



PROJET
Cuisine
ÉQUIPE CANADA

NOTES

Le projet d'épreuve vise à sélectionner le concurrent ou la concurrente d'Équipe Canada WorldSkills qui participera au Mondial des métiers 2022 à Shanghai. Il s'agit de sélectionner la personne qui possède le plus grand éventail de compétences techniques et de connaissances et qui est capable de s'adapter à toute situation professionnelle dans une cuisine. Dans l'industrie culinaire, la faculté d'adaptation est une aptitude essentielle permettant de répondre aux besoins des clients.

Il est important de noter que le projet d'épreuve et ses documents connexes seront différents du projet que devront réaliser les concurrents et les concurrentes au Mondial des métiers 2022. Le projet du concours sera dévoilé **environ trois mois** avant la compétition à Shanghai. Ensuite, ce projet d'épreuve subira une **modification obligatoire de 30 % (minimum)** qui sera dévoilée juste avant le concours. Cette modification de dernière minute vise une fois de plus à mettre le concurrent ou la concurrente dans une situation qui l'oblige à réagir rapidement et à s'adapter au changement.

Au fur et à mesure de l'annonce de détails de la part de WorldSkills sur le prochain Mondial des métiers à Shanghai, tous les renseignements seront incorporés dans l'Épreuve de sélection d'Équipe Canada WorldSkills afin d'aligner celle-ci au mieux sur le Mondial des métiers.

Transparence

Soyez assurés que Skills/Compétences Canada et l'expert canadien font preuve d'une impartialité rigoureuse dans la sélection des membres d'Équipe Canada qui représenteront notre pays à Shanghai. Nous ne souhaitons rien d'autre que de présenter le concurrent ou la concurrente capable de concourir pour une médaille d'or canadienne en Chine.

Nous nous engageons à faire preuve d'une transparence totale en fournissant des ressources égales et en communiquant rapidement les informations à tous les concurrents et à toutes les concurrentes de l'Épreuve de sélection d'Équipe Canada WorldSkills, ainsi qu'à leurs formateurs. Nous sommes aussi conscients qu'il s'agit d'un événement compétitif et que les enjeux sont considérables. Toutes les informations (mets, recettes, présentations, etc.) que vous communiquerez à l'expert canadien demeureront entièrement confidentielles; elles ne seront pas divulguées à vos adversaires ni à leurs formateurs.

Je puis vous affirmer que l'évaluation à Vancouver sera impartiale, rigoureuse et exigeante – il n'y a pas d'autre solution. Vous ne serez jugés que par des personnes ayant une expérience des compétitions internationales, et vous serez soumis à un examen minutieux de niveau international. Vous trouverez probablement ce niveau d'examen plus élevé que celui que vous avez connu auparavant.

En ce qui concerne la pratique et la planification en vue de Vancouver (et finalement Shanghai), il est important que vous réalisiez **tous les modules et toutes les exigences indiquées dans les délais impartis**. Planifiez et travaillez comme s'il était acquis que vous représenterez le Canada à Shanghai.

À Vancouver, l'Épreuve de sélection d'Équipe Canada comprendra **deux modules de six heures**. Les éléments mystères des modules 2A et 2B seront dévoilés lors de la séance d'orientation du concours, le 25 mai 2022.

Jour 1 du concours Jeudi 26 mai 2022

7 h 30 Arrivée des concurrents et des concurrentes et tirage au sort de l'épreuve de travail sous pression du matin.

Soumettre les plans de travail et terminer les menus manuscrits. Dès que les menus et les plans de travail sont terminés, les concurrents et les concurrentes peuvent installer leur poste de travail – ***équipement seulement. Absolument aucun contact avec les aliments à ce moment-là.***

8 h Début du module 1 – Préparation du plateau de bouchées

Épreuve de travail sous pression du matin : heure et activité à déterminer

11 h Pause obligatoire – Les concurrentes et les concurrentes quittent le lieu. Pendant cette période, ils peuvent s'entretenir avec leur formateur et leur expert.

12 h Retour en cuisine. Reprise de la production culinaire

15 h Présentation du plateau de bouchées

15 h 10 Fin de la production culinaire. Nettoyage et inspection des postes de travail.

15 h 30 Les concurrentes et les concurrentes quittent le lieu.

NOTES

- À leur arrivée à 7 h 30, les concurrents et les concurrentes découvriront l'activité (évaluée) de l'« épreuve de travail sous pression » à l'issue d'un tirage au sort.
 - Quelle que soit la tâche de l'épreuve de travail sous pression, les concurrents et les concurrentes disposeront de 30 minutes maximum pour la réaliser.
 - Dans certains cas, une recette pourrait être fournie, qui devra être suivie pour accomplir la tâche.
 - L'épreuve de travail sous pression devra être incorporée dans le plan de travail et être réalisée à l'heure prévue le matin.

- Durant ce module, les concurrents et les concurrentes pourront effectuer la mise en place du jour 2 au moment qui leur convient le mieux dans leur plan de travail.
- Les concurrents et les concurrentes auront une période de deux (2) minutes de présentation des modules. Après cette période, des déductions de points seront effectuées.

Exemple – Les plateaux de bouchées doivent être servis entre 15 h et 15 h 02. Après cette période, un (1) point sera déduit par minute additionnelle jusqu'à 15 h 12. À compte de 15 h 13, le travail soumis ne sera plus accepté pour l'évaluation.

Jour 2 du concours Vendredi 27 mai 2022

7 h 30 Arrivée des concurrents et des concurrentes et tirage au sort de l'épreuve de travail sous pression du matin.

Soumettre les plans de travail et terminer les menus manuscrits. Dès que les menus et les plans de travail sont terminés, les concurrents et les concurrentes peuvent installer leur poste de travail – ***équipement seulement. Absolument aucun contact avec les aliments à ce moment-là.***

8 h Début du module 2 – Menu à trois services

Épreuve de travail sous pression du matin : heure et activité à déterminer

11 h Pause obligatoire – Les concurrentes et les concurrentes quittent le lieu. Pendant cette période, ils peuvent s'entretenir avec leur formateur et leur expert.

12 h Retour en cuisine. Reprise de la production culinaire

14 h Présentation des hors-d'œuvre du module 2A

14 h 30 Présentation du plat principal du module 2B

15 h Présentation du dessert du module 2C

15 h Fin de la production culinaire. Nettoyage et inspection des postes de travail.

15 h 30 Les concurrentes et les concurrentes quittent le lieu.

NOTES

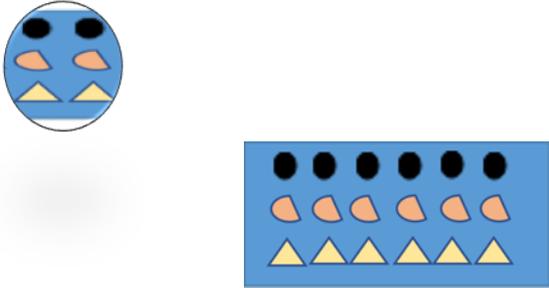
- À leur arrivée à 7 h 30, les concurrents et les concurrentes découvriront l'activité (évaluée) de l'« épreuve de travail sous pression » à l'issue d'un tirage au sort.
 - Quelle que soit la tâche de l'épreuve de travail sous pression, les concurrents et les concurrentes disposeront de 30 minutes maximum pour la réaliser.
 - Dans certains cas, une recette pourrait être fournie, qui devra être suivie pour accomplir la tâche.
 - L'épreuve de travail sous pression devra être incorporée dans le plan de travail et être effectuée à l'heure prévue le matin.
- Les concurrents et les concurrentes disposeront d'une période de deux (2) minutes de présentation des modules. Après cette période, des déductions de points seront effectuées.

Exemple – Les plats principaux doivent être servis entre 14 h 30 et 14 h 32. Après cette période, un (1) point sera déduit par minute additionnelle jusqu'à 14 h 42. À compter de 14 h 43, le travail soumis ne sera plus accepté pour l'évaluation.

Module 1

Plateau de bouchées

<p>Description</p>	<p>Confection des bouchées</p> <ul style="list-style-type: none"> • 24 pièces au total • 3 variétés x 6 exemplaires — présentées sur un plateau. • Une variété comprenant une boulette de pâte farcie (dumpling) faite à la main. • Une variété faite avec des crevettes • Une variété faite avec du magret de canard • Une variété lacto-ovo végétarienne <p>Les autres ingrédients nécessaires à la production peuvent être choisis parmi ceux énumérés dans le document de la table commune.</p>
<p>Précisions sur le service</p>	<p>Note : Les moules et autres ustensiles sont autorisés pour la production, mais tout service de table additionnel (cuillères, verres, ramequins, etc.) n'est pas autorisé pour le service.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sur le plan de la taille, chaque bouchée doit représenter l'équivalent de deux (2) morceaux. • Toutes les protéines doivent être cuites – pas de préparation crue. • Toutes les bouchées doivent être servies chaudes. • Un type de bouchée doit comporter une garniture comestible qui aura été confectionnée à l'aide d'une douille. • 1 plateau — présenté selon l'exemple ci-dessous : <ul style="list-style-type: none"> ○ (lignes droites) 18 portions au total • 1 petite assiette — présentée selon l'exemple ci-dessous : <ul style="list-style-type: none"> ○ (lignes droites) 6 portions au total <p>Service de table fourni :</p>

	<ul style="list-style-type: none">• Plat rectangulaire de 18 po• Petite assiette de 12 po
Exemple	
Délai du service	<ul style="list-style-type: none">• Le plateau doit être présenté pour l'évaluation 6 heures après le début du module.

Module 2A Hors-d'œuvre à l'assiette	
Description	<p>Confection des hors-d'œuvre à l'assiette</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 portions au total • Chaque assiette doit contenir deux (2) préparations d'un ingrédient mystère : poisson à nageoires. <ul style="list-style-type: none"> ○ Une préparation doit être une mousseline de l'ingrédient mystère. ○ La deuxième préparation est le choix du concurrent ou de la concurrente. • Chaque assiette doit contenir au moins deux (2) légumes au choix du concurrent ou de la concurrente. • Elle doit aussi comporter au moins une sauce, servie chaude. • Elle doit être servie avec une garniture comestible préparée — les feuilles et les herbes ne comptent pas. <p>Les autres ingrédients nécessaires à la production peuvent être choisis parmi ceux énumérés dans le document de la table commune.</p>
Précisions sur le service	<p>Note : Les moules et autres ustensiles sont autorisés pour la production, mais tout service de table additionnel (cuillères, verres, ramequins, etc.) n'est pas autorisé pour le service.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les protéines doivent être cuites — pas de préparation crue. • Les mets doivent être servis chauds. • Les mets doivent être servis en sauce — pas de sauce servie à part. • La taille totale des portions doit être de 125 à 165 grammes. • Les assiettes doivent être couvertes d'une cloche. <p>Service de table fourni :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiette ronde de 12 po, blanche • Cloche (couvercle d'assiette)
Délai du service	<ul style="list-style-type: none"> • Le plateau doit être présenté pour l'évaluation 5 heures après le début du module.
Module 2B Plat principal : longe d'agneau	

<p>Description</p>	<p>Préparation du plat principal : longe d’agneau</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 portions au total • La technologie sous-vide n’est pas autorisée pour la cuisson de l’agneau. • Un ingrédient mystère doit être utilisé — amidon • Un autre ingrédient mystère doit être utilisé — légume • Utilisation d’au moins 3 légumes (comprenant l’article mystère) cuits chacun selon une méthode de cuisson différente. • Au moins une sauce piquante
<p>Précisions sur le service</p>	<p>Note : Les moules et autres ustensiles sont autorisés pour la production, mais tout service de table additionnel (cuillères, verres, ramequins, etc.) n’est pas autorisé pour le service.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La portion totale par assiette doit être de 185 à 250 grammes. • La sauce doit être servie dans les assiettes, et aussi à part dans une (1) saucière (90 ml minimum) • Les protéines doivent être cuites — pas de préparation crue. • Les mets doivent être servis chauds. • Les assiettes doivent être couvertes d’une cloche (hauteur de la cloche à communiquer). <p>Service de table fourni :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiette ronde de 12 po, blanche • Saucière • Cloche (couverture d’assiette)
<p>Délai du service</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les plateaux doivent être présentés pour l’évaluation 5,5 heures après le début du module (30 minutes après la présentation des hors-d’œuvre à l’assiette).

Module 2C

Création de desserts à l’assiette

Description	<p>Création de desserts</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 portions au total • Un dessert comprenant une mousse de fruits à base de blanc d’œuf monté en neige. • Un dessert comprenant un gâteau éponge. • Un dessert à base de chocolat. • Un dessert servi avec une garniture à base de chocolat tempéré.
Précisions sur le service	<p>Note : Les moules et autres ustensiles sont autorisés pour la production, mais tout service de table additionnel (cuillères, verres, ramequins, etc.) n’est pas autorisé pour le service.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Portion totale par assiette : 95 grammes minimum. • La température de service est la température ambiante — pas de composants congelés. <p>Service de table fourni :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiette ronde de 12 po, blanche •
Délai du service	<ul style="list-style-type: none"> • Les desserts doivent être présentés pour l’évaluation 6 heures après le début du module (30 min après la présentation du plat principal de longe d’agneau).



LECTURE



CRÉATIVITÉ ET INNOVATION



CALCUL