



  
**SkillsCompétences**  
Canada  
Vancouver2020

DESCRIPTION DE CONCOURS / CONTEST DESCRIPTION

# **CUISINE COOKING**

NIVEAUX SECONDAIRE ET POSTSECONDAIRE /  
SECONDARY AND POST- SECONDARY



SCNC / OCMT  
**2020**  
VANCOUVER

## Table des matières

<b>1</b>	<b>L'IMPORTANT DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES DANS LES MÉTIERS ET LES TECHNOLOGIES</b> .....	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>DESCRIPTION DU CONCOURS</b> .....	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE</b> .....	<b>5</b>
<b>5</b>	<b>EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ</b> .....	<b>10</b>
<b>6</b>	<b>ÉVALUATION</b> .....	<b>10</b>
<b>7</b>	<b>RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS</b> .....	<b>12</b>
<b>8</b>	<b>RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES</b> .....	<b>14</b>
<b>9</b>	<b>MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL</b> .....	<b>15</b>

## **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. Très importante, la prochaine étape du projet de sensibilisation est l'établissement d'un bulletin des CE personnalisé 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 doivent être améliorées. Il est prévu de mettre pleinement en vigueur ce volet aux prochaines Olympiades canadiennes.

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

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

Les compétences essentielles pour votre domaine sont indiquées dans la Description du concours et, s'il y a lieu, dans le projet et dans tous les 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 et les normes 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 au total**
  - Jour 1 – Module A : de 11 h 30 à 17 h (3½ heures pour l'épreuve et du temps pour l'orientation, l'installation et le nettoyage)
  - Jour 2 – Module B : de 7 h 45 à 12 h (3½ heures pour l'épreuve et du temps pour l'orientation, l'installation et le nettoyage)
- **Niveau postsecondaire – 7 heures au total**
  - Jour 1 – Module A : de 7 h 15 à 12 h (3½ heures pour l'épreuve et du temps pour l'orientation et le nettoyage)
  - Jour 2 – Modules B et C : de 11 h 30 à 17 h (3½ heures pour l'épreuve et du temps pour l'orientation, l'installation et le nettoyage)

## 2.4 Compétences et connaissances à évaluer

- Niveau secondaire
  - Jour 1 – Module A : Compétences, mets à base d'œufs et mise en place pour le jour 2
  - Jour 2 – Module B : Menu de deux (2) services (plat principal et dessert)
- Niveau postsecondaire
  - Jour 1 – Module A : Compétences, **test sous pression** et mise en place pour le jour 2
  - Jour 2 – Module B : Menu de trois (3) services (hors d'œuvre avec ingrédients mystères, plat principal et dessert)
  -

*Compétences essentielles – <sup>1</sup>Calcul, <sup>7</sup>Capacité de raisonnement (résolution de problèmes, planification et organisation du travail), <sup>8</sup>Utilisation 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
Projets d'épreuve (S et PS)	15 décembre 2019
Gabarit pour menu	15 décembre 2019
Ingrédients de la table commune (S et PS)	15 décembre 2019

## 4 ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

### 4.1 Équipement et matériel fournis par Skills/Compétences Canada

- Tous les ingrédients pour le concours
- 1 cuisinière électrique avec four et 4 ronds
- 1 prise de courant avec GFIC par poste de travail
- 2 tables de travail de 6 pieds (1,8 mètre) par concurrent ou concurrente
- Aire de présentation pour les plats
- 1 réfrigérateur avec congélateur (dans le haut) à partager par poste de travail
- 1 évier à partager (avec eau froide et eau chaude)
- 1 chariot de cuisine sur roues par poste de travail comprenant :
  - 4 plaques à pâtisserie pleine taille par poste de travail
  - 4 plaques à pâtisserie demi-taille par poste de travail
  - 2 planches à découper en nylon de ½ po d'épaisseur par poste de travail, de 12 po x 24 po au minimum
- Récipients pour les déchets, les matières recyclables et les matières à composter
- Matériel d'assainissement (flacons pulvérisateurs, savon à vaisselle, désinfectant)
- Accessoires de nettoyage – tampons à récurer en nylon, essuie-tout, chiffons
- Plats en aluminium jetables de 4 po de profondeur (demi-taille et pleine taille)
- Matériel et équipement que doivent se partager tous les concurrents et concurrentes :
  - Batteur sur socle avec accessoires (bol, fouet, fouet plat et crochet pétrisseur)
  - Four à micro-ondes
  - Robot culinaire avec bol et couteau
  - Mélangeur
  - Moulin à épices
  - Chalumeau (au propane ou butane)
  - Pellicule plastique
  - Papier d'aluminium
  - Cartouches de Whip-it pour le siphon Isi
  - Ficelle de boucher
  - Coton à fromage
  - Sacs refermables
  - Papier parchemin
- La vaisselle pour le service sera fournie par le Comité technique national (CTN). Veuillez consulter le projet d'épreuve pour des précisions.

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

Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter tous les articles (outils et équipement) qui ne figurent pas dans la liste 4.1 et qu'ils jugent utiles. (Il est interdit d'apporter des articles figurant dans la liste d'équipement et de matériel à partager; ces articles seront retirés de l'aire du concours.) En voici des exemples :

- Couteaux
- Louches
- Fouets
- Spatules
- Poches à décorer et douilles
- Rouleau à pâtisserie
- Batterie de cuisine
- Bols
- Passoire
- Pèse-aliments
- Linges de cuisine et linges à vaisselle
- Serviettes de service et mitaines pour le four
- Recettes et ouvrages de référence
- Rallonge électrique ou barre d'alimentation approuvée CSA, qui doit être installée de manière à respecter les exigences de santé et sécurité.

Tout le matériel des concurrents et des concurrentes doit être clairement identifié.

#### Remarques :

**Les concurrents et concurrentes peuvent apporter au maximum 3 articles électriques (avec ou sans fil) pour la durée du concours (ce qui ne comprend pas les pièces d'équipement partagées). Le CTN examinera les postes de travail et les boîtes; tout article supplémentaire sera retiré de l'aire du concours. Il faut choisir son équipement avec soin!**

- Des cuisinières électriques à usage domestique seront utilisées pour le concours. Les plateaux et les plats apportés par les concurrents et les concurrentes doivent pouvoir entrer dans le four.
- Il est interdit d'apporter des produits d'assainissement supplémentaires 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, de la glace sèche, de l'azote liquide ou d'autres produits consommables. **Seuls les ingrédients fournis peuvent être utilisés – aucune substitution n'est permise.**
- Les plats de service et accessoires supplémentaires, comme les brochettes, les verres doseurs, les ramequins et autres articles du genre, ne sont pas permis dans les assiettes présentées aux juges.
- Il incombe à chaque concurrent ou concurrente de s'assurer que tous les articles utilisés dans la préparation des aliments sont constitués de matériaux de qualité alimentaire. Des articles comme des tuyaux en plastique ABS, des moules fabriqués avec une imprimante 3D, ne sont pas sûrs du point de vue de la salubrité alimentaire et, par conséquent, ils sont interdits. Le CTN se réserve le droit d'inspecter toutes les pièces d'équipement et, au besoin, d'en interdire l'usage.
- Utilisation d'équipement de précision commandé
  - Le concours est destiné à montrer la vaste gamme de compétences requises 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'utilisation d'appareils de précision commandés sera limitée, par concurrent ou concurrente, à une seule fois durant les deux journées du concours. (Les appareils de précision permettant de contrôler la température avec un grand degré de précision, comme des circulateurs d'immersion ou des robots culinaires thermiques, seront considérés comme de l'équipement de précision.)
  - Les personnes utilisant les techniques de cuisson sous vide doivent avoir inclus dans le plan de travail soumis les températures et les directives relatives à la salubrité alimentaire publiées par des sources officielles.
- Tout l'équipement requis pour un module doit être déballé et placé dans le poste de travail.
- Les boîtes seront rangées dans une aire d'entreposage.
- L'accès aux boîtes est interdit pendant le déroulement des modules. Les concurrents et les concurrentes pourront toutefois y avoir accès entre les modules.
- Une fois dans l'aire de concours, aucune pièce d'équipement ne pourra y être ajoutée.
- 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.

#### 4.2.1 Directives au sujet des boîtes à outils

Un des objectifs de SCC est d'assurer la durabilité environnementale aux Olympiades. C'est pourquoi les coffres à outils des concurrents et des concurrentes devront respecter les dimensions maximales suivantes.

Le volume du coffre à outils ne doit pas excéder 0,6 m<sup>3</sup>. Il est permis d'apporter plusieurs coffres, mais leur volume total ne doit pas excéder le maximum indiqué. Il n'y aura aucune exception à cette consigne. Si un concurrent ou une concurrente apporte un coffre plus grand que ce qui est permis, il ou elle devra, avec les conseils du CTN, en retirer certains articles, et il ne lui sera pas permis de les utiliser durant le concours. Tous les outils doivent entrer dans le coffre. Il sera interdit d'apporter dans l'aire du concours des outils qui ne sont pas dans le coffre.

#### 4.3 Tenue vestimentaire obligatoire, fournie par les concurrents et les concurrentes

- Souliers fermés à semelle antidérapante, résistants à l'eau et à l'huile (non perméables)
- Pantalon de chef cuisinier foncé ou à carreaux
- Veste de chef croisée blanche
- Tablier blanc
- Serviettes de service
- Une toque

##### Renseignements au sujet de l'uniforme

- Les concurrents et les 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 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 être propre et 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, la situation sera évaluée selon les exigences en matière d'hygiène et de salubrité par le Comité technique national (CTN) qui prendra une décision sur place. La décision du Comité sera définitive, et le non-respect de celle-ci pourrait donner lieu à la perte de points 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. On s'attend à ce qu'ils travaillent d'une manière sécuritaire et à ce qu'ils gardent l'aire de travail exempte de dangers pendant le concours. On pourrait demander à quiconque aura enfreint une règle relative à la santé, à la sécurité ou à l'environnement de participer à un deuxième atelier sur la sécurité. La présence à cet atelier n'aura aucune incidence sur le temps alloué pour le concours.

### 5.2 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) fournies par Skills/Compétences Canada

- S.O.

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

- S.O.

## 6 ÉVALUATION

RÉPARTITION DES POINTS	/100
Hygiène <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vêtements convenables 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>	15
Organisation et utilisation des produits <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>	10
Préparation et techniques	25

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation appropriée des ustensiles et de l'équipement</li> <li>• Application des techniques de cuisson et méthodes culinaires adéquates</li> </ul>	
<p>Présentation</p> <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>	15
<p>Goût et éléments imposés du menu</p> <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> </ul> <p>Tous les éléments exigés dans le projet d'épreuve et le menu sont présentés dans l'assiette.</p>	35

## 7 RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS

Les règlements propres au concours ne peuvent pas contredire les Règlements des concours des Olympiades canadiennes ni avoir préséance sur ces derniers. Ils peuvent toutefois fournir des précisions et clarifier certains éléments qui peuvent varier selon les concours. Tout règlement supplémentaire sera expliqué durant la séance d'orientation.

SUJET	RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS
Ingrédients de la table commune	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 sont énumérés dans le document <i>Table commune - Ingrédients</i>.</li> <li>• Le Comité technique national se réserve le droit de modifier ou de limiter les ingrédients <u>sans préavis</u> en fonction de leur disponibilité ou de leur qualité. Une trop grande utilisation d'ingrédients ou leur gaspillage entraînera la perte de points. SEULS les produits fournis par Skills/Compétences Canada peuvent être utilisés. Aucun autre produit alimentaire ne doit être apporté dans l'aire du concours.</li> </ul>

<p>Présentation des plans de travail et des menus</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les concurrents et les concurrentes doivent rédiger des menus détaillés pour les deux jours du concours : deux (2) exemplaires pour chaque jour. Ils doivent être écrits soigneusement à la main ou imprimés.</li> <li>• Les concurrents et les concurrentes doivent utiliser le menu et les modèles d'éléments de menu fournis, y compris la terminologie adéquate et les descripteurs des méthodes culinaires et des ingrédients utilisés.</li> <li>• Les concurrents et les concurrentes doivent avoir deux (2) exemplaires de leur plan de travail à leur poste : un pour leur propre usage et l'autre pour les juges.</li> <li>• N'inscrivez <u>pas</u> votre nom ni celui de votre province ou territoire sur le menu.</li> <li>• Les méthodes culinaires utilisées durant le concours doivent être celles qui sont indiquées dans le projet d'épreuve. Les recettes peuvent être consultées tout au long du concours.</li> </ul>
<p>Conduite professionnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le CTN a pour objectif principal d'organiser un concours juste, équitable et transparent.</li> <li>• Par conséquent, toute communication entre les concurrents, les concurrentes et les personnes situées à l'extérieur de l'aire du concours est interdite durant l'épreuve. Cela englobe les communications verbales, non verbales et électroniques.</li> <li>• L'utilisation du téléphone cellulaire est interdite.</li> <li>• En cas d'infraction à cette règle, le CTN décidera d'une pénalité, allant de la perte de points à la disqualification.</li> <li>• Tout concurrent ou toute concurrente souhaitant quitter l'aire du concours devra d'abord en aviser un membre du CTN.</li> </ul>
<p>Durabilité écologique</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le traitement des matières à recycler, des matières organiques et des déchets sera abordé à la séance d'orientation et devra respecter les directives établies par la ville hôte.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 s'il est jugé qu'ils gaspillent de l'eau ou de l'électricité.</li> </ul>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 8 RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

### 8.1 Interprète

Si un concurrent ou une concurrente aura besoin des services d'un interprète aux Olympiades, 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 ce service ne sera pas garantie.

### 8.2 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 apportées par le CTN ne dépasseront pas 30 % de la teneur du projet. Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes.

### 8.3 Égalité de notes

- Étape 1 : La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Goût et éléments imposés du menu » sera déclarée gagnante.
- Étape 2 : La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Préparation et compétences techniques » sera déclarée gagnante.
- Étape 3: La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Présentation » sera déclarée gagnante

### 8.4 Règlements des concours

Les règlements des concours aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies sont présentés sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

## 9 MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL

Organisme membre	Nom
Nouvelle-Écosse	Sean Kettley
Île-du-Prince-Édouard	Andrew Nicholson
Nouveau-Brunswick	Darren Dorcas
Québec – Président adjoint	Éric Archambault
Ontario	Steve Benns
Manitoba	Raymond Czayka
Saskatchewan	Curtis Hack
Alberta	Jason St. Laurent
Colombie-Britannique – Présidente	Debbie Shore
Nunavut	Colleen Neily
Territoires-du-Nord-Ouest	Travis Stewart
Yukon	Ryan Cumming
Terre-Neuve-et-Labrador	Danial Flight

Pour toute question au sujet du concours, veuillez faire parvenir un courriel à Nathalie Maisonneuve ([nathaliem@skillscanada.com](mailto:nathaliem@skillscanada.com)), au Secrétariat national de Skills/Compétences Canada.