

Table des matières

1	TECHNOLOGIE.....	2
2	INTRODUCTION	2
3	DESCRIPTION DU CONCOURS	4
4	ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE.....	8
5	SANTÉ ET SÉCURITÉ.....	14
6	EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ.....	8
7	ÉVALUATION.....	15
8	RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS.....	18
9	RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	20
10	MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL	11

Description de concours

34 – Cuisine

Équipe Canada

Page 1 sur 21

**En raison des règlements imprévisibles et des incertitudes concernant la COVID-19,
les documents relatifs aux concours pourraient être modifiés.**

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 2.4 et/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/

Description de concours

34 – Cuisine

Équipe Canada

Page 2 sur 21

En raison des règlements imprévisibles et des incertitudes concernant la COVID-19, les documents relatifs aux concours pourraient être modifiés.

2.2 But de l'épreuve

Dans le cadre d'un concours de deux jours, la sélection d'Équipe Canada 2022 de WorldSkills sera fondée sur l'application des meilleures pratiques internationales, des compétences pour réussir et des normes de rendement de l'industrie. L'objectif est de s'assurer que le concurrent ou la concurrente de WorldSkills représentant le Canada possède les compétences, les connaissances et l'assurance nécessaires pour concourir avec succès sur la scène mondiale à Shanghai.

2.3 Durée du concours

- **Durée totale (maximum) :14 heures**
 - Jour 1 – Module A : de 8 h à 15 h (6 heures pour l'épreuve et du temps pour l'orientation, la pause-repas et le nettoyage) (Pour plus de détails, voir le document du projet d'épreuve)
 - Jour 2 – Modules B : de 8 h à 15 h (6 heures pour l'épreuve et du temps pour l'orientation, la pause-repas et le nettoyage) (Pour plus de détails, voir le document du projet d'épreuve)

2.4 Compétences et connaissances à évaluer

Conformément aux normes de WorldSkills, le concours de sélection d'Équipe Canada de WorldSkills met à l'épreuve les compétences techniques et culinaires des concurrents et des concurrentes, y compris les pratiques d'hygiène, l'utilisation précise des couteaux, la confection de protéines et la préparation et cuisson des mets du menu à l'aide de techniques variées. Le degré de cuisson et la saveur revêtent une grande importance, tout comme la présentation attrayante et moderne des plats salés et sucrés. En phase avec la réalité de l'industrie de la restauration, le concours permet aussi d'évaluer les capacités d'organisation et de planification des concurrents et des concurrentes, ainsi que celle de s'adapter aux changements et aux défis qui leur sont présentés.

Veillez consulter le document du projet d'épreuve pour obtenir plus de précisions sur les activités et exigences du concours

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
Gabarits pour menu	Distribués pendant le concours
Liste des infrastructures	Avril 2022
Ingrédients de la table commune	Janvier 2022

- 3.2 Tâches que les concurrents et les concurrentes pourraient effectuer durant l'épreuve

Organisation et gestion

La personne doit être en mesure de montrer les compétences et/ou connaissances suivantes :

- L'importance d'un travail d'équipe et d'une collaboration efficaces en ce qui concerne l'espace et les produits partagés;³
- L'utilisation et l'entretien des outils spécialisés utilisés en gastronomie. Faire fonctionner correctement et de manière sécuritaire tout l'équipement et toute les technologies de la cuisine commerciale;
- Produire des menus et des plats dans un contexte commercial qui reflètent l'innovation ainsi que les tendances et modes actuelles dans les arts culinaires;⁸
- Déterminer le coût et le prix de vente approprié des mets du menu;¹
- Respecter des normes de qualité tout au long de la production, même dans un milieu de travail exigeant et stressant;
- Préparer des plans de travail, établir des priorités et coordonner les activités pour la préparation d'un menu;
- Faire preuve de souplesse et s'adapter aux changements demandés dans le but de servir les clients;⁴
- Appliquer des pratiques d'économie d'énergie durables en utilisant l'équipement de cuisson;

- Montrer une connaissance approfondie des ingrédients et être capable de créer ou d'adapter des plats sans recettes;⁷
- Savoir juger son propre rendement et éviter tout stress inutile. Savoir se fixer des objectifs de manière autonome et les atteindre.

Service à la clientèle et communications

La personne doit savoir et comprendre :

- L'importance du menu en tant qu'outil de vente et de communication;⁵
- L'importance de suivre les instructions afin de répondre aux attentes des clients;
- L'importance de son apparence parmi le public et auprès des clients;
- L'importance d'une communication efficace au sein de l'équipe, avec les clients et les sous-traitants, et celle de placer le service client au cœur de la prise de décision et des activités. ²

Sécurité alimentaire et hygiène

La personne doit être capable de montrer les compétences et/ou connaissances suivantes :

- Comprendre les indicateurs de qualité des aliments frais et en conserve;
- Travailler hygiéniquement et appliquer des procédures hygiéniques de test et de dégustation des aliments;
- Maintenir les postes de travail, les locaux d'entreposage et les aires d'entreposage des déchets propres, entretenus et rangés;
- Prévenir la contamination croisée et veiller à la sécurité alimentaire en permanence pendant le stockage, la préparation, la cuisson et le service;
- Entreposer tous les produits alimentaires – emballés, couverts, étiquetés et datés;
- Entreposez tous les produits non alimentaires, les outils et l'équipement d'une manière sécuritaire et hygiénique;
- S'assurer que l'équipement et les aires de travail sont nettoyés en appliquant les normes les plus strictes;
- Travailler de manière sécuritaire et veiller en permanence à prévenir tout accident;

- Utiliser les outils et l'équipement d'une manière sécuritaire et conforme aux instructions du fabricant;
- Promouvoir la santé, la sécurité, la sauvegarde de l'environnement et l'hygiène alimentaire dans le milieu de travail.

Production alimentaire

La personne doit être en mesure de montrer les compétences et/ou connaissances suivantes :

- Faire des choix durables et avoir une connaissance approfondie des ingrédients suivants : la viande, la volaille, le gibier, les abats, les fruits de mer, les œufs, les produits laitiers, les fruits et les légumes de saison;
- Commander et préparer uniquement les quantités suffisantes pour un menu;
- Calculer, mesurer et peser les quantités exactes de produits;¹
- Faire preuve d'excellence dans l'utilisation des couteaux et l'application des techniques de coupe courantes;
- Désosser, parer et découper en portions des morceaux de viande, de volaille et/ou de gibier et les préparer pour une transformation ultérieure;
- Utiliser les pertes et les rognures;⁸
- Préparer des poissons ou des crustacés entiers en vue d'une transformation et cuisson ultérieures – décortiquer ou écailler, enlever les entrailles, découper en filets et utiliser les pertes et les rognures;
- Préparer des portions acceptables de poisson en vue d'une transformation et d'une cuisson ultérieures;
- Préparer et utiliser des œufs;
- Préparer et utiliser des produits laitiers;
- Préparer des fruits, des ingrédients de salades et des légumes;
- Préparer des bouillons, des soupes, des sauces, des marinades, des accompagnements et des vinaigrettes;
- Planifier et préparer la mise en place du menu dans son intégralité avec un minimum de gaspillage; ⁶
- Préparer la production de pâtisseries, de produits de boulangerie et de desserts;
- Produire une variété de pâtes, de céréales ou d'autres produits farineux.

Description de concours

34 – Cuisine

Équipe Canada

Page 6 sur 21

En raison des règlements imprévisibles et des incertitudes concernant la COVID-19, les documents relatifs aux concours pourraient être modifiés.

Application des procédés de cuisson et de boulangerie

La personne doit être en mesure de montrer les compétences et/ou connaissances suivantes :

- Choisir le matériel de cuisson approprié à chaque méthode de cuisson;
- Appliquer des méthodes de cuisson correctes et variées pour chaque ingrédient et chaque plat;⁷
- Appliquer un éventail complet de méthodes de cuisson, en privilégiant au maximum la fraîcheur, la saveur et la valeur nutritionnelle des ingrédients;⁸
- Surveiller les temps et températures de cuisson afin de ne pas dépasser le degré de qualité et le résultat souhaités;¹
- Adapter les recettes au besoin, et calculer les ingrédients en fonction de la production prévue;^{1,7}
- Savoir combiner les ingrédients et marier les plats afin d'obtenir le résultat souhaité sur le plan de la présentation des aliments salés chauds et froids ainsi que des desserts;
- Préparer et cuisiner des plats complexes en combinant des ingrédients pour produire des mets intéressants et novateurs aux saveurs et textures variées (chaude, froide, croustillante, molle, humide, sèche);⁸
- Préparer et cuire divers ingrédients jusqu'au point de cuisson demandé;
- Produire un large éventail de plats :
 - o Soupes et sauces (chaudes et/ou froides) • Entrées (chaudes et/ou froides) • Salades et hors-d'œuvre • Plats de poisson et de crustacés • Plats de viande, de volaille, de gibier et d'abats • Plats de légumes et végétariens • Plats de spécialités et internationaux • Plats de riz, de pâtes et de farineux • Plats à base d'œufs • Pâtisseries, produits de boulangerie, sucreries et desserts;
- Appliquer des technologies et méthodes modernes dans la production, la cuisson et la présentation des aliments;⁸
- Assurer l'harmonie des ingrédients, des couleurs, des méthodes de préparation et des techniques de présentation;
- Appliquer des techniques complexes et des compétences techniques dans la présentation des plats;

- Préparer des garnitures comestibles acceptables et les utiliser pour une présentation soignée des plats;
- Ajuster la préparation et la cuisson pour obtenir les résultats souhaités. Goûter les plats et utiliser des assaisonnements, des herbes et des épices pour obtenir une saveur et des arômes équilibrés;¹
- Présenter les aliments d'une manière attrayante afin de rehausser le repas et la satisfaction gustative du client. ⁸

Compétences pour réussir – ¹Calcul, ²Communication, ³Collaboration, ⁵Lecture, ⁶Rédaction, ⁷Résolution de problèmes, ⁸Créativité et innovation

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

Description de concours

34 – Cuisine

Équipe Canada

Page 8 sur 21

En raison des règlements imprévisibles et des incertitudes concernant la COVID-19, les documents relatifs aux concours pourraient être modifiés.

- 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
- L'équipement à partager doit être utilisé, nettoyé et rendu aux autres concurrents et concurrentes le plus rapidement possible. Le matériel considéré comme de l'équipement à partager doit être utilisé seulement si cela est nécessaire (il ne doit pas remplacer l'équipement personnel).
- La vaisselle pour le service sera fournie par le Comité technique national (CTN). Veuillez consulter le projet d'épreuve pour des précisions.

Nouveautés

- Les casseroles et les poêles seront fournies par Meyer Canada. Les concurrents et les concurrentes pourront les emporter chez eux à la fin du concours. Il leur est toutefois conseillé de trouver un moyen de les emporter, car ils seront responsables de leur transport jusque chez eux.
- L'équipement comprend :

Description de concours

34 – Cuisine

Équipe Canada

Page 9 sur 21

En raison des règlements imprévisibles et des incertitudes concernant la COVID-19, les documents relatifs aux concours pourraient être modifiés.

- Batterie de cuisine en acier inoxydable Meyer Accolade (11 pièces)
<https://meyercanada.ca/collections/meyer/products/11pc-meyer-accolade-cookware-set>
- Poêle à frire antiadhésive Meyer Accolade en acier inoxydable 20 cm ou 8 po (une chaque).
<https://meyercanada.ca/collections/meyer/products/20cm-8-accolade-granite-non-stick-fry-pan>
- Poêle à frire antiadhésive Meyer Accolade en acier inoxydable 24 cm ou 9,5 po (une chaque)
<https://meyercanada.ca/collections/meyer/products/24cm-9-5-meyer-accolade-granite-non-stick-fry-pan>
- Poêle à frire antiadhésive Meyer Accolade en acier inoxydable de 28 cm ou 11 po (une chaque)
<https://meyercanada.ca/collections/meyer/products/28cm-11-meyer-accolade-granite-non-stick-fry-pan>
- Poêle en fonte Meyer 26 cm
<https://meyercanada.ca/collections/meyer/products/meyer-cast-iron-26cm-skillet>
- Marmite Meyer Accolade en acier inoxydable 9L avec couvercle
<https://meyercanada.ca/collections/meyer/products/9l-meyer-accolade-stock-pot-with-cover>

LES CONCURRENTS ET CONCURRENTES DEVRONT UTILISER L'ÉQUIPEMENT ET LE MATÉRIEL FOURNIS PAR SCC. TOUT AUTRE MATÉRIEL OU ÉQUIPEMENT SERA RETIRÉ DE L'AIRE DU CONCOURS.

4.2 Équipement et matériel que doivent fournir les concurrents et les concurrentes

Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter tout outil ou équipement qui n'est pas fourni par Skills/Compétences Canada, qu'ils jugent utiles et qui sont conformes aux directives au sujet des coffres à outils énoncées dans la section 4.2.1.

Remarque — Les concurrents et les concurrentes ***doivent*** utiliser les articles à partager qui sont fournis. Par exemple, si un robot culinaire est fourni, ils ne peuvent pas apporter le leur.

- Couteaux
- Louches, fouets, râpes, spatules et pince de cuisine
- Thermomètre pour aliments
- Mélangeur manuel
- Circulateurs thermiques
- Moules et anneaux pour aliments
- Plats et plaques pour spécialités
- Poches à décorer et douilles
- Rouleau à pâtisserie
- Bols, tamis et passoires
- Pèse-aliments
- Serviettes de service et mitaines pour le four

Tout le matériel personnel des concurrents et des concurrentes doit être clairement marqué pour qu'il soit facilement identifiable.

Remarques

- 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 équipé d'un thermostat 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. S'ils sont utilisés, ils devront être retirés avant la notation.

Description de concours

34 – Cuisine

Équipe Canada

Page 11 sur 21

En raison des règlements imprévisibles et des incertitudes concernant la COVID-19, les documents relatifs aux concours pourraient être modifiés.

- 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. L'expert 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 coffres 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.

La quantité maximale d'équipement personnel qu'un concurrent ou une concurrente peut apporter pour le concours (p. ex., des couteaux, des moules et des ustensiles personnels) **doit** pouvoir tenir à l'intérieur d'un seul contenant Gastronorm 1/1 de 150 mm avec le couvercle installé. Les dimensions du Gastronorm 1/1 sont : 150 mm (h) x 530 mm (L) x 325 mm (l). Voir la photo à l'adresse suivante : <https://www.nisbets.co.uk/vogue-clear-polycarbonate-full-size-gastronormcontainer-150mm/u226>

4.3 Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents et concurrentes

Il est important que les concurrents présentent une image et une apparence professionnelles. Tout au long de l'épreuve, ils doivent veiller à maintenir une apparence soignée : tant leur tenue que leur uniforme doit être propre et respecter les exigences en matière d'hygiène et de sécurité, voire même les dépasser.

- Seulement une veste de chef blanche à manches longues – les vestes colorées et les manches courtes ne sont pas permises. L'uniforme peut porter des marques brodées indiquant le nom du concurrent ou de la concurrente, sa région ou son commanditaire, mais cela doit être fait de manière professionnelle et être de bon goût.
- Pantalon de chef noir uni ou à carreaux noir et blanc
- Les chaussures doivent être certifiées antidérapantes et faites d'un matériau noir ou blanc non poreux. Le bout ou le contrefort des chaussures ne doivent pas être ouverts — les sabots et les sandales ne sont pas autorisés.
- Une toque de chef blanche professionnelle : 10 po
- Tabliers
 - Tablier noir (peut être porté seulement pour la mise en place)
 - Tablier blanc (peut être porté pour la mise en place et **doit** être porté pour dresser les assiettes et faire le service)

- Torchons de cuisine — ne doivent pas être portés sur le tablier
- Les mains doivent être propres, et 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. Le port d'une résille pourrait être exigé.
- Les barbes doivent être propres et bien coupées, ou retenues au moyen d'un filet à barbe.
- Tout objet 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 pas 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. Tout grief devra être adressé immédiatement 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 consignes relatives à la COVID-19 seront transmises aux personnes participantes dans les meilleurs délais.

Elles seront modifiées au besoin selon les consignes en vigueur en C.-B. durant les Olympiades

6 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

6.1 Atelier sur la sécurité

À leur arrivée dans l'aire du concours, les concurrents et les concurrentes participeront 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.

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

- S.O.

6.3 Pièces d'équipement de protection individuelle fournies par les concurrents et les concurrentes

- Seulement une veste de chef blanche à manches longues – les vestes colorées et les manches courtes ne sont pas permises.

- Les chaussures doivent être certifiées antidérapantes et faites d'un matériau noir ou blanc non poreux. Le bout ou le contrefort des chaussures ne doivent pas être ouverts — les sabots et les sandales ne sont pas autorisés.

Remarque : Les personnes qui n'auront pas les pièces d'équipement de protection individuelle exigées ne seront pas autorisées à participer au concours

7 ÉVALUATION

7.1 Répartition des points

Remarque : La liste suivante pourrait être modifiée.

TÂCHES	/100
<p>Hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une tenue professionnelle conforme aux normes établies • Hygiène personnelle et propreté • Respect des conditions de sécurité et d'hygiène au poste de travail, sur le sol et dans le réfrigérateur • Propreté de la planche à découper et de la surface de travail • Contrôle de la température des aliments et application des méthodes adéquates de manipulation et d'entreposage des aliments 	15
<p>Organisation et utilisation des produits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation et entretien professionnels des outils et de l'équipement • Gaspillage d'aliments – pleine utilisation des aliments demandés • Énergie et eau – utilisation efficace • Respect des protocoles relatifs aux déchets et au recyclage • Gestion du temps – application du plan de travail affiché • Planification et exécution adéquates des tâches 	12

<ul style="list-style-type: none"> • Respect de l'échéance fixée dans le projet d'épreuve pour la présentation du menu 	
<p>Préparation et compétences techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée des ustensiles et de l'équipement • Précision dans l'utilisation de couteaux manuels • Des techniques de confection qui favorisent le meilleur usage des produits • 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 de la vaisselle • Harmonie des couleurs • Plats appétissants et présentés de façon artistique • Garnitures appropriées et bien choisies 	14
<p>Goût et service des produits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Texture adéquate des aliments • Degré de cuisson adéquat • Températures de service adéquates pour les produits chauds et froids • Saveurs et assaisonnements équilibrés • Goût correspondant aux exigences du menu • Respect de l'horaire imposé pour la présentation des mets • Tous les éléments décrits dans le projet d'épreuve et le menu du concurrent ou de la concurrente sont présentés dans l'assiette. 	34

8 RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS

Les règlements propres au concours ne peuvent pas contredire les Règlements de la compétition 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.

<p>Présentation des plans de travail et des menus</p>	<ul style="list-style-type: none">• Les concurrents et les concurrentes doivent rédiger des menus détaillés pour les deux jours du concours : deux (2) exemplaires pour chaque jour. Le concurrent ou la concurrente rédigera soigneusement ces documents à la main sur place au début du concours.• 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.• 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.• N'inscrivez <u>pas</u> votre nom ni celui de votre province ou territoire sur le menu. Vous serez identifié uniquement par votre numéro de concurrent ou de concurrente.• Les méthodes culinaires utilisées durant le concours doivent être celles qui sont indiquées dans le projet d'épreuve. <p>REMARQUE : Les quantités d'ingrédients des recettes peuvent être consultées durant le concours, mais il n'est pas permis de consulter des instructions écrites.</p>
---	--

<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 d'appareils électroniques (téléphone cellulaire, tablette, ordinateur portable, montre intelligente, écouteurs) est interdite. • En cas d'infraction à cette règle, 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 devra d'abord en aviser un membre du CTN.
<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.

9 RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Interprète

Si un concurrent ou une concurrente aura 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.

Description de concours

34 – Cuisine

Équipe Canada

Page 20 sur 21

En raison des règlements imprévisibles et des incertitudes concernant la COVID-19, les documents relatifs aux concours pourraient être modifiés.

9.2 Procédure de bris d'égalité de notes

- Étape 1 : La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « **Goût et service des produits** » sera déclarée gagnante.
- Étape 2 : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « **Préparation et compétences techniques** » sera déclarée gagnante.
- Étape 3 : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « **Hygiène** » sera déclarée gagnante.

9.3 Modification du projet d'épreuve aux Olympiades

Lorsque le projet d'épreuve a été présenté avant le concours, le CTN peut modifier jusqu'à 30 % de la teneur du projet. Se reporter aux Règlements des concours de la compétition.

9.4 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.

10 EXPERT D'ÉQUIPE CANADA

Sean Kettley – Nouvelle-Écosse Sean.Kettley@nsc.ca

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