



PROJET D'ÉPREUVE / TEST PROJECT

CUISINE COOKING

NIVEAU POSTSECONDAIRE /
POST-SECONDARY

Renseignements généraux

Important

Le présent **projet d'épreuve** s'appuie sur la description du concours *Cuisine* aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies. Il contient de l'information détaillée sur l'épreuve elle-même, tandis que la **description du concours** présente des renseignements généraux sur les Olympiades.

Tous les documents se rapportant au concours se trouvent sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

Pour toute autre question, veuillez communiquer avec le président du Comité technique national, Raymond Czayka, à rczayka@retsd.mb.ca.

Jour 1

Module A Confection d'une entrée froide

Jour 2

Module B Confection d'un plat principal

Module C Confection d'un dessert

Exigences relatives au menu et aux éléments⁵

Pour garantir l'homogénéité du concours et l'uniformité des évaluations, les directives suivantes doivent être suivies dans toutes les présentations de menus :

1. Les menus doivent être préparés au moyen du gabarit affiché sur le site Web de Skills/Compétences Canada. Aucun autre format ne sera accepté pour la présentation d'un menu.
2. Chaque menu doit être **anonyme** : les concurrents et les concurrentes ne doivent pas indiquer leur nom, leur numéro de poste de travail ni leur territoire ou province sur le menu présenté.
3. Un menu distinct doit être préparé et présenté chaque jour du concours.
4. Les documents *Menu descriptif* et *Éléments du menu* peuvent être tapés ou écrits à la main. Ils doivent être lisibles afin que les juges puissent les interpréter aisément.
5. Chaque concurrent ou concurrente doit remettre deux (2) exemplaires des documents *Menu descriptif* et *Éléments du menu* à l'heure indiquée⁷ dans le projet d'épreuve.
6. Le *Menu descriptif* doit être rédigé⁶ sans faute d'orthographe ou de syntaxe et en utilisant la terminologie habituellement employée dans un menu de restaurant.
7. Le document *Éléments du menu* doit accompagner le *Menu descriptif*. Tous les éléments qui se trouvent dans les assiettes (ou sur la liste de la mise en place) doivent être mentionnés dans ce document.

Remarque : Tout élément servi (ou confectionné) qui ne figure pas dans le document *Éléments du menu* ne sera pas évalué par les juges.

Compétences essentielles – ⁵Lecture, ⁶Rédaction, ⁷Capacité de raisonnement (organiser et planifier son travail)

Précisions sur l'épreuve

Présentation des plans de travail

Les concurrents et les concurrentes doivent rédiger des plans de travail pour les deux jours du concours : deux (2) exemplaires pour chaque jour. Ils doivent être soigneusement rédigés à la main ou avec un logiciel de traitement de texte. Un des deux exemplaires du plan doit être affiché au poste de travail, tandis que l'autre doit être remis avec l'ensemble des menus à l'heure fixée.

Les méthodes culinaires appliquées durant le concours doivent être conformes à celles mentionnées dans le projet d'épreuve. Les recettes peuvent être consultées pendant le concours.

Table commune

Les produits alimentaires fournis pour confectionner les mets du projet d'épreuve comprennent des protéines, des produits laitiers, des fruits et des légumes. Des denrées sèches courantes, des fines herbes, des épices, des boissons alcoolisées et des fonds sont également prévus. Les produits de la table commune seront indiqués dans le document *Table commune*.

Le Comité technique national se réserve le droit de modifier ou limiter les ingrédients sans préavis en fonction de leur disponibilité ou de leur qualité. Une trop grande utilisation d'ingrédients ou leur gaspillage entraînera un retrait de points. SEULS les produits fournis par Skills/Compétences Canada peuvent être utilisés. Aucun autre produit alimentaire ne pourra être utilisé dans l'aire du concours.

Conduite professionnelle

Le CTN a pour objectif principal d'organiser un concours juste, équitable et transparent. Durant l'épreuve, **toute communication entre les concurrents, les concurrentes et les personnes situées à l'extérieur de l'aire du concours est interdite**. Cela englobe les communications verbales, non verbales et électroniques.

En cas d'infraction à cette règle, le CTN décidera d'une pénalité allant du retrait de points à la disqualification. Tout concurrent ou toute concurrente souhaitant quitter l'aire du concours devra d'abord en aviser un membre du CTN.

Ingrédients mystères

Le Jour 2 du concours comprend des ingrédients mystères qui devront être incorporés dans la confection des plats. Ces produits seront dévoilés durant la séance d'orientation du concours, le mercredi 31 mai 2017.

Utilisation de l'équipement sous vide

Le concours est destiné à permettre aux concurrents et aux concurrentes de montrer l'ensemble complet de leurs compétences pour devenir un cuisinier professionnel ou une cuisinière professionnelle. À cet effet, ils doivent confectionner des mets nécessitant diverses techniques et méthodes culinaires.

Les technologies sous vide permettent d'appliquer plus facilement des méthodes culinaires nécessitant une attention minutieuse – et d'obtenir avec plus de certitude le résultat final attendu. Par conséquent, la technologie et les techniques sous vide **ne pourront être utilisées qu'une seule fois durant les deux journées du concours pour cuisiner les protéines prévues.**

Cela n'empêchera pas de les utiliser pour d'autres techniques ou éléments envisagés par le concurrent ou la concurrente pour la préparation des plats – p. ex., les fruits et légumes comprimés et la cuisson des jaunes d'œufs.

Jour 1	Module A - Entrée froide
Description	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer une entrée froide comprenant un crustacé mystère. <p><u>L'entrée doit comprendre :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Un légume mystère • Minimum d'une (1) sauce, selon le choix du concurrent ou de la concurrente⁷ • Minimum d'une (1) garniture • <i>Portion maximale de 180 g par assiettée¹</i> <p><u>La mise en place pour les modules du Jour 2 est autorisée.</u></p>
Précisions sur le service	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer quatre (4) assiettes de l'entrée froide - Trois (3) assiettes pour l'évaluation et une (1) assiette pour la présentation au public.
Principaux ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients</i>⁸.
Équipement spécial requis	<ul style="list-style-type: none"> • Des assiettes rondes (10 po) seront fournies par SCC. À part celui fourni par le CTN, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé.

Horaire de l'épreuve du niveau postsecondaire

Jour 1 – Jeudi, 1^{er} juin 2017

- 6 h 30** Arrivée des concurrents, des concurrentes et des juges
Directives pour la journée - Séance d'orientation
- Lecture de l'épreuve
 - Directives pour la journée
 - Période de questions et réponses
 - Présentation des juges
- 7 h** Installation du poste de travail (équipement seulement)
- Aucun contact avec les aliments
 - Aucune aide ne sera alors permise
- 7 h 30** Début de l'épreuve
8 h Ramassage des menus et des plans de travail (en français ou en anglais) sur la table de présentation par le CTN

11 h Présentation de l'entrée froide

Les concurrents et les concurrentes disposent de cinq (5) minutes pour présenter leur entrée froide. Celle-ci doit être servie entre 11 h et 11 h 05. Ensuite, un (1) point sera déduit de la note pour chaque minute additionnelle jusqu'à 11 h 10. L'évaluation de l'entrée froide cessera à 11 h 11.

- 11 h** Fin de la préparation des aliments et nettoyage de l'aire de travail
- 11 h 30** Départ des concurrents et des concurrentes de l'aire du concours

Jour 2	Modules B et C - Plat principal et dessert
Module B	
Description	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer un plat principal composé d'un poisson à nageoires mystère. <p><u>Le plat principal comprend :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Un légume mystère⁷ • Minimum d'une (1) sauce, selon le choix du concurrent ou de la concurrente • Minimum d'un (1) féculent, selon le choix du concurrent ou de la concurrente • <i>Portion maximale de 360 g par assiettée¹</i> • La température de cuisson doit respecter les normes de sécurité de l'industrie.
Précisions sur le service	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer quatre (4) assiettes du plat principal - Trois (3) assiettes pour l'évaluation et une (1) assiette pour la présentation au public.
Principaux ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients⁸</i>.
Équipement spécial requis	<ul style="list-style-type: none"> • Des assiettes rondes (10 po) seront fournies. À part celui fourni par le Comité, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé.
Module C	
Description	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer un dessert comportant un pouding au pain à l'anglaise. <p><u>Le dessert comprend :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Un fruit sec mystère⁷ • Une garniture à base de caramel (dur, mou ou liquide, etc.) • <i>Portion maximale de 180 g par assiettée¹</i>
Précisions sur le service	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer quatre (4) assiettes du dessert - Trois (3) assiettes pour l'évaluation et une (1) assiette pour la présentation au public.
Principaux ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients⁸</i>.
Équipement spécial requis	<ul style="list-style-type: none"> • Des assiettes rondes (10 po) seront fournies. À part celui fourni par le Comité, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé.

Horaire de l'épreuve du niveau postsecondaire

Jour 2 – Vendredi, 2 juin 2017

- 11 h** Arrivée des concurrents, des concurrentes et des juges
- Directives pour la journée
- 11 h 30** Installation du poste de travail (équipement seulement)
- Aucun contact avec les aliments
 - Aucune aide ne sera alors permise
- 12 h** Début de l'épreuve
- 12 h 30** Ramassage des menus et des plans de travail (en français ou en anglais) sur la table de présentation par le CTN

15 h 30 Présentation du plat principal

Les concurrents et les concurrentes disposent de cinq (5) minutes pour présenter leur plat principal. Celui-ci doit être servi entre 15 h 30 et 15 h 35. Ensuite, un (1) point sera déduit de la note pour chaque minute additionnelle jusqu'à 15 h 40. L'évaluation du plat principal cessera à 15 h 41.

16 h Présentation du dessert

Les concurrents et les concurrentes disposent de cinq (5) minutes pour présenter leur dessert. Celui-ci doit être servi entre 16 h et 16 h 05. Ensuite, un (1) point sera déduit de la note pour chaque minute additionnelle jusqu'à 16 h 10. L'évaluation du dessert cessera à 16 h 11.

- 16 h** Nettoyage du poste de travail et ramassage
- 16 h 30** Départ des concurrents et des concurrentes de l'aire du concours

Compétences essentielles – ¹Calcul, ⁷Capacité de raisonnement (prendre des décisions éclairées, résoudre des problèmes, organiser et planifier son travail), ⁸Utilisation de documents

Critères de notation

%	<u>Titre</u>	<u>Critères d'évaluation</u>
15 %	Hygiène	<ul style="list-style-type: none"> Vêtements convenables et dignes d'un professionnel Hygiène personnelle et propreté Propreté du poste de travail, du plancher et du réfrigérateur Propreté de la planche à découper Méthodes adéquates d'entreposage des aliments
10 %	Organisation et utilisation des produits	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation professionnelle des outils et de l'équipement Gaspillage d'aliments – pleine utilisation des aliments demandés Énergie et eau – utilisation efficace Gestion du temps – affichage du plan de travail Planification et exécution adéquates des tâches Respect de l'échéance fixée dans le projet d'épreuve pour la présentation du menu
25 %	Préparation et techniques	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation professionnelle des ustensiles et de l'équipement Application des techniques de cuisson et méthodes culinaires adéquates
15 %	Présentation	<ul style="list-style-type: none"> Taille des portions conforme aux exigences du projet Propreté des assiettes Harmonie des couleurs Plats appétissants et présentés de façon artistique Garnitures appropriées et bien choisies
35 %	Goût et éléments exigés du menu	<ul style="list-style-type: none"> Texture adéquate des divers aliments Degré de cuisson adéquat Saveurs et assaisonnements équilibrés Goût correspondant aux exigences du menu Température adéquate des mets servis selon les exigences du projet d'épreuve et des normes de l'industrie Respect de l'horaire imposé pour la présentation des mets Tous les éléments exigés dans le projet d'épreuve et le menu sont présentés dans l'assiette

Tous les volets sont évalués selon une note de 1 à 10. Les notes obtenues sont ensuite multipliées par le pourcentage indiqué afin d'obtenir la note finale.