



2018

# SCNC

SKILLS CANADA  
NATIONAL COMPETITION

# OCMT

OLYMPIADES CANADIENNES  
DES MÉTIERS ET  
DES TECHNOLOGIES



SkillsCompétences  
Canada  
Edmonton2018

PROJET D'ÉPREUVE / TEST PROJECT

# CUISINE COOKING

NIVEAU POSTSECONDAIRE /  
POST - SECONDARY



## Renseignements généraux

### Important

Le **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 canadiennes des métiers et des technologies (Olympiades).

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

Si vous avez des questions, veuillez communiquer avec Marilou Leduc ([mariloul@skillscanada.com](mailto:mariloul@skillscanada.com)), au Secrétariat national de Skills/Compétences Canada.

## Jour 1

---

**Module A** Confection d'un plat principal

## Jour 2

---

**Module B** Confection d'un dessert

## Exigences relatives au menu et aux éléments

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 qu'ils soumettent.
3. Un menu distinct doit être préparé et présenté pour 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 comprendre aisément.
5. Chaque concurrent ou concurrente doit remettre deux (2) exemplaires des documents *Menu descriptif* et *Éléments du menu* à l'heure indiquée dans le projet d'épreuve.
6. Le *Menu descriptif* doit être rédigé 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.**

## 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 les menus, à l'heure fixée.

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

### Table commune des ingrédients

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 des ingrédients*.

Le Comité technique national se réserve le droit de modifier ou de 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 apporté 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, des ingrédients mystères devront être incorporés dans la confection des plats. Ces produits seront dévoilés durant la séance d'orientation du concours, le dimanche 3 juin 2018.

## Utilisation d'un équipement de précision commandé

Le concours est destiné à montrer la vaste gamme de compétences requise pour devenir un cuisinier professionnel ou une cuisinière professionnelle. À cet effet, les concurrents et les concurrentes doivent confectionner des mets nécessitant diverses techniques et méthodes culinaires.

L'équipement de précision (p. ex., un circulateur à immersion ou un mélangeur thermique) ne pourra être utilisé qu'une seule fois durant les deux journées du concours. 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.



THINKING



DOCUMENT USE



WRITING

Jour 1	Module A - Plat principal
<b>Description</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer un plat principal composé d'une « <b>longe de venaison</b> » et de tous les éléments imposés.</li> </ul> <p><b><u>Le plat principal comprend :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 légumes mystères (dévoilés durant la séance d'orientation)</li> <li>• Au moins une (1) sauce, au choix du concurrent ou de la concurrente, servie à part, dans une saucière.</li> <li>• Au moins un (1) féculent à base de sarrasin</li> <li>• Au moins une (1) garniture comestible appropriée par assiettée</li> <li>• <i>Portion minimale de venaison par assiettée : 180 grammes</i></li> </ul> <p><b><u>La mise en place pour le module B du Jour 2 est autorisée.</u></b></p>
<b>Précisions sur le service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sauce sera servie à part, dans une saucière.</li> <li>• La longe de venaison devra être servie à point. Température interne : 140 à 145 °F</li> <li>• Préparer quatre (4) assiettes du plat principal - Trois (3) assiettes pour l'évaluation et une (1) assiette pour la présentation au public.</li> </ul>
<b>Ingrédients disponibles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients</i>.</li> </ul>
<b>Équipement spécial requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des assiettes rondes blanches (12 po) seront fournies par Skills/Compétences Canada.</li> <li>• Les saucières seront fournies par Skills/Compétences Canada.</li> <li>• À part celui fourni par Skills/Compétences Canada, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé.</li> </ul>

## **Horaire de l'épreuve du niveau postsecondaire**

### **Jour 1 – Lundi 4 juin 2018**

- 7 h 45** Arrivée des concurrents, des concurrentes et des juges  
Directives pour la journée – Séance d'orientation
- Examen du projet d'épreuve
  - Directives pour la journée
  - Période de questions
  - Présentation des juges
- 8 h** Mise en place de l'aire de travail – Équipement seulement
- Aucun contact avec la nourriture permise en ce moment
  - Aucune assistance est permis en ce moment
- 8 h 30** **Début de l'épreuve**
- 9 h** Le CTN ramasse les menus et les plans de travail (en français ou en anglais) sur la table de présentation.

<b>12 h 00</b>	<b>Présentation du plat principal</b>
----------------	---------------------------------------

Les concurrents et les concurrentes disposeront d'une période de cinq (5) minutes pour présenter leur plat principal. Celui-ci devra être servi entre 12 h et 12 h 05. Ensuite, un (1) point sera déduit de la note pour chaque minute additionnelle jusqu'à 12 h 10. À compter de 12 h 11, les mets ne seront plus évalués.

- 12 h 00** Fin de la préparation des aliments et nettoyage de l'aire de travail
- 12 h 30** Départ des concurrents et des concurrentes de l'aire du concours

Jour 2	Module B - Dessert
<b>Description</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer un dessert : interprétation d'une recette de tarte au citron meringuée.</li> </ul> <p><b><u>Le dessert comprend :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Citron</li> <li>• Pâte</li> <li>• Meringue</li> <li>• Servie avec une garniture au sucre comestible</li> <li>• <i>Portion maximale par assiettée : 100 grammes</i></li> </ul>
<b>Précisions sur le service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer quatre (4) assiettes du dessert – Trois (3) assiettes pour l'évaluation et une (1) assiette pour la présentation au public.</li> <li>• Le dessert doit être servi à température ambiante.</li> </ul>
<b>Ingrédients disponibles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients</i>.</li> </ul>
<b>Équipement spécial requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des assiettes rondes (12 po) seront fournies. À part celui fourni par le Comité, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé.</li> </ul>



THINKING



DOCUMENT USE

## Horaire de l'épreuve du niveau postsecondaire

### Jour 2 – Mardi 5 juin 2018

<b>11 h 30</b>	Arrivée des concurrents, des concurrentes et des juges <ul style="list-style-type: none"><li>• Aider au nettoyage du poste de travail qui a servi au concours du niveau secondaire</li></ul>
<b>11 h 50</b>	Dernière période de questions
<b>12 h</b>	Installation du poste de travail (équipement seulement) <ul style="list-style-type: none"><li>• Aucun contact avec les aliments</li><li>• Aucune aide ne sera alors permise</li></ul>
<b>12 h 30</b>	Début de l'épreuve
<b>13 h</b>	Le CTN ramasse les menus et les plans de travail (en français ou en anglais) sur la table de présentation.

<b>16 h 30</b>	Présentation du dessert
----------------	-------------------------

Les concurrents et les concurrentes disposeront d'une période de cinq (5) minutes pour présenter leur dessert. Celui-ci devra être servi entre 16 h 30 et 16 h 35. Ensuite, un (1) point sera déduit de la note pour chaque minute additionnelle jusqu'à 16 h 40. À compter 16 h 41, les desserts ne seront plus évalués.

<b>16 h 30</b>	Nettoyage du poste de travail et ramassage
<b>17 h</b>	Départ des concurrents et des concurrentes de l'aire du concours



THINKING



DOCUMENT USE

## Critères de notation

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

**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. En cas d'égalité, le concurrent ou la concurrente ayant obtenu la note la plus élevée pour le critère « Goût » l'emportera.**