Skills Compétences Canada
Winnipeg2023

PROJET D'ÉPREUVE

Cuisine

NIVEAU POSTSECONDAIRE

Skills Compétences Canada
Winnipeg2023

OLYMPIADES CANADIENNES DES MÉTIERS ET

DES TECHNOLOGIES

25 et 26 mai 2023

Winnipeg, Manitoba

PROJET D'ÉPREUVE

CUISINE

Président du concours :
Curtis Bayne, CAE, certification Sceau rouge — CTN Manitoba

Coprésident du concours :
Phillip Lie, certification Chef cuisinier, baccalauréat en gestion hôtelière, certification Sceau rouge — CTN Colombie-Britannique

Expert canadien, Cuisine :
Sean Kettley, certification Chef cuisinier, certification Sceau rouge — CTN Nouvelle-Écosse (à confirmer)

Renseignements généraux

Le **projet d'épreuve** s'appuie sur la Description de concours « Cuisine » aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies. Il contient des renseignements détaillés sur l'épreuve elle-même, tandis que la **Description de concours** présente des renseignements généraux sur les Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

Tous les documents se rapportant au concours se trouvent sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

Toutes les questions doivent être adressées au président ou au coprésident du Comité technique national :

Curtis Bayne, à curtis.bayne@mitt.ca, et Phillip Lie, à plie@vcc.ca.

Organisé à Winnipeg, le concours comprendra **deux modules de 3,5 heures**. Les éléments mystères des modules 2A et 2B seront révélés pendant la séance d'orientation du concours, le 24 mai 2023.

DESCRIPTION DU PROJET ET DES TÂCHES

Jour 1 du concours Jeudi 25 mai 2023

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

Soumettre des exemplaires des plans de travail et remplir les menus manuscrits. Dès que le menu et les plans de travail sont terminés, les concurrents et les concurrentes peuvent installer leur poste de travail – *l'équipement seulement*. *Absolument aucun aliment ne doit être manipulé à ce moment-là.*

8 h **Début des modules 1A, Compétences, et 1B, Service de l'entrée chaude**

Épreuve de travail sous pression — heure et activité à déterminer

8 h **Exercice d'établissement des coûts**

- Fiche d'exercice et calculatrice fournies par le Comité technique national (CTN).
- Le concurrent ou la concurrente NE PEUT PAS effectuer les calculs avec son propre appareil (p. ex., téléphone intelligent, tablette, calculatrice personnelle, autre appareil programmable, ordinateur portatif). Voir l'exemple à l'annexe B.
- Aucun contact avec les aliments n'est permis avant la fin de l'exercice d'établissement des coûts. Le concurrent ou la concurrente peut soumettre sa fiche d'exercice avant la fin du délai de 30 minutes. Une fois sa fiche soumise, il ou elle peut commencer à cuisiner.

8 h 30 Soumission de la fiche d'exercice d'établissement des coûts

- Prendre une fiche d'exercice d'établissement des coûts et une calculatrice.
- Prendre un exemplaire du menu et du plan de travail des juges du CTN sur la table de présentation (anglais ou français).

10 h 30 Présentation des coupes de précision de légumes11 h 30 Présentation du Module 1B, Amuse-gueules

Nettoyage et inspection des aires de travail.

12 h Les concurrents et les concurrentes quittent le lieu du concours.

NOTES

- À leur arrivée à 7 h 30, les concurrents et les concurrentes découvriront l'« épreuve de travail sous pression » à l'issue d'un tirage au sort.
  - Quelle que soit l'épreuve de travail sous pression, les concurrents et les concurrentes disposeront de 30 minutes maximum pour la réaliser.
  - Selon le cas, une recette pourrait être fournie; celle-ci devra être suivie pour accomplir la tâche.
  - L'épreuve de travail sous pression devra être incorporée dans le plan de travail et réalisée à l'heure prévue dans la matinée.
- 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 disposeront d'une période de deux (2) minutes pour présenter les modules. Après cette période, des déductions de points seront effectuées. Exemple — Les amuse-gueules du Module 1B doivent être servis entre 11 h 30 à 11 h 32. Après cette période, un (1) point sera déduit par minute additionnelle jusqu'à 11 h 42. À partir de 11 h 43, tout travail soumis ne sera plus accepté aux fins d'évaluation.

Épreuve de travail sous pression

Les concurrents et les concurrentes devront réaliser une épreuve de travail sous pression qui ressemble à une situation réelle durant laquelle les cuisiniers doivent modifier leur plan de travail pour satisfaire aux exigences inattendues des clients. Au début du concours, et en présence des concurrents et des concurrentes, le CTN tirera au sort une des préparations décrites dans le tableau ci-dessous ainsi que le délai alloué pour son exécution. Les concurrents et concurrentes auront cinq minutes avant le début de l'épreuve pour modifier leur plan de travail afin d'y intégrer les tâches additionnelles. Aucun entraîneur ne pourra être présent ni les aider dans cette tâche. À cinq minutes de l'heure de la présentation, le juge chargé du chronométrage avertira les concurrents et les concurrentes du temps restant. Les lignes directrices sont indiquées ci-dessous.

Le Jour 1, **une** des quatre préparations suivantes sera tirée au sort juste avant le début de l'épreuve.

Tous les concurrents et toutes les concurrentes réaliseront la même épreuve de travail sous pression.

1	15 minutes Les indications de temps seront fournies sur papier au début de l'épreuve.	**Cuisson des œufs** — Les concurrents et les concurrentes doivent présenter cinq types de cuisson des œufs dans un délai de 15 minutes, à raison de deux œufs par type. L'évaluation portera sur l'apparence et la température des œufs, le respect du délai et le goût. • Œufs sur le plat (au miroir) • Œufs tournés légers • Œufs tournés moyens • Œufs pochés mollets • Œufs pochés moyens • Œufs à la coque mollets • Œufs à la coque durs Les concurrents et les concurrentes disposent de 2 douzaines d'œufs maximum pour l'ensemble du concours. Ces œufs devront servir pour les compétences, le hors-d'œuvre, le plat principal et le dessert. Les heures de début et de fin seront communiquées au début du concours. Des assiettes et des contenants seront fournis pour les œufs. Des techniques de cuisson des œufs sont présentées dans *On Cooking* ou dans *Professional Cooking,* de Gisslen. À présenter sur une assiette ronde blanche de 12 po. (*Coquetiers pour les œufs durs).*

2	30 minutes	**Meringue italienne** — Si la meringue est l'épreuve de travail sous pression choisie, elle devra être incorporée dans le dessert confectionné par le concurrent ou la concurrente. Sur une demi-plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, dresser avec une poche à douille 12 rosettes identiques, disposées en trois rangées de quatre rosettes chacune. Toutes les rosettes doivent être de taille et de forme identiques et être uniformément espacées sur la demi-plaque à pâtisserie. Voir l'image en annexe pour obtenir des directives concernant la forme. La quantité confectionnée correspondra à la moitié de la recette fournie. À présenter sur la demi-plaque à pâtisserie fournie.
3	15 minutes	**Compétences relatives au poulet** — Désosser 1 poulet de la manière suivante : Poitrine – suprême, os dénudé (coupes françaises) Pattes désarticulées, non désossées, présence du sot-l'y-laisse Les os restants (dos, cou, bouts d'ailes et cage thoracique) serviront à confectionner un bouillon de poulet ou une sauce. Voir les photos à l'annexe E pour obtenir les directives de la découpe. À présenter sur la demi-plaque à pâtisserie fournie.
4	30 minutes	**Sauce hollandaise** — À confectionner selon la méthode classique comprenant une réduction et une proportion adéquate de 227 grammes (½ livre) de beurre. Le contenant pour la sauce est fourni. Des techniques de préparation de la sauce hollandaise sont présentées dans *On Cooking* ou dans *Professional Cooking,* de Gisslen. Voir l'annexe D.

Jour 2 du concours Vendredi 26 mai 2023

11 h 00 – 12:00 Dîner

12 h 00 Réponses aux dernières questions. Arrivée des candidats (es) et des juges.

12 h Présentation des exemplaires des plans de travail et rédaction des menus.

Dès que le menu est terminé, le concurrent et le concurrente peut installer son poste de travail — *l'équipement seulement*. *Absolument aucun aliment ne doit être manipulé à ce moment-là*.

12 h 30	**Début de la production alimentaire**
15 h 30	**Présentation du module 2A, Plat principal**
16 h	**Présentation du module 2B, Dessert**
16 h	**Fin de la production alimentaire. Nettoyage et inspection des postes de travail.**
16 h 30	**Les concurrents et les concurrentes quittent le lieu du concours.**

NOTES

- Les concurrents et les concurrentes disposeront d'une période de deux (2) minutes pour présenter les modules. Après cette période, des déductions de points seront effectuées.

  Exemple – Le dessert doit être servi entre 16 h et 16 h 02. Après cette période, un (1) point sera déduit par minute additionnelle jusqu'à 16 h 12. À partir de 16 h 13, le travail soumis ne sera plus accepté aux fins d'évaluation.

Module 1A Compétences	
Description	Compétences, épreuve de travail sous pression et mise en place pour le Jour 2 Chaque jour, le concurrent ou la concurrente doit posséder à son poste deux (2) exemplaires d'un menu et d'éléments de menu (un pour son propre usage et un autre pour les juges) ainsi qu'un plan de travail. Veuillez noter que le menu et les éléments doivent être écrits de mémoire. Les exemplaires gardés au poste de travail du concurrent ou de la concurrente peuvent avoir été rédigés avant le jour du concours; ils doivent comprendre les ajustements nécessaires.
Précisions sur le service	**Coupes de précision des légumes** — Résultats des coupes à utiliser dans les mets du Jour 2. À présenter dans des contenants individuels (fournis) : • 100 g de poireau en julienne • 100 g de carottes en brunoise • Légumes tournés : courgettes, céleri-rave et champignons de Paris Voir les coupes de légumes à l'annexe F. Les résultats des trois (3) compétences relatives aux légumes doivent être utilisés dans le Module 2A. Les quantités utilisées sont à la discrétion du concurrent ou de la concurrente, mais elles doivent être mentionnées dans son menu et mettre en valeur la compétence de base.
Ingrédients disponibles	• La liste des ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document *Table commune des ingrédients*.
Équipement spécial requis	• Contenants de traiteur de 500 ml. • Présenter les mets de l'épreuve de travail sous pression dans les assiettes, bols et contenants appropriés fournis par le CTN. • À part celui fourni par le CTN, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé. Les cuillères de service, les verres, les ramequins et tout autre article de service ne sont pas autorisés.

Module 1B Entrée chaude: œuf de caille et rösti de pommes de terre	
Description	**Préparer quatre (4) entrées chaudes pour un service à la carte destiné à des ovo-lacto-végétariens. Les éléments visibles sur l'assiette doivent être les suivants :** • Œuf(s) de caille et rösti de pommes de terre • Au moins une (1) sauce • Au moins une (1) garniture comestible fonctionnelle **Les autres ingrédients pour la production peuvent être choisis dans la liste du document *Table commune des ingrédients*.**
Précisions sur le service	**Note :** Les moules et autres instruments de ce type sont autorisés pour la production, mais les autres articles de service (cuillères de service, verres, ramequins, etc.) **ne sont pas autorisés pour le service.** • Les mets doivent être servis chauds. • Les mets doivent être servis en sauce — aucune sauce servie à part. • La taille totale des portions doit être de 125 à 165 grammes. **Service de table fourni** • Assiette ronde de 12 po, blanche
Délai du service	• Les mets doivent être présentés aux juges **3,5 heures** après le début du module.

Module 2A Plat principal inspiré du poulet à la Kiev	
Description	**Confectionner quatre (4) assiettes d'un plat principal inspiré du poulet à la Kiev. Les éléments visibles sur l'assiette doivent être les suivants :** • Au moins une (1) sauce (servie chaude) • Un **féculent** mystère • Utilisation d'au moins **trois (3) légumes cuits chacun selon une méthode différente** • Au moins une (1) garniture comestible fonctionnelle • N'oubliez pas d'inclure au moins trois (3) légumes du Module 1A (Compétences relatives aux légumes).
Précisions sur le service	**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**. • 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 — aucune préparation crue. • Les mets doivent être servis chauds. **Service de table fourni** • Assiette ronde de 12 po, blanche • Saucière
Délai du service	• Les assiettes doivent être présentées aux juges **3 heures** après le début du module.

Module 2B Création de desserts à l'assiette	
Description	**Confectionner quatre (4) assiettes de dessert. Les éléments visibles sur l'assiette doivent être les suivants :** • Gâteau • Bavarois • Un **fruit** mystère • Une garniture en chocolat • Au moins une (1) sauce
Précisions sur le service	**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**. • Portion totale par assiette : 95 grammes minimum • La température de service est la température ambiante — **pas de composants congelés** **Service de table fourni** • Assiette ronde de 12 po, blanche
Délai du service	• Les desserts doivent être présentés aux juges **3,5 heures** après le début du module (30 minutes après la présentation du plat principal).

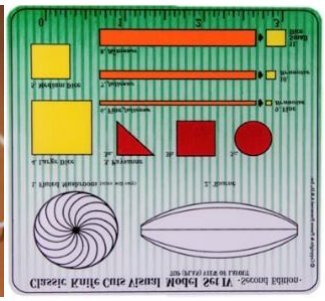
READING NUMERACY CREATIVITY & INNOVATION

Annexe A

Glossaire

Brunoise :	Coupe en cubes ou en petits dés d'une taille de 3 à 5 mm, ayant des côtés égaux et une forme uniforme.
Cuisson au four	Méthode de cuisson longue et sèche généralement dans un four. Les aliments sont cuits grâce à la modification de leur contenu liquide naturel par la vapeur sous l'effet d'une chaleur sèche de convection. Le procédé peut également nécessiter l'action d'un ventilateur ou de la vapeur.
Bavarois	Également connu sous le nom de crème bavaroise. Il s'agit d'une crème anglaise à base de jaune d'œuf solidifié avec de la gélatine, généralement aromatisée avec une purée de fruits ou du chocolat, aérée avec de la crème fouettée et contenant parfois des blancs d'œuf en mousse. Sa consistance ressemble à celle d'une mousse, mais elle reste ferme et n'est pas aussi molle qu'une mousse.
Sauce au beurre	Une sauce chaude à base de beurre qui peut être émulsionnée ou non.
Gâteau	Préparation faite d'un mélange de farine et de sucre, parfois du beurre, des œufs et/ou de la poudre à pâte ou de la levure.
Poulet à la Kiev	Poitrine de poulet farcie d'un beurre froid au persil, enrobée d'œuf et de chapelure, puis frite ou cuite au four.
Mousse au chocolat	Mousse composée de chocolat, d'œufs battus en neige et/ou de crème et avec ou sans gélatine.
Garniture	Élément décoratif de petite taille qui n'est pas simplement constitué de fines herbes, de fleurs ou de feuilles.
Gratiner	Méthode de finition sèche qui consiste à obtenir une croûte brune sur un mets en le faisant griller et en y ajoutant du fromage, de la sauce, de la chapelure ou des noix finement hachées. On observe généralement un léger bouillonnement, des parties noircies et des marques.

Julienne	Préparation de légumes taillés en minces filaments (taille d'une allumette) de 3 à 5 mm de largeur, de 5 à 7cm de longueur et de forme égale et uniforme.
Ovo-lacto-végétariens	Personnes qui ne mangent uniquement des aliments d'origine végétale, des œufs et des produits laitiers.
Cuisson vapeur à basse pression	Méthode de cuisson humide utilisant la vapeur à une pression normale (pas de cuisson à la vapeur à haute pression au moyen d'un autocuiseur). On constate généralement un ramollissement de l'aliment sans perte de forme et une texture ferme (al dente).
Poêlage (poêlée)	Méthode de cuisson sèche utilisant une quantité suffisante d'huile ou de graisse préchauffée dans une poêle peu profonde. On constate généralement une ferme et un léger résidu d'huile.
Pochage	Méthode de cuisson humide et douce qui consiste à faire cuire des aliments en les plongeant dans, soit un grand volume de liquide (pochage profond), soit volume suffisant de liquide (pochage peu profond), en dessous du point d'ébullition (70°C à 90°C). En général, le liquide est de l'eau, un court-bouillon, du lait, du vin ou de l'huile dans une marmite ou une casserole. Aucune bulle n'est visible, sinon de très petites, car le liquide n'est jamais porté à ébullition (grosses bulles). On constate généralement des signes de ramollissement sans perte de forme.
EPI	Équipement de protection individuelle, par exemple des gants et un tablier.
Pâtes alimentaires farcies	Une pâte faite de farine de semoule et d'œufs. Lorsqu'elle est cuite, elle ne doit pas se répandre ou perdre sa forme; elle doit avoir une texture ferme (al dente).
Sous vide	Similaire au pochage. L'aliment est contenu sous vide dans un sachet scellé en plastique et cuit lentement au bain-marie à basse température pendant une longue période.
Tourné	Coupe en forme de tonneau comprenant cinq ou sept côtés égaux ayant deux extrémités distinctes.



Annexe B

Exercice d'établissement des coûts d'une recette — Modèle

Le modèle ci-dessous vise à permettre aux concurrents et aux concurrentes de s'exercer. Ils sauront ainsi ce que l'on attend d'eux. La recette donnée en exemple ne sera pas utilisée pour l'épreuve. Les zones ombragées de couleur verte et orange seront vides au moment du concours. Les concurrents et les concurrentes devront les remplir correctement en utilisant l'information fournie dans les colonnes voisines.

Nom de la recette : _____							Nbre de portions	22		
Ingrédient	À l'achat			Portion comestible (PC)				**Recette — Unités requises**		**Recette — Coût des ingrédients**
	Quantité achetée	**Unité**	**Coût d'achat**	**Portion comestible (%)**	**Rendement (quantité obtenue)**		**Coût unitaire (par gramme)**			
Oignon espagnol	20	kg	19,57 $	90 %	18 000	g	0,001 $	250	g	0,27 $
Carotte	20	kg	16,85 $	93 %	18 600	g	0,001 $	125	g	0,11 $
Céleri	525	g	1,91 $	82 %	431	g	0,004 $	125	g	0,55 $
Œufs, entiers, séparés pour les blancs	684	g	3,48 $	40 %	274	g	0,013 $	250	g	3,18 $
Citrons	576	g	7,80 $	50 %	288	g	0,027 $	30	g	0,81 $
Calculez le rendement de la recette, en nombre de portions *complètes*, selon une portion précise (unité, ml ou g).										
Calculez le coût par ingrédient, et le coût total de la recette.										
Calculez le coût d'une portion.										
Calculez le prix de vente suggéré, selon une marge des coûts alimentaires de 23,5 %.										
Calculez la marge brute par portion en dollars ou en cents.							**Coût total de la recette ($)**			**4,92 $**
							Coût par portion ($)			**0,22 $**
							Prix de vente suggéré ($)			**0,94 $**
							Marge des coûts alimentaires (%)			**23,5 %**
							Marge brute par portion ($)			**0,72 $**

Annexe C

Meringue italienne

PB7 259B
Rendement : 2 litres (2 pintes)

			Blancs d'œufs à 100 %
1 livre	Sucre	500 grammes	200 %
4 onces	Eau	125 millilitres	50 %
8 onces	Blancs d'œufs	250 grammes	100 %

- Verser le sucre et l'eau dans une casserole et porter à ébullition. Faire bouillir jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons placé dans le sirop indique 115 °C (240 °F).
- Pendant la cuisson du sirop, fouetter les blancs d'œuf dans un batteur jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous.
- Pendant que le batteur est en marche, verser très lentement le sirop chaud dans le bol.
- Continuer de fouetter jusqu'à ce que la meringue ait refroidi et qu'elle forme des pics fermes.
- Sur une plaque à pâtisserie demi-taille tapissée de papier parchemin, créer 12 rosettes à la douille. Toutes les rosettes doivent avoir la même grosseur et la même forme et être espacées uniformément sur la plaque.
- Voir les photos pour obtenir un aperçu de la forme souhaitée.

Annexe D

Sauce hollandaise

PC8 194
Sauce - Beurre
Rendement : 720 millilitres (24 oz liq.)

1 livre et 4 onces	Beurre, non salé	600 grammes
⅛ cuillère à thé	Poivre noir en grain écrasé	0,5 millilitre
⅛ cuillère à thé	Sel	0,5 millilitre
3 onces liquides	Vinaigre blanc ou vinaigre de vin blanc	90 millilitres
2 onces liquides	Eau froide	60 millilitres
6	Jaunes d'œufs	6
1 à 2 cuillères à soupe	Jus de citron	15 à 30 millilitres
Au goût	Sel	Au goût
Au goût	Poivre de Cayenne	Au goût

1. Clarifier le beurre. Vous devriez obtenir environ 480 millilitres (1 chopine) de beurre clarifié. Conserver le beurre tiède mais pas chaud.
2. Mettre le poivre, le sel et le vinaigre dans une casserole et laisser réduire presque à sec. Retirer du feu et ajouter l'eau froide.
3. Verser le mélange dans un bol en acier inoxydable. Utiliser une spatule en caoutchouc propre pour bien transférer toute la matière aromatique dans le bol.
4. Ajouter les jaunes d'œufs dans le bol et fouetter pour bien mélanger.
5. En tenant le bol au-dessus d'un bain-marie, continuer de fouetter les jaunes jusqu'à ce qu'ils deviennent épais et crémeux.
6. Retirer le bol du feu. À l'aide d'une louche, incorporer lentement et graduellement le beurre clarifié tiède en fouettant. Au début, ajouter le beurre goutte à goutte. Si la sauce devient trop épaisse, ajouter n peu de jus de citron et continuer jusqu'à ce que tout le beurre soit incorporé.

Annexe E

Découpage d'un poulet

Source : *Professional Cooking*, 9e édition — Figure 18.6
Page : 544

(a) Couper les ailes à la deuxième articulation. À conserver pour les bouillons.

(b) Couper à travers la peau, entre la cuisse et le corps.

(c) Tourner le poulet sur le côté et tirer la cuisse vers l'arrière. Séparer soigneusement la chair de l'os en la coupant jusqu'au sot-l'y-laisse, petit morceau à chair tendre logé dans le creux de l'os de la hanche. Couper les ligaments de l'articulation de la hanche.

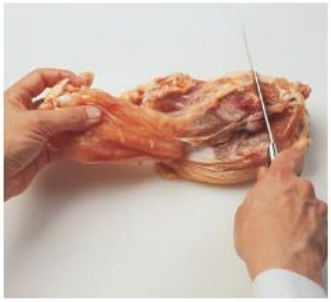
(d) Maintenir fermement le poulet en place avec le couteau et détacher la patte. Répéter l'opération avec l'autre patte.

(e) Retourner le poulet afin que la poitrine soit vers le haut. Couper le long du sternum pour détacher la poitrine de l'os.

(f) Continuer la coupe le long du bréchet (os porte-bonheur) jusqu'à l'articulation de l'aile.

(g) Tenir le poulet par l'aile et couper à travers l'articulation de l'aile.

(h) Maintenir fermement la carcasse avec le couteau et détacher la chair des ailes et de la poitrine.



(i) Séparer entièrement la poitrine de l'os. Veiller à tenir le petit muscle (« filet ») à l'intérieur de la poitrine pour qu'il ne se détache pas du reste de la chair. Répéter l'opération de l'autre côté.

(j) **<u>Facultatif</u>** — Retirer l'os de la cuisse. Couper le long des deux côtés de l'os pour en séparer la chair.

(k) Pour donner un aspect plus soigné, coupez l'extrémité de l'os de l'aile avec le talon de la lame du couteau.

(l) Une poitrine semi-désossée portant l'os de l'aile est appelée un <u>suprême</u>. L'os de l'aile peut être laissé tel quel ou dénudé en raclant la chair (coupe française), comme sur l'illustration.

(m) Le poulet découpé. De gauche à droite : portions de poitrine avec et sans l'os de l'aile; portions de cuisse avec et sans l'os de la cuisse; portions d'aile et carcasse pour la marmite. Le pilon et la cuisse (contenant l'os) peuvent être séparés au niveau de l'articulation (voir la figure 18.5).

Pour obtenir des exigences plus précises, voir la section « Compétences relatives au poulet » à la page 5.

Annexe F

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 2cm x 2 cm)
C	Dé moyen	½ po x ½ po x ½ po (12 mm x 12 mm x 12 mm)
D	Petit dé	¼ po x ¼ po x ¼ 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	½ po x ½ po x 1/8 po (12 mm x 12 mm x 3 mm). Forme ronde, carrée ou rectangulaire
I	Losange	½ po x ½ 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	¼ po x ¼ po x 2½ à 3 po (6 mm x 6 mm x 6-7,5 cm)
I	Julienne	1/8 po x 1/8 po x 2½ (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)

(a) Tourné: 2 in. long × 3/4 in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm × 2 cm).

(b) Large dice: 3/4 in. × 3/4 in. × 3/4 in. (2 cm × 2 cm × 2 cm).

(c) Medium dice: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/2 in. (12 mm × 12 mm × 12 mm).

(d) Small dice: 1/4 in. × 1/4 in. × 1/4 in. (6 mm × 6 mm × 6 mm).

(e) Brunoise (broon-wahz): 1/8 in. × 1/8 in. × 1/8 in. (3 mm × 3 mm × 3 mm).

(f) Fine brunoise: 1/16 in. × 1/16 in. × 1/16 in. (1.5 mm × 1.5 mm × 1.5 mm).

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

(h) Paysanne: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/8 in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; round, square, or rectangular).

(i) Lozenge: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/8 in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; diamond-shape).

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

(k) Batonnet: 1/4 in. × 1/4 in. × 2 1/2-3 in. (6 mm × 6 mm × 6–7.5 cm).

(l) Julienne (or allumette potatoes): 1/8 in. × 1/8 in. × 2 1/2 in. (3 mm × 3 mm × 6 cm).

(m) Fine julienne: 2 in. long × 1/16 in. × 1/16 in. (1.5 mm × 1.5 mm × 5 cm).

Barème de notation 2023
Niveau postsecondaire

Sécurité et hygiène	Valeur :	15
Aspect	**Mesure ou jugement**	
Uniforme (EPI)	M	
Hygiène personnelle	J	
Propreté du poste de travail	J	
Utilisation des outils manuels et de l'équipement selon les règles de sécurité	J	
Méthodes de travail sécuritaires	J	

Organisation et utilisation des produits	Valeur :	12
Aspect	**Mesure ou jugement**	
Délai de l'épreuve de travail sous pression	M	
Délai des coupes de précision	M	
Délai de l'exercice d'établissement des coûts	M	
Échéance du menu et des éléments de menu	M	
Échéance de la présentation des amuse-gueules	M	
Échéance de la présentation du plat principal	M	
Échéance de la présentation des desserts	M	
Utilisation efficace du plan de travail	J	
Contrôle de la quantité de déchets en raison de la technique employée; gaspillage	J	
Compétences en gestion du rendement, c'est-à-dire au-dessus/au-dessous de la quantité prévue	J	
Choix des ingrédients et compétences appropriées en fonction de la valeur nutritionnelle de l'ingrédient	J	

Préparation et techniques	Valeur :	25
Aspect	**Mesure ou jugement**	
Hygiène alimentaire (FJ)	J	
Application et utilisation des outils manuels	J	

Faire preuve d'idées et d'originalité dans les recettes – interprétation des tendances.	J
Choix approprié de techniques de confection et de préparation	J
Connaissance des méthodes de cuisson	J
Connaissance des ingrédients alimentaires et compétences connexes, notamment leur utilisation et préparation	J
Exercice d'établissement des coûts	M

Présentation	Valeur : **14**
Aspect	**Mesure ou jugement**
Propreté des aliments et du service de table (porcelaine). Les éléments de service de table sont exempts de taches de nourriture ou de traces de doigts.	M
Le service de table utilisé correspond au mets présenté et comprend un espace négatif.	M
Amuse-gueules – aspect attrayant de la présentation	J
Plat principal – aspect attrayant de la présentation	J
Création de desserts – aspect attrayant de la présentation	J
Modernité et style des aliments présentés	J
Qualité et valeur générales des aliments présentés	J
Poireaux – coupés en julienne selon les normes de l'industrie	M
Courgettes – tournées selon les normes de l'industrie	M
Céleri-rave – tourné selon les normes de l'industrie	M
Champignons – tournés selon les normes de l'industrie	M
Carottes – brunoise selon les normes de l'industrie	M
Les ingrédients alimentaires principaux/exigés sont présents dans la description écrite du menu.	M

Goût et éléments imposés	Valeur : **34**
Aspect	**Mesure ou jugement**
La taille des amuse-gueules correspond à celle demandée dans le projet d'épreuve.	M
La taille des portions du plat principal correspond à celle demandée dans le projet d'épreuve.	M
La taille des portions de dessert correspond à celle demandée dans le projet d'épreuve.	M

Le menu descriptif est rédigé de manière professionnelle et ne comporte pas d'erreurs.	J
Amuse-gueules – présence des éléments exigés	J
Plat principal – présence des éléments exigés	J
Création de desserts – présence des éléments exigés	J
Amuse-gueules – texture et degré de cuisson	J
Plat principal – texture et degré de cuisson	J
Création de desserts – texture et degré de cuisson	J
Saveur des amuse-gueules	J
Saveur du plat principal	J
Saveur de la création de desserts	J
Assaisonnement des aliments	J
Les méthodes de cuisson employées correspondent à l'utilisation des ingrédients et à la description du menu spécifié.	M
Poids des coupes de précision	M

LECTURE CALCUL CRÉATIVITÉ ET INNOVATION