Skills Compétences Canada
Winnipeg2023

PROJET D'ÉPREUVE

Cuisine

NIVEAU SECONDAIRE

Skills Compétences Canada
Winnipeg2023

Cuisine

NIVEAU SECONDAIRE

CUISINE

PROJET D'ÉPREUVE

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
Sean.kettley@nscc.ca

Renseignements généraux

Le projet d'épreuve s'appuie sur la description du concours Cuisine aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies. Il contient de l'information détaillée sur l'épreuve elle-même, tandis que la description du 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**.

SkillsCompétences Canada
Winnipeg2023

Jour 1 du concours **Jeudi 25 mai 2023**

Horaire du concours

11 h 00 — Arrivée des concurrents et des concurrents(es) sur le lieu du concours pour aider à la rotation des postes de travail.

11 h 00 am — 12 h 00 pm Dîner

12 h 00— Réception des instructions de la part du Comité technique national.

Installation du poste de travail - Équipement seulement.

- Aucune manipulation d'aliments n'est autorisée à ce moment-là.
- Seuls les concurrents et les concurrentes sont autorisés à pénétrer dans l'aire de concours. Aucune assistance n'est autorisée à ce moment-là.

12 h 30 — Début du concours

13 h 00 — Présentation des menus et des éléments de menu
Présentation de l'exercice de conversion

14 h — Présentation des Compétences, à l'exception de la sauce espagnole (sauce brune)

15 h 30 — Présentation de compétence relative à la sauce espagnole (sauce brune)

16 h 00 — Présentation du mets sur les ingrédients autochtones.

16 h 00 – Nettoyage et inspection du poste de travail

16 h 30 - Les candidats quittent la cuisine.

Délai du service

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 Projet de recherche sur les ingrédients culturels et autochtones doit être servi entre 16 h 30 à 16 h 32. Après cette période, un (1) point sera déduit par minute additionnelle jusqu'à 16 h 42. À partir de 16 h 43, tout travail soumis ne sera plus accepté aux fins d'évaluation.

SkillsCompétences Canada
Winnipeg2023

Jour 2 du concours **Vendredi 26 mai 2023**

Horaire du concours

7 h 30 — Arrivée des concurrents et des concurrents(es) sur le lieu du concours et réception des instructions de la part du Comité technique national.

– Installation du poste de travail ***** Équipement seulement**

- Aucune manipulation d'aliments n'est autorisée à ce moment-là.
- Seuls les concurrents et les concurrentes sont autorisés à pénétrer dans l'aire de concours. Aucune assistance n'est autorisée à ce moment-là.

8 h — Début du concours

8 h 30 — Présentation des menus et des éléments de menu

11 h — Présentation du plat principal

11 h 30 — Présentation du dessert

Délai du service

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 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.

11 h 30 — Nettoyage et emballage

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

Jour 1 Mets autochtone, exercice de conversion et compétences	
Description	1. **Exercice de conversion** 2. **Préparer quatre (4) portions d'un mets sucré ou salé comportant un ingrédient originaire du Canada choisi dans le document *Table commune*. Il s'agit du mets que chaque concurrent ou concurrente a présenté dans son projet de recherche, qui a été soumis au Comité technique national le vendredi 12 mai 2023 à 9 h (heure locale).** • Le mets peut être sucré ou salé et doit comporter un élément de la table commune originaire du Canada. • Chaque concurrent ou concurrente doit effectuer un court entretien de cinq minutes avec les membres du Comité technique national. Dans cet entretien, il ou elle expliquera l'élaboration de son mets et l'importance que celui-ci revêt pour un cuisinier ou une cuisinière. • L'heure sera tirée au sort au début du concours. 3. **Compétences –** À présenter dans des contenants d'épicerie pour l'évaluation. Les concurrents et les concurrentes prépareront les produits suivants : • 100 g – oignon, dés moyens • 100 g – carottes, dés moyens • 100 g – céleri, dés moyens • 100 ml – beurre, clarifié • Tous les résultats des coupes de précision de légumes doivent être utilisés pour la confection de la sauce espagnole (sauce brune). • Vous n'êtes pas obligé(e) d'utiliser la totalité du poids, mais chaque ingrédient doit être mis en valeur sous une forme reconnaissable. 4. **Compétence relative à la sauce espagnole (sauce brune)** • Préparer et présenter 1 litre de sauce espagnole (sauce brune).

	• La sauce espagnole devra être utilisée le Jour 2 sous forme d'une sauce dérivée d'une demi-glace classique, qui accompagnera le plat principal.
Précisions sur le service	• Les seules recettes fournies par le CTN sont celles contenues dans le présent document. • Assiettes à dîner de 12 po pour le mets autochtone. • Contenants d'épicerie fournis (par le surveillant) pour les légumes. • Les articles de service (porcelaine) autres que ceux indiqués par le Comité ne sont pas autorisés.
Ingrédients disponibles	• La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document *Table commune des ingrédients*.
Équipement spécial requis	• Des contenants d'épicerie seront fournis pour les légumes et la sauce. • Assiettes rondes blanches de 12 po pour le mets autochtone. • Les articles de service (porcelaine) autres que ceux fournis par le Comité ne sont pas autorisés.

- Présenter tous les légumes coupés et le beurre clarifié dans les contenants fournis.
- L'exercice de conversion devra être réalisé dans un délai de 30 minutes à partir du début du concours.
- L'horaire de l'entretien sera communiqué à chaque concurrent ou concurrente au début de la journée du concours.
- Les concurrents et les concurrentes ne peuvent pas manipuler des aliments avant la fin de l'exercice.
- La mise en place du Jour 2 doit être entreposée soigneusement et correctement dans votre réfrigérateur ou à votre poste de travail.

Jour 2
Plat principal et dessert

Description	**Confectionner quatre (4) portions du menu à deux (2) services (ci-dessous)** **Plat principal** : hamburger et pommes de terre rôties • Sauce dérivée d'une demi-glace classique provenant de la sauce espagnole (sauce brune) confectionnée le Jour 1 pour accompagner le plat principal. • Confectionner une ***garniture de pommes de terre rôties*** pour accompagner le hamburger. Exemples : pommes de terre rôties assaisonnées, frites rôties au four, pommes de terre duchesse, pommes de terre gratin dauphinoise, … ***Il est interdit de faire frire la garniture de pommes de terre***. • Doit inclure ***au moins*** une autre garniture moderne, complémentaire et appropriée (au moins une sauce). • Poids maximal de la galette de viande : 180g (6 oz). Poids total de la quantité de bœuf haché par concurrent ou concurrente : 700 g (1 ½ lb). **Dessert** : brownie • Doit comprendre une sauce à base de fruits. • Doit inclure ***au moins*** une autre garniture moderne, complémentaire et appropriée. • **Taille maximale de la plaque à pâtisserie utilisée par le concurrent ou la concurrente : 23 cm x 23 cm (9 po x 9 po).**

Précisions sur le service	• Poids total maximal du plat principal : 420 g
	  ○ Poids maximal de la galette de viande du hamburger : 180 g
	  ○ Poids maximal des frites : 100 g
	• La température de cuisson de la viande doit être conforme aux normes de sécurité alimentaire.

Ingrédients disponibles	• La liste de tous les ingrédients disponibles pour cette journée de concours figure dans le document *Table commune des ingrédients*.
Équipement spécial requis	• Assiettes rondes blanches de 12 po pour le plat principal • Assiettes rondes blanches de 12 po pour le dessert • Saucière de 100 ml • Les articles de service (porcelaine) autres que ceux fournis ne sont pas autorisés. • Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc. ne sont pas autorisés.

Annexe 1 — Recettes

Les recettes du concours sont tirées des manuels suivants :

Gisslen, Wayne. ***Professional Cooking for Canadian Chefs*** (9e édition), John Wiley & Sons, New Jersey, 2018;

Labensky, Sarah et al. ***On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals*** (7e édition canadienne), Pearson, New Jersey, 2017;

Gisslen, Wayne. ***Professional Baking*** (7e édition), John Wiley & Sons, New Jersey, 2017.

- Les recettes sont fournies à titre indicatif. Elles peuvent être adaptées en fonction des besoins pour obtenir des quantités et des saveurs appropriées et un assaisonnement adéquat.
- Bien que le présent « projet d'épreuve » renferme quelques recettes, nous vous recommandons de vous référer au manuel *Professional Cooking* ou *On Cooking*. Vous y trouverez des instructions et des renseignements supplémentaires détaillés pour les techniques de confection et de cuisson des modules 1 et 2.
- Le manuel *Professional Cooking* ou *On Cooking* comprend également des photos, du texte et du contenu en ligne qui présentent des techniques de travail adéquates et sûres ainsi que des aspects importants de la préparation des modules (p. ex., la confection des omelettes, la cuisson du roux et du velouté, la cuisson à la poêle, la sauce à la poêle, la cuisson des légumes et les instructions pour la présentation des assiettes).

- Les pratiques culinaires courantes et correctes seront respectées et encouragées.
- Les recettes transformées par le président du Comité technique doivent être appliquées pour confectionner les éléments du menu de chacun des modules. N'oubliez pas que les recettes sont fournies à titre indicatif et qu'elles peuvent être adaptées selon les besoins.
- Lorsque des ingrédients ne sont pas disponibles ou hors saison, des solutions de remplacement appropriées devraient être trouvées.

PROCÉDURES pour clarifier le beurre

MÉTHODE 1

1. Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole à fond épais.
2. Écumer la mousse à la surface.
3. Verser soigneusement le beurre clarifié dans un contenant, tout en laissant le petit-lait dans le fond de la casserole.

MÉTHODE 2

1. Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole à fond épais.
2. Écumer la mousse à la surface.
3. Employer un feu très doux pour éviter de brûler le beurre. Laisser la casserole sur le feu et continuer d'écumer la mousse à la surface à intervalles réguliers. L'eau dans le fonds doit bouillir et s'évaporer progressivement.
4. Lorsque le beurre semble clair et ne forme plus de mousse à la surface, le verser dans un contenant en le faisant passer à travers une étamine.

Il faut 625 g (1 ¼ lb) de beurre cru pour obtenir 500g (1 lb) de beurre clarifié. Si l'on utilise 500 g (1 lb) de beurre cru, on obtient environ 400 g (12 à 13 oz) de beurre clarifié.

PROCEDURES for Clarifying Butter

METHOD 1

1. Melt the butter in a heavy saucepan over moderate heat.
2. Skim the froth from the surface.
3. Carefully pour off the clear melted butter into another container, leaving the milky liquid at the bottom of the saucepan.

METHOD 2

1. Melt the butter in a heavy saucepan over moderate heat.
2. Skim the froth from the surface.
3. Turn the heat to very low to avoid burning the butter. Leave the pan on the heat and continue to skim the froth from the surface at intervals. The water in the bottom will boil and gradually evaporate.
4. When the butter looks clear and no longer forms a scum on top, strain off the butter through cheesecloth into another container.

You need 1¼ lb (625 g) raw butter to make 1 lb (500 g) clarified butter; 1 lb (500 g) raw butter yields 12–13 oz (about 400 g) clarified butter.

J. Gerard Smith/© John Wiley & Sons, Inc.

(a) Skim the foam from the top of the melted butter.

J. Gerard Smith/© John Wiley & Sons, Inc.

(b) Ladle off the clear, melted fat.

J. Gerard Smith/© John Wiley & Sons, Inc.

(c) Continue until only the milky liquid remains in the bottom of the pan.

FIGURE 9.6 Clarifying butter

Source : *Professional Cooking* (9e edition), **page** 196

Brownies

INGRÉDIENTS	USA	MÉTRIQUE	POURCENTAGE
Chocolat non sucré	1 lb	450 g	100 %
Beurre	1 lb 8 oz	675 g	150 %
Oeufs	1 lb 8 oz	675 g	150 %
Sucre	3 lb	1350 g	300 %
Sel	0,25 oz (1 ½ c. à t.)	7 g (7 ml)	1,5 %
Vanille	1 oz	30 ml	6 %
Farine à gâteau	1 lb	450 g	100 %
Noix ou noix de pécan hachées	1 lb	450 g	100 %
Poids total	9 lb 1 oz	4087 g	907 %
Pour 1 brownie – calories : 190; protéines : 3 g; matières grasses : 12 g (54 % cal.); cholestérol : 45 mg; glucides :20 g; fibres :1 g; sodium : 95 mg.			

PROCÉDURE

Mélange

Méthode de l'éponge

1. Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble dans un bain-marie. Mélanger pour homogénéiser le mélange. Laisser refroidir à température ambiante.
2. Mélanger les œufs, le sucre et le sel ensemble jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ne pas battre ni fouetter. Ajouter la vanille.
3. Incorporer le mélange à base d'œufs dans la préparation à base de chocolat.
4. Tamiser la farine et l'incorporer.
5. Ajouter les noix.

Installation

Méthode de la plaque

Enduire de matière grasse et enfariner les plaques ou les doubler d'un papier parchemin. Les quantités de la recette de base sont suffisantes pour une plaque de pâtisserie complète de 46 cm x 66 cm (18 po x 26 po), 2 demi-plaques, 4 plaques de 23 cm x 33 cm (9 po x 13 po) ou 6 plaques carrées de 23 cm (9 po) de côté.

Facultatif — Saupoudrer la pâte d'un 50 % supplémentaire de noix hachées (225 g ou 8 oz) après la mise en plaque.

Cuisson

Cuire à 165 °C (325 °F) pendant environ 60 minutes. Pour obtenir 96 brownies carrés de 5 cm (2 po) de côté, couper la totalité de la pâte sur la plaque en 8 x 12.

VARIANTES

Brownies au caramel ou blondies

Ne pas utiliser de chocolat. Remplacer le sucre granulé par du sucre brun. Augmenter la quantité de farine à 600 g (1 lb 6 oz).

Brownies

INGREDIENTS	U.S.	METRIC	PERCENTAGE
Unsweetened chocolate	1 lb	450 g	100 %
Butter	1 lb 8 oz	675 g	150 %
Eggs	1 lb 8 oz	675 g	150 %
Sugar	3 lb	1350 g	300 %
Salt	0.25 oz (1¼ tsp)	7 g (7 mL)	1.5 %
Vanilla	1 oz	30 mL	6 %
Cake flour	1 lb	450 g	100 %
Chopped walnuts or pecans	1 lb	450 g	100 %
Total weight:	9 lb 1 oz	4087 g	907 %

Per 1 brownie: Calories, 190; Protein, 3 g; Fat, 12 g (54% cal.); Cholesterol, 45 mg; Carbohydrates, 20 g; Fiber, 1 g; Sodium, 95 mg.

PROCEDURE

Mixing:

Sponge method.

1. Melt chocolate and butter together in a double boiler. Stir so that the mixture is smooth. Let it cool to room temperature.
2. Blend the eggs, sugar, and salt until well mixed, but do not whip. Add the vanilla.
3. Blend in the chocolate mixture.
4. Sift the flour and fold it in.
5. Fold in the nuts.

Makeup:

Sheet method. Grease and flour the pans or line them with parchment. Quantity of basic recipe is enough for 1 full sheet pan, 18 × 26 in. (46 × 66 cm), 2 half-size sheet pans, 4 pans measuring 9 × 13 in. (23 × 33 cm), or 6 square pans measuring 9 in. (23 cm) per side.
If desired, batter may be sprinkled with an additional 50% (8 oz/255 g) chopped nuts after panning.

Baking:

325°F (165°C), about 60 minutes. For 2-in. (5-cm) square brownies, cut sheet pan 8 × 12 to yield 96 pieces.

VARIATIONS

Butterscotch Brownies or Blondies

Omit chocolate. Use brown sugar instead of granulated sugar. Increase flour to 1 lb 6 oz (600 g).

Source : *Professional Cooking* (9e édition), **page** 988

SkillsCompétences Canada
Winnipeg2023

Annexe 2 — Exercice de conversion de recettes
Instructions et exemple

Cet exemple permettra aux concurrents et aux concurrentes de s'entraîner. En utilisant le modèle, ils connaîtront les attentes. La recette fournie ne fera pas partie du concours. Les zones ombrées en vert doivent être remplies en fonction des données des colonnes adjacentes.

- Une feuille de travail et une calculatrice sont fournies par l'installation hôte (Comité technique).
- Le concurrent ou la concurrente doit apporter un stylo ou un crayon.
- Pour les calculs, le concurrent ou la concurrente NE PEUT PAS utiliser son propre appareil, c'est-à-dire un téléphone intelligent, une tablette, une calculatrice personnelle, un appareil programmable ou un ordinateur portable.
- Aucun manipulation d'aliments n'est permise avant que l'exercice de conversion ne soit terminé et remis.
- L'exercice de conversion peut être remis avant la fin du délai de 30 minutes.
- Le concurrent ou la concurrente pourra commencer la mise en place et la cuisson une fois l'exercice terminé.
- Notation : ½ point pour chaque facteur de conversion; 1 point pour chaque nouvelle quantité.

N° du concurrent ou de la concurrente : ____

Recette : **sauce brune** Note : ___ / 15

Rendement total : **4 litres**

Nº	**Ingrédient**	**Quantité initiale**	**Fois**	**Facteur de conversion**	**Égale**	**Nouvelle quantité** (arrondie au gramme ou millilitre le plus proche)
1	Carotte	0,250 kg	**X**		**=**	
2	Oignon	0,500 kg	**X**		**=**	
3	Céleri	0,250 kg	**X**		**=**	
4	Beurre	0,250 kg	**X**		**=**	
5	Farine panifiable	0,250 kg	**X**		**=**	
6	Bouillon de bœuf	6 litres	**X**		**=**	
7	Purée de tomates	0,250 kg	**X**		**=**	

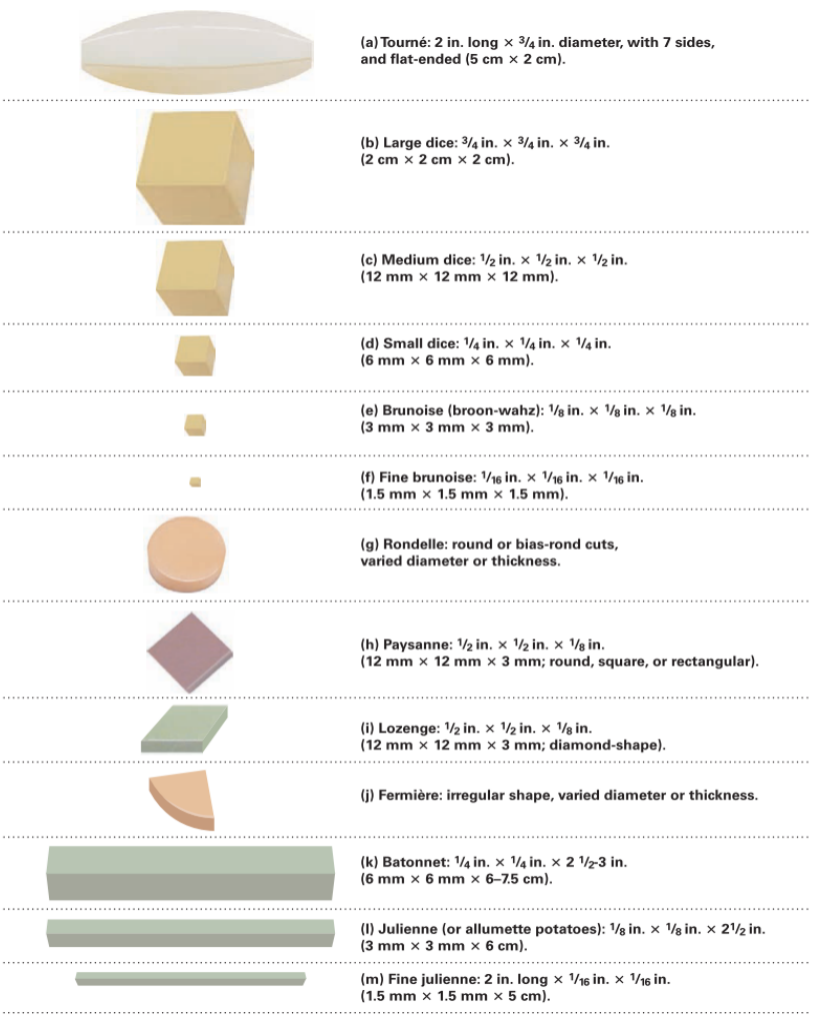
8	Feuille de laurier	0,008 kg	**X**		**=**	
9	Thym	0,012 kg	**X**		**=**	
10	Tiges de persil	8 chacun	**X**		**=**	
Rendement total souhaité :						**0,500 litre**

SkillsCompétences Canada
Winnipeg2023

Annexe 3 — Coupes de précision

Source : *Professional Cooking*, 9e édition
Page : 145

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)



Source : *Professional Cooking* (9e édition), **page** 145

LECTURE CALCUL CRÉATIVITÉ ET INNOVATION