



DESCRIPTION DE CONCOURS

Cuisine

NIVEAU SECONDAIRE VIRTUEL

Table des matières

1	LES COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR DANS SA CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS SPÉCIALISÉS ET LES TECHNOLOGIES	2
2	INTRODUCTION	2
3	DESCRIPTION DU CONCOURS	3
4	ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE.....	3
5	SANTÉ ET SÉCURITÉ.....	7
6	ÉVALUATION.....	8
7	RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS.....	9
8	RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	11
9	MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL	12

1 LES COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR DANS SA CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS SPÉCIALISÉS ET LES TECHNOLOGIES

En réponse à l'évolution du marché du travail et des besoins en matière de compétences, le Gouvernement du Canada a lancé le nouveau modèle « Compétences pour réussir » (anciennement *Compétences essentielles*), qui définit neuf compétences clés dont les Canadiens et les Canadiennes ont besoin pour travailler, suivre des études et acquérir une formation, et pour participer à la société moderne en général. Skills/Compétences Canada (SCC) travaille de concert avec Emploi et Développement social Canada à un projet de sensibilisation à l'importance de ces compétences qui sont essentielles pour réussir dans les diverses professions dans les métiers et les technologies. Dans le cadre de cette initiative, les *compétences pour réussir* (CR) ont été déterminées et incluses dans les descriptions des concours, les projets à réaliser et les documents connexes. Très importante, une autre étape de notre initiative de sensibilisation est l'établissement d'un *bulletin des compétences* personnalisé pour les concurrents et les concurrentes aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies. Ce bulletin indique leur niveau de maîtrise actuel des neuf compétences pour réussir en fonction de leurs résultats aux Olympiades. Ainsi, les concurrents et les concurrentes connaîtront lesquelles de ces compétences il leur faudrait améliorer. Il est prévu de mettre pleinement en vigueur ce volet aux prochaines Olympiades canadiennes.

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

¹Calcul, ²Communication, ³Collaboration, ⁴Adaptabilité, ⁵Lecture, ⁶Rédaction, ⁷Résolution de problèmes, ⁸Créativité et innovation, ⁹Compétences numériques.

Les compétences pour réussir dans votre domaine sont indiquées dans la section 2.2 ou 3.2 de la description du concours et, s'il y a lieu, dans le projet et tous les documents connexes.

2 INTRODUCTION

2.1 Description du domaine et des emplois connexes

https://www.skillscompetencescanada.com/fr/skill_area/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, de cuisinière et de chef, et montrer les nouvelles tendances et techniques culinaires.

2.3 Durée du concours

Aux Olympiades canadiennes 2022, les concours pour le niveau secondaire se tiendront selon une formule virtuelle. La durée du concours pour votre domaine sera d'un total de 8 heures.

Un horaire détaillé sera affiché sur notre site Web.

2.4 Compétences et connaissances à évaluer

- Jour 1 – Module A : Compétences en coupes, exercice de conversion de recette, mets du petit-déjeuner et mise en place pour le jour 2
- Jour 2 – Module B : Menu de deux (2) services (amuse-gueules et plat principal)

3 DESCRIPTION DU CONCOURS

3.1 Documents qui seront fournis et date à laquelle les concurrents et les concurrentes pourront les consulter sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

DOCUMENT	DATE DE DISTRIBUTION
Projet d'épreuve	Janvier 2022
Gabarit pour menu	Janvier 2022
Ingrédients de la table commune	Janvier 2022

Compétences pour réussir : ¹Calcul, ⁷Capacité de raisonnement (résolution de problèmes, planification et organisation du travail), ⁸Utilisation de documents

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 :

Articles autorisés

- 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 l'établissement hôte. Veuillez consulter le projet d'épreuve pour des précisions.

4.2 Équipement et matériel que doivent fournir les concurrents et les concurrentes ou l'établissement d'accueil

Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter tous les articles (outils et équipement) qui ne figurent pas dans la liste d'équipement et de matériel à partager. (Si des articles de cette liste sont apportés, ils seront retirés de l'aire du concours.) Voici des exemples d'articles que les concurrents et les concurrentes pourraient trouver utiles :

- 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 ne peuvent apporter aucun article électrique supplémentaire (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. 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 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. Se reporter au projet d'épreuve pour les plats de service (assiettes) fournis par les concurrents et les concurrentes.
- 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.

4.3 Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents et 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 SANTÉ ET SÉCURITÉ

5.1 Programme de sécurité

SCC a mis en œuvre un programme de sécurité complet, car la santé et la sécurité font partie intégrante de ses concours. Le programme de sécurité de SCC comprend des directives et des procédures visant à améliorer la sécurité du milieu de travail dans chacun des domaines de compétition.

5.1.1 Guide de sécurité

Dans le cadre du programme de SCC, un Guide de sécurité a été créé pour surveiller et documenter la santé et la sécurité dans chacun des domaines de

compétition. Il comprend un plan d'action précis pour prévenir les accidents. Le Guide de sécurité sera fourni à chaque domaine, et ses consignes devront être suivies et respectées par toutes les personnes participantes et les représentants officiels aux OCMT.

5.1.2 Atelier sur la sécurité

À la séance d'orientation, les concurrents et les concurrentes assisteront à un atelier sur la sécurité. SCC 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. Quiconque aura enfreint une règle relative à la santé, à la sécurité ou à l'environnement pourrait devoir participer à un deuxième atelier sur la sécurité. La participation à ce deuxième atelier ne réduira pas le temps alloué pour le concours.

5.2 Protocole COVID-19

Les directives concernant la COVID qui sont en vigueur dans la région des participants devront être suivies pendant les OCMT. Il est de la responsabilité des participants (concurrents, surveillants, membres du CTN et toute autre personne présente durant les concours) de veiller à ce que ces directives soient respectées.

5.3 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) fournies par les concurrents et concurrentes, ou l'établissement d'accueil

- En ce qui concerne les exigences en matière d'ÉPI, voir la section 4.3, « Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents et les concurrentes ».

Remarque : Les concurrents et les concurrentes qui n'auront pas les pièces d'équipement de protection individuelle exigées ne seront pas autorisés à participer au concours.

6 ÉVALUATION

6.1 Répartition des points

Remarque : La liste suivante pourrait être modifiée.

TÂCHES	/100
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 	15

<p>Organisation et utilisation des produits</p> <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 	12
<p>Préparation et techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée des ustensiles et de l'équipement • Application des techniques de cuisson et méthodes culinaires adéquates 	25
<p>Présentation</p> <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 	14
<p>Goût et éléments imposés du menu</p> <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. 	34

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 fournissent des précisions et clarifient des 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"> • 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>. • 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.
Présentation des plans de travail et des menus	<ul style="list-style-type: none"> • Les concurrents et les concurrentes doivent rédiger et fournir leur menu et une liste des éléments du menu pour le concours. Ces documents doivent être écrits soigneusement à la main ou imprimés. • Les concurrents et les concurrentes doivent utiliser le menu et les modèles de menu fournis, y compris la terminologie adéquate et les descripteurs des méthodes culinaires et des ingrédients utilisés. • 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.

<p>Conduite professionnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le CTN a pour objectif principal d'organiser un concours juste, équitable et transparent. • 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. • L'utilisation du téléphone cellulaire est interdite, à l'exception des usages pour les vidéos et les photos précisés dans le document de la personne qui surveille le concours. • En cas d'infraction à ces règles, le CTN décidera d'une pénalité, allant de la perte de points à la disqualification. • Tout concurrent ou toute concurrente souhaitant quitter l'aire du concours doit d'abord en aviser la personne qui surveille le concours.
<p>Durabilité écologique</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.

8 RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

8.1 Interprète

Si un concurrent ou une concurrente estime avoir besoin des services d'un interprète durant le concours, 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 Procédure de bris d'égalité de notes

- 1^{re} étape : La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Goût et éléments imposés du menu » sera déclarée gagnante.
- 2^e étape : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Préparation et compétences techniques » sera déclarée gagnante.
- 3^e étape : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Présentation » sera déclarée gagnante.

8.3 Règlements des concours

Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies, qui sont affichés sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

9 MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL

ORGANISME MEMBRE	NOM
Terre-Neuve-et-Labrador	Danial Flight
Île-du-Prince-Édouard	Andrew Nicholson
Nouvelle-Écosse	Sean Kettley
Nouveau-Brunswick	Darren Dorcas
Québec	Éric Archambault
Ontario	Steve Bennis, président adjoint
Saskatchewan	Curtis Hack
Alberta	Jason St-Laurent
Colombie-Britannique	Phillip Lie, président
Yukon	Ryan Cumming
Territoires du Nord-Ouest	Travis Stewart
Nunavut	Colleen Neily
Manitoba	Curtis Bayne

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