentées aux juges pour évaluation.

Information relative à l'expédition de l'équipement

- Les élèves sont limités à une grande boîte de rangement (et à une trousse de couteaux) pour la durée du concours (modules A, B et C, jours 1 et 2)
- Taille maximale de 76,2 cm haut x 76,2 cm larg. x 101,6 cm long (30 x 30 x 40 po)
- Toute pièce d'équipement qui ne rentre pas dans la boîte ne pourra être apportée dans l'aire du concours.
- Tout l'équipement requis pour un module doit être sorti de la boîte et placé dans le poste de travail.
- Les boîtes seront rangées dans une aire d'entreposage à laquelle les concurrents et les concurrentes ne pourront avoir accès durant un module de l'épreuve. Ces derniers y auront accès entre les modules.
- Toute pièce d'équipement ou outil qui n'est pas dans le poste de travail au début de l'épreuve ne pourra être apporté dans l'aire du concours.
- Le CTN se réserve le droit d'inspecter toutes les boîtes d'équipement et les boîtes à couteaux des concurrents et concurrentes.
- Des points seront déduits pour non-conformité.

4.3 Tenue vestimentaire obligatoire (fournie par les concurrents et les concurrentes)

- Souliers fermés à semelle antidérapante, résistants à l'eau. (Le port d'espadrilles, de sandales, de chaussures Crocs, de sabots, etc., est interdit.)
- Pantalon de chef cuisinier foncé ou à carreaux
- Veste de chef croisée, **blanche**, à manches longues
- Cravate de chef
- Tablier blanc
- Serviettes de service
- Une toque

Renseignements au sujet de l'uniforme

- Les concurrents et concurrentes doivent avoir des uniformes pour deux journées de travail
- L'uniforme peut porter des marques brodées indiquant le nom du concurrent ou de la concurrente, sa région, son école ou son commanditaire, mais le bon goût et l'allure professionnelle doivent prévaloir.
- Il est important que les concurrents et les concurrentes aient l'air professionnel. Tout au cours de l'épreuve, ils doivent veiller à maintenir une apparence soignée : tant leur tenue que leur uniforme doit donc être propre et, surtout, respecter voire dépasser les exigences en matière d'hygiène et de salubrité.
- Les mains doivent être propres, les ongles doivent être courts, propres et exempts de vernis. Les ongles artificiels sont interdits dans l'aire du concours.
- Les cheveux doivent être retenus durant le concours.
- Les barbes doivent être propres et bien coupées, ou retenues au moyen d'un filet à barbe.
- Tout article ou bijou qui risque de se détacher ou de contaminer les aliments par contact devra être enlevé avant d'entrer dans l'aire du concours. Dans le cas de bijoux qui ne peuvent être enlevés, par exemple ceux qui résultent d'un *piercing*, seront évalués selon les exigences en matière d'hygiène et de salubrité par le Comité technique national qui prendra une décision à ce moment sur place. La décision du Comité sera définitive, et le non-respect de celle-ci pourrait donner lieu à des points de démerite ou à l'exclusion du concours. Toute plainte doit être présentée sans délai à un membre du CTN.

5. EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

5.1 Atelier sur la sécurité

Dès leur arrivée dans l'aire du concours, les concurrents et les concurrentes participeront à un atelier sur la sécurité. SCC s'attend à ce qu'ils travaillent d'une manière sécuritaire et qu'ils gardent l'aire de travail exempte de dangers pendant le concours. On pourrait demander à tout concurrent ou toute concurrente qui enfreindra une règle relative à la santé, à la sécurité et à l'environnement de participer à un deuxième atelier sur la sécurité – la durée de l'atelier n'aura aucune incidence sur le temps de participation du concurrent ou de la concurrente au concours

5.2 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) que doivent apporter les concurrents et les concurrentes.

- Uniforme complet de chef cuisinier, décrit au paragraphe 4.4.

6. ÉVALUATION

6.1 Répartition des points

| RÉPARTITION DES POINTS | /100 |
|--|------|
| Hygiène | 15 |
| Organisation et utilisation des produits | 10 |
| Préparation et compétences techniques | 25 |
| Présentation | 15 |
| Goût et éléments imposés | 35 |

7. RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Interprétation consécutive

Si des services d'interprétation consécutive seront requis sur place, les bureaux provinciaux ou territoriaux doivent en aviser le Secrétariat national de Skills/Compétences Canada au moins un mois avant le concours, sinon l'obtention de ces services ne sera pas garantie.

7.2 Modification du projet d'épreuve aux Olympiades

Lorsque le projet d'épreuve a été distribué aux concurrents et aux concurrentes avant le concours, les modifications ne peuvent dépasser 30 % de la teneur du projet. Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

7.3 Égalité de notes

En cas d'égalité, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le critère d'évaluation « Goût et éléments imposés » sera déclarée gagnante.

7.4 Règlement du concours

Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

8. MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL

| Organisme membre | Nom | Courriel |
|---------------------------|-----------------|---------------------|
| Terre-Neuve-et-Labrador | Chris Sheppard | |
| Nouvelle-Écosse | Sean Kettley | |
| Île-du-Prince-Édouard | Derreck Collier | |
| Nouveau-Brunswick | Dave Irvin | |
| Québec | Eric Harvey | |
| Ontario | Steve Bennis | |
| Manitoba - Présidence | Raymond Czayka | rczayka@retsd.mb.ca |
| Saskatchewan | Thomas Rush | |
| Alberta | Ian Campbell | |
| Colombie-Britannique | Debbie Shore | |
| Territoires du Nord-Ouest | Colleen Neily | |
| Yukon | Travis Stewart | |