



SCNC SKILLS CANADA NATIONAL COMPETITION



OCMT OLYMPIADES CANADIENNES DES MÉTIERS ET DES TECHNOLOGIES



SkillsCompétences
Canada
Halifax2019

PROJET / 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.

Jour 1

Module A

- Confection de plateaux de bouchées

Jour 2

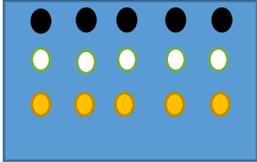
Module B

- Confection d'un plat principal de pâtes
- Confection d'un dessert

Ingrédients mystères

Ce concours, qui s'étend sur 2 jours, comprend des ingrédients mystères qui devront être incorporés dans la confection de plats. Ces produits seront dévoilés durant la séance d'orientation du concours, le lundi 27 mai 2019.

Jour 1	Module A — Plateaux de bouchées
Description	<p>Préparer des bouchées</p> <ul style="list-style-type: none"> • En tout, 30 bouchées doivent être servies • 3 variétés en 5 exemplaires présentées sur 2 plateaux • Une variété faite avec un ingrédient mystère — <u>Poisson à nageoires</u> • Une variété faite avec deux ingrédients mystères — <u>Fromage et noix</u> • Une variété faite avec un ingrédient mystère — <u>Champignons</u> <p>Les cuillères de service, les verres, les ramequins et d'autres articles de service ne sont pas autorisés.</p>

Précisions sur le service	<ul style="list-style-type: none"> • 1 variété doit inclure une tartelette à pâte brisée • 1 variété doit inclure une base de pâte à choux • 1 variété doit inclure une base de pain
Exemple	<p> Deux plateaux comme celui-ci : Total : 30 bouchées </p> 

Horaire de l'épreuve du niveau postsecondaire

Jour 1 — Mardi 28 mai 2019

7 h 45	Arrivée des concurrents, des concurrentes et des juges Directives pour la journée — Séance d'orientation <ul style="list-style-type: none">• Examen du projet d'épreuve• Directives pour la journée• Période de questions• Présentation des juges
8 h	Début de l'épreuve
8 h 30	Le CTN ramasse les menus et les plans de travail (en français ou en anglais) sur la table de présentation.

11 h 30	Présentation des plateaux de bouchées
----------------	--

Les concurrents et les concurrentes disposent d'une période de cinq (5) minutes pour présenter leurs bouchées. Celles-ci doivent être servies entre 11 h 30 et 11 h 35. Après 11 h 35, un (1) point sera déduit de la note pour chaque minute additionnelle jusqu'à 11 h 40. À compter de 11 h 41, les plats ne seront plus évalués.

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

Jour 2	Module B — Plat principal et dessert
Description — Plat principal	Préparer un plat principal de pâtes <ul style="list-style-type: none"> • Quatre (4) portions • L'ingrédient mystère doit être utilisé — <u>Fruits de mer.</u> • Les pâtes doivent être confectionnées à la main. • Le plat doit contenir au moins deux (2) légumes. • Les quatre (4) portions doivent être présentées dans des assiettes; il doit y avoir de la sauce dans les assiettes ainsi que dans une saucière pour permettre aux juges de la goûter. • Une garniture comestible au choix • <i>Portion maximale par assiettée : 300 grammes</i>
Description — Dessert	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer un dessert : interprétation d'une recette de tarte au citron meringuée. <p><u>Le dessert doit être composé des éléments suivants :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Citron • Pâte • Meringue • Une garniture au sucre comestible • <i>Portion maximale par assiettée : 200 grammes</i>
Ingrédients disponibles	<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>
Équipement spécial requis	<ul style="list-style-type: none"> • Le service de table sera fourni par le Comité technique national. Aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé.

Horaire de l'épreuve du niveau postsecondaire

Jour 2 — Mercredi 29 mai 2019

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

16 h	Présentation du plat principal
-------------	--------------------------------

16 h 30	Présentation du dessert
----------------	-------------------------

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

16 h 30	Nettoyage du poste de travail et ramassage.
----------------	---

17 h	Départ des concurrents et des concurrentes de l'aire du concours.
-------------	---