



SCNC
SKILLS CANADA
NATIONAL
COMPETITION



OCMT
OLYMPIADES
CANADIENNES
DES MÉTIERS
ET DES
TECHNOLOGIES



SkillsCompétences
Canada
Halifax2019

PROJET / PROJECT

CUISINE

COOKING

NIVEAU SECONDAIRE / 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 et présentation des moules marinières
- Confection et présentation des résultats des coupes techniques (voir les détails plus loin)

Jour 2

Module B

- Confection d'un menu à trois services
 - Soupe – Potage Crécy
 - Plat principal – Poulet chasseur (*cacciatore*) accompagné de pappardelles
 - Dessert - Mousse au chocolat

Jour 1		Module A – Présentation des coupes techniques		Concours 34 – Cuisine, niveau secondaire
Description	Compétences, entrée et mise en place pour le jour 2			
Précisions sur le service	Technique : Découpe de viande <ul style="list-style-type: none"> • Poulet en 8 morceaux • Les morceaux seront présentés 	Entrée Moules marinières <ul style="list-style-type: none"> • Portion de 250 gr (8 oz) chacune 	Technique : Coupes de précision de légumes (légumes présentés dans des contenants individuels avec couvercle, fournis)	

	<p>dans des contenants fournis à cette fin, de même que la carcasse nettoyée, qui sera examinée.</p> <p>Sauce tomate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Portion de 1 litre, présentée dans des contenants à couvercle (fournis) 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer trois (3) portions, chacune présentée dans une assiette pour pâtes de 12 po. 	<p>Quantité de légumes – 150 gr de chacun :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poivrons verts – losanges • Céleri – bâtonnets • Carottes – bâtonnets • Oignons – brunoise • Tomates – concassées
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>. 		
Équipement spécial requis	<ul style="list-style-type: none"> • Les recettes sont fournies. • Les assiettes pour pâtes de 12 po seront fournies par le Comité technique national (CTN). À part celui fourni par le Comité, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé. 		

Remarque : Les légumes coupés pour l'évaluation des techniques de coupe seront intégrés à la préparation du poulet chasseur dans le module du jour 2.



(a) Tourné: 2 in. long \times $\frac{3}{4}$ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm \times 2 cm).



(b) Large dice: $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. (2 cm \times 2 cm \times 2 cm).



(c) Medium dice: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 12 mm).



(d) Small dice: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. (6 mm \times 6 mm \times 6 mm).



(e) Brunoise (broon-wahz): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 3 mm).



(f) Fine brunoise: $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 1.5 mm).



(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) Paysanne: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; round, square, or rectangular).



(i) Lozange: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; diamond-shape).



(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.



(k) Batonnet: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ -3 in. (6 mm \times 6 mm \times 6-7.5 cm).



(l) Julienne (or allumette potatoes): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 6 cm).



(m) Fine julienne: 2 in. long \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 5 cm).

A	Coupe oblongue (tournée)	2 po de long x 3/4 po de diamètre, à 7 côtés, bout plat (5 x 2 cm)
B	Gros dé	3/4 po x 3/4 po x 3/4 po (2 cm x 2 cm x 2 cm)
C	Dé moyen	1/2 po x 1/2 po x 1/2 po (12 mm x 12 mm x 12 mm)
D	Petit dé	1/4 po x 1/4 po x 1/4 po (6 mm x 6 mm x 6 mm)
E	Brunoise	1/8 po x 1/8 po x 1/8 po (3 mm x 3 mm x 3 mm)
F	Brunoise fine	1/16 po x 1/16 po x 1/16 po (1,5 mm x 1,5 mm x 1,5 mm)
G	Rondelle	Coupe en rond ou en biais rond, de diamètre et d'épaisseur variés
H	Paysanne	1/2 po x 1/2 po x 1/8 po (12 mm x 12 mm x 3 mm). Forme ronde, carrée ou rectangulaire
I	Losange	1/2 po x 1/2 po x 1/8 po (12 mm x 12 mm x 3 mm). En losange
J	Fermière	Forme irrégulière, de diamètre et d'épaisseur variés.
K	Bâtonnet	1/4 po x 1/4 po x 2 1/2 à 3 po (6 mm x 6 mm x 6-7,5 cm)
I	Julienne	1/8 po x 1/8 po x 2 1/2 (3 mm x 3 mm x 6 cm)
M	Fine julienne	2 po x 1/16 po x 1/16 po (5 cm x 1,5 mm x 1,5 mm)

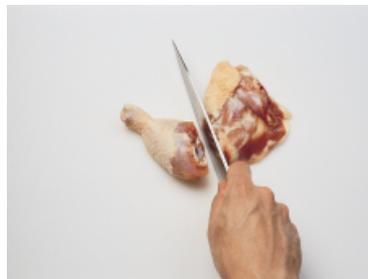
Pour couper un poulet en quatre puis en huit, sans le désosser



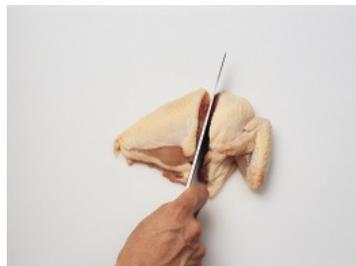
- Placer le poulet sur une planche à découper, poitrine vers le haut. À l'aide d'un gros couteau, diviser la poitrine en deux en coupant au milieu.
- Ouvrir la poitrine et couper à travers les os d'un côté de la colonne vertébrale.



- Retirer complètement la colonne vertébrale et la conserver pour le bouillon.
- Couper à travers la peau entre la cuisse et la poitrine.



- Tirer la cuisse en arrière et couper pour la séparer complètement de la poitrine. Répéter l'opération avec l'autre moitié du poulet, qui sera maintenant en quatre morceaux.
- Pour faire huit morceaux, séparer le pilon du haut de la cuisse en coupant à la jointure.



- Couper chaque demi-poitrine en deux morceaux d'égale grosseur dont l'un inclut l'aile. Une autre méthode consiste simplement à retirer l'aile complètement.

- Le poulet est maintenant en huit morceaux. Soulignons que la première jointure de chaque aile a été retirée.

Horaire de l'épreuve du niveau secondaire

Jour 1 – Mardi 28 mai 2019

12 h	Arrivée des concurrents et concurrentes dans l'aire du concours pour aider à effectuer la transition après l'épreuve du niveau postsecondaire
12 h 20	Présentation des juges et dernière période de questions
12 h 30	Installation du poste de travail (équipement seulement) <ul style="list-style-type: none">• <u>Absolument</u> aucun contact avec les aliments• Seuls les concurrents et les concurrentes sont autorisés dans l'aire du concours. Aucune aide n'est permise.
13 h	Début de l'épreuve
13 h 30	Le Comité technique national ramasse les menus et les éléments de menus (en français ou en anglais) sur la table de présentation.
15 h 30	Présentation des moules marinières
16 h	Présentation du poulet en 8 morceaux et de la sauce tomate.
16 h 30	Présentation des légumes (techniques de coupe)

Horaire du service

Les produits ne seront pas acceptés avant l'heure prévue. Les concurrents et les concurrentes **disposent d'une période de cinq (5) minutes**, après l'heure prévue, pour présenter leurs produits sans subir une déduction de points. Le temps sera calculé à partir du moment où **tous les produits** seront hors du poste de travail du concurrent ou de la concurrente.

Un point sera déduit pour chaque minute de retard après les cinq minutes de présentation prévues. Après cinq minutes de retard, les produits ne seront **PAS évalués**.

Exemple – Aucun point ne sera déduit si les moules marinières sont présentées entre 15 h 30 et 15 h 35. Après 15 h 35, un point sera déduit par

minute de retard, jusqu'à 15 h 40. À 15 h 41, les produits ne seront pas évalués.

- 16 h 30** Nettoyage du poste de travail, ramassage et préparation du poste de travail pour le jour 2.
- 17 h** Départ des concurrents et des concurrentes de l'aire du concours.

Jour 2	Module B - Présentation du menu à 3 services	Concours 34 – Cuisine, niveau secondaire
Description	<p>Préparer trois (3) portions de chacun des trois (3) plats du menu suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Entrée</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Potage Crécy • <u>Plat principal</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Poulet chasseur (<i>cacciatore</i>) sur pappardelles coupées à la main <ul style="list-style-type: none"> ▪ Portion maximale de 350 g par assiettée ○ La température de cuisson doit respecter les normes de sécurité de l'industrie. • <u>Dessert</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mousse au chocolat <ul style="list-style-type: none"> • Accompagnée d'une sauce aux fruits au choix du concurrent ou de la concurrente • Biscuit au choix du concurrent ou de la concurrente, confectionné selon la méthode de crémage <ul style="list-style-type: none"> ▪ Portion maximale de 200 g par assiettée 	
Précisions sur le service	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Entrée</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Assiettes à soupe de 10 po ○ Assiettes plates de 10 po • <u>Plat principal</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Assiettes à dîner de 12 po • <u>Dessert</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Assiettes à dîner de 12 po • À part celui fourni par le Comité, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé. • Trois (3) assiettes seront présentées pour chaque plat, deux (2) aux juges et une (1) au public. 	
Principaux ingrédients requis	<ul style="list-style-type: none"> • Les recettes seront fournies par le Comité. 	

- | | |
|--|---|
| | <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>. |
|--|---|

Horaire de l'épreuve du niveau secondaire

Jour 2 – Mercredi 29 mai 2019

- 8 h** Arrivée des concurrents et des concurrentes
- Bref rappel des consignes de sécurité et dernière période de questions
- 8 h 15** **Début de l'épreuve**
- 9 h** Le Comité technique national ramasse les menus et les éléments de menu (en français ou en anglais) sur la table de présentation.

- 10 h 30** **Présentation de la soupe**
- 11 h** **Présentation du plat principal**
- 11 h 30** **Présentation du dessert**

Horaire du service

Les produits ne seront pas acceptés avant l'heure prévue. Les concurrents et les concurrentes **disposent d'une période de cinq (5) minutes**, après l'heure prévue, pour présenter leurs produits sans subir une déduction de points. Le temps sera calculé à partir du moment où **tous les produits** seront hors du poste de travail du concurrent ou de la concurrente.

Un point sera déduit pour chaque minute de retard après les cinq minutes de présentation prévues. Après cinq minutes de retard, les produits ne seront **PAS évalués**.

Exemple – Aucun point ne sera déduit si la soupe est présentée entre 10 h 30 et 10 h 35. Après 10 h 35, un point sera déduit par minute de retard, jusqu'à 10 h 40. À 10 h 41, le produit ne sera pas évalué.

- 11 h 30** Nettoyage du poste de travail. Les entraîneurs pourront aider les concurrents et les concurrentes une fois l'évaluation terminée. Le Comité technique national indiquera le moment.
- 12 h** Départ des concurrents et des concurrentes de l'aire du concours.

**OLYMPIADES CANADIENNES
DES MÉTIERS ET DES TECHNOLOGIES 2019
HALIFAX (NOUVELLE-ÉCOSSE)**

**CUISINE
RECETTES POUR LE CONCOURS DU NIVEAU
SECONDAIRE – MODULES 1 ET 2**

- Le Comité technique national fournit les recettes ainsi que les livres dont elles sont inspirées.
- Les recettes doivent être suivies pour obtenir les quantités nécessaires et la saveur et l'assaisonnement voulus.
- Bien que les recettes soient fournies dans le présent projet d'épreuve, nous vous recommandons de consulter le livre *On Cooking* ou *Professional Cooking*. La plupart des ouvrages contiennent des photos, des textes et des liens Internet expliquant les techniques de travail appropriées et sécuritaires pour la préparation des mets. Les concurrents et les concurrentes doivent respecter les pratiques courantes et appropriées pour tous les mets.
- Les méthodes et la terminologie culinaires propres aux recettes, qui sont indiquées dans le menu, doivent être respectées et utilisées pour la confection des mets demandés. Toutefois, certains éléments peuvent être ajoutés aux plats pour aider les concurrentes et les concurrentes à montrer leur créativité.
- Les ingrédients et les quantités peuvent être modifiés sans préavis en fonction de leur disponibilité ou de leur qualité. Tous les concurrents et les concurrentes travailleront dans les mêmes conditions.

Moules marinières

Professional Cooking 8 – 645A

Fruits de mer

Rendement : 10 portions de 360 g (12 oz)

7 livres	Moules, dans leur coquille	3,2 kilogrammes
3 onces	Échalotes ou oignons, en brunoise	90 grammes
6	Tiges de persil	6
¼ cuillère à thé	Poivre	1 millilitre
1 tasse	Vin blanc	250 millilitres
¼ tasse	Persil haché	60 millilitres
3 onces	Beurre	90 grammes
Au goût	Sel	Au goût
Au goût	Jus de citron	Au goût

1. Bien nettoyer les moules avec une brosse dure sous l'eau froide du robinet pour enlever les filaments. Remarque : Les moules vivantes ne doivent pas tremper longtemps dans l'eau du robinet.
2. Mettre les moules dans une marmite ou une grande casserole. Ajouter les échalotes ou les oignons, les tiges de persil, le poivre et le vin.
3. Couvrir la marmite et cuire à feu moyen-élevé jusqu'à ce que les moules soient ouvertes, soit environ 5 minutes.
4. Égoutter les moules, puis passer le liquide à l'étamine au-dessus d'un grand poêlon. Porter à ébullition.
5. Ajouter le persil et le beurre. Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Assaisonner au goût avec le sel et quelques gouttes de jus de citron.
6. Pour le service, on peut retirer les coquilles supérieures des moules, ou les garder si désiré. Placer les moules dans de grandes assiettes à soupe et les napper de sauce.

Sauce tomate pour pâtes

Professional Cooking 8 – 399A

Sauces

Rendement : 1½ pinte (1,5 litre)

Portions : 16, 3 oz (90ml)

8 onces liquides	Huile d'olive	240 millilitres
4 onces	Oignons, en brunoise	110 grammes
4 onces	Carottes, en brunoise	110 grammes
4 onces	Céleri, en brunoise	110 grammes
3 livres	Tomates entières en conserve	1 360 grammes
1 gousse	Ail, émincé	1 gousse
½ once	Sel	15 grammes
1½ cuillère à thé	Sucre	7 millilitres

1. Chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole. Ajouter les oignons, les carottes et le céleri et faire sauter légèrement pendant quelques minutes. Ne pas laisser les légumes roussir.
2. Ajouter le reste des ingrédients. Laisser mijoter à découvert pendant environ 45 minutes jusqu'à réduction et épaississement du liquide.
3. Passer la sauce dans un moulin. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
4. Cette sauce devrait être mélangée dans un bol avec des pâtes fraîchement cuites avant le service, plutôt qu'être simplement versée à la louche sur les pâtes.

Potage Crécy (potage aux carottes)

Professional Cooking 8 – 246A

Soupe

Rendement : 3 litres (3 pintes), 12 portions de 250 ml (8 oz)

2 onces	Beurre	60 grammes
2 livres	Carottes, petits dés	1 kilogramme
8 onces	Oignons, petits dés	250 grammes
2 ½ pintes	Bouillon de poulet	2,5 litres
8 onces	Pommes de terre, petits dés	250 grammes
Au goût	Sel	Au goût
Au goût	Poivre	Au goût
6 à 8 onces liquides	Crème à fouetter 35 %, chaude	180 à 250 millilitres

1. Chauffer le beurre à feu moyen-doux dans une casserole à fond épais.
2. Ajouter les carottes et les oignons et faire suer les légumes jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits. Ne pas les laisser roussir.
3. Ajouter le bouillon et les pommes de terre. Porter à ébullition.
4. Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
5. Réduire la soupe en purée en la passant au moulin ou en utilisant un mélangeur à immersion (pied mélangeur).
6. Ramener doucement à ébullition et laisser mijoter. Si nécessaire, ajouter du bouillon pour donner la consistance souhaitée à la soupe.
7. Assaisonner au goût.
8. Ajouter de la crème chaude à la soupe au moment de servir.

Poulet chasseur (poulet *cacciatore*)

Professional Cooking 3 – 313

Volaille – poulet

Rendement : 25 portions de 250-300 g (8-10 oz) de poulet; 90 ml (3 oz) de sauce

15 à 17 livres	Poulets à frire, en morceaux	7,5 à 8 kilogrammes
1 livre	Farine	500 grammes
2 cuillères à soupe	Sel	30 millilitres
1½ cuillère à thé	Poivre	7 millilitres
8 onces	Huile	250 millilitres
1¼ livre	Oignons, en brunoise	600 grammes
1 livre	Poivrons verts, en losange	500 grammes
5 onces	Céleri, en bâtonnet	175 grammes
5 onces	Carottes, en brunoise	175 grammes
2 cuillères à soupe	Ail, haché finement	30 millilitres
1 tasse	Vin blanc ou marsala	250 millilitres
2½ pintes	Tomates broyées (en conserve) et jus	2,5 litres
8 onces	Pâte de tomates	250 grammes
5 onces	Tomates concassées	175 grammes
2	Feuilles de laurier	2
½ cuillère à thé	Basilic	2 millilitres

1. Couper les poulets en huit morceaux.
2. Verser la farine dans une poêle et l'assaisonner avec du sel et du poivre.
3. Enfariner chaque morceau de poulet, puis le secouer pour retirer l'excédent de farine.
4. Chauffer l'huile dans une grande sauteuse ou un grand poêlon. Bien dorer les morceaux de poulet de tous les côtés à feu vif.
5. Retirer le poulet et le déposer dans un réchaud.
6. Verser environ 5 onces (150 millilitres) de l'huile utilisée pour dorer le poulet dans une casserole. (Jeter le reste de l'huile, mais garder la sauteuse à portée de main.)
7. Ajouter les oignons, les poivrons verts, le céleri, les carottes et l'ail. Faire suer les légumes jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides. Ne pas les laisser brunir.
8. Ajouter le vin, les tomates, les tomates concassées, la pâte de tomates et les herbes. Porter à ébullition.
9. Verser une louche de cette sauce dans le poêlon qui a servi à dorer le poulet pour le déglacer. Remettre le liquide dans la sauce et laisser mijoter pendant environ 5 minutes.
10. Verser la sauce sur le poulet; porter à ébullition. Couvrir le poêlon. Terminer la cuisson au four à 300 °F (150 °C), ou sur la cuisinière à feu doux. Le temps de cuisson est de 30 à 45 minutes.
11. Une fois que le poulet est tendre, le retirer de la sauce et le déposer dans un plat d'hôtel.

12. Dégraisser la sauce et la faire réduire à feu élevé jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Rectifier l'assaisonnement. Verser la sauce sur le poulet.

Pâtes fraîches

Professional Cooking 8 – 400

Pâtes

Rendement : 675 g (1½ livre)

1 livre	Farine de boulangerie (panifiable)	450 grammes
5	Œufs	5
½ once liquide	Huile d'olive	15 millilitres
Une pincée	Sel	Une pincée

1. Déposer la farine sur une surface de travail et former un monticule. Faire un puits au centre et y mettre les œufs, l'huile et le sel.
2. À partir du centre vers l'extérieur, mélanger graduellement les œufs avec la farine pour former une pâte.
3. Commencer à pétrir la pâte lorsqu'elle est suffisamment ferme. Si la pâte est encore collante une fois toute la farine absorbée, ajouter une petite quantité de farine à la fois jusqu'à ce qu'elle ne le soit plus. Bien pétrir la pâte pendant au moins 15 minutes.
4. Couvrir la pâte et la laisser reposer pendant au moins 30 minutes.
5. Diviser la pâte en 3 à 5 morceaux. Régler les rouleaux d'une machine à pâtes à la plus grande ouverture. Passer chaque morceau dans la machine et les plier en trois après chaque passage en les enfarinant légèrement pour éviter qu'ils ne deviennent collants. Continuer jusqu'à ce que chaque morceau soit lisse.
6. Une fois tous les morceaux passés à la machine une première fois, réduire la largeur entre les rouleaux d'un cran et les passer de nouveau. Ne pas oublier d'enfariner. Continuer de passer les morceaux de pâte jusqu'à l'obtention de l'épaisseur désirée. La pâte est prête à tailler dans la forme souhaitée et à faire cuire.

Pappardelles : À la main, couper la pâte en longs morceaux d'environ $\frac{3}{4}$ pouce (18 millimètres) de largeur à l'aide d'une roulette à pâtisserie cannelée.



Mousse au chocolat

Professional Cooking 8 – 1021

Desserts – Mousse

Rendement : 1,25 kilogramme (2¾ livres) ou 1,25 litre (2½ pintes)

Portions : 12 portions de 145 millilitres (4 ½ oz liq.)

1 livre	Chocolat semi-sucré	500 grammes
4 onces	Beurre	125 grammes
6 onces	Jaunes d'œufs	180 grammes
8 onces	Blancs d'œufs	250 grammes
2½ onces	Sucre	75 grammes
8 onces liquides	Crème extra-grasse	250 millilitres

1. Faire fondre le chocolat dans un bol au-dessus d'un récipient d'eau chaude, mais non bouillante.
2. Retirer du feu et ajouter le beurre. Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le mélange soit homogène.
3. Ajouter les jaunes d'œufs, un à la fois. Incorporer chaque jaune complètement avant d'en ajouter un autre.
4. Battre les blancs d'œufs jusqu'à l'obtention de pics mous. Ajouter le sucre et continuer de battre jusqu'à la formation de pics légèrement fermes et humides. Éviter de trop fouetter.
5. Incorporer, en pliant, les blancs d'œufs au mélange de chocolat.
6. Fouetter la crème jusqu'à la formation de pics mous. Incorporer au mélange de chocolat en pliant.
7. Déposer la mousse à la cuillère dans les assiettes de service ou utiliser une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée.
8. Bien réfrigérer la mousse avant de servir.