



Projet d'épreuve

Cuisine

NIVEAU POSTSECONDAIRE

QUÉBEC

30 et 31 mai 2024

PROJET D'ÉPREUVE

CUISINE – 34

Président du concours :

Steve Bennis, CCC, CTN Ontario

Coprésident du concours :

Curtis Bayne, CEA, Sceau rouge, CTN Manitoba

Expert canadien, Cuisine :

Sean Kettley, CCC, Sceau rouge, CTN Nouvelle-Écosse

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 :

Steve Bennis, à steven.bennis@flemingcollege.ca

Curtis Bayne, à curtis.bayne@mitt.ca

1 INTRODUCTION

À Québec, le concours se déroulera pendant **10,5 heures**, réparties sur 2 jours. Les ingrédients mystères et les mets à confectionner seront révélés au concours, le 30 mai 2024.

2 HORAIRE DU CONOURS

Jour 1 – Jeudi 30 mai 2024

- 8 h 30** Arrivée des concurrents et concurrentes dans l'aire du concours. Introduction et présentation du programme du jour 1 (**module 1**).
- 9 h 00**
- **Dévoilement du panier mystère.** Tous les ingrédients du panier mystère doivent être présents et bien en vue dans le menu du jour 2 des concurrents et concurrentes.
 - **Épreuve sous pression : les heures** seront tirées au hasard. (La nature de l'épreuve même sera tirée au hasard au début du jour 2) Les concurrents et concurrentes doivent tenir compte de la durée de l'épreuve dans leur plan de travail.
 - **Épreuve d'établissement des coûts** : à réaliser immédiatement. (Voir l'exemple à l'annexe A.)
- 9 h 15** Les concurrents et concurrentes réalisent l'épreuve d'établissement des coûts, établissent leur menu, la liste des éléments du menu ainsi que leur plan de travail pour le jour 2.
- La durée de ce volet du concours est de 90 minutes. Aucun appareil électronique n'est permis, sauf ceux qui sont fournis par le CTN. Aucun document en retard ne sera accepté.**
- 11 h 45**
- À soumettre : deux (2) exemplaires **écrits à la main** des documents suivants : **plan de travail, menu et éléments du menu** sur les gabarits fournis.
 - Les concurrents et concurrentes peuvent garder un exemplaire de leurs plans de travail, menu et éléments du menu en vue du jour 2.
 - **Les menus soumis le jour 1 sont définitifs. Aucun ajout ni aucune substitution ne sera permis.**
 - À remettre : la fiche de **l'épreuve d'établissement des coûts**.

11 h 45 Présentation de l'horaire du jour 2 du concours.
Période de questions et réponses.

12 h 00 Départ de l'aire du concours.

Le dîner est fourni aux concurrents et concurrentes.

Jour 2 – Vendredi 31 mai 2024

7 h 45 Arrivée des concurrents et concurrentes dans l'aire du concours.

8 h 00 Séance d'orientation sur la sécurité.
Présentation des objectifs pour le jour 2 du concours.
Tirage pour déterminer l'épreuve sous pression.

8 h 10 Installation des postes de travail. (Aucune manipulation des aliments.)

8 h 30 Début du concours.

11 h 00 Présentation des coupes de précision.

11 h 45 Nettoyage et inspection des postes de travail. (Aucune cuisson ni préparation.)

Toute préparation et toute cuisson doivent cesser.

12 h 00 **Départ de l'aire de concours.**
Le dîner est fourni aux concurrents et concurrentes.

12 h 55 **Retour du dîner. Explications du CTN.**

13 h 00 **Reprise du concours.**

14 h 30 Présentation des hors-d'œuvre.

15 h 30 Présentation du plat principal.

16 h 00 Présentation du dessert.
Nettoyage des postes de travail.

16 h 30 Inspection des postes de travail. Départ des concurrents et concurrentes.

REMARQUE

- Les concurrents et les concurrentes disposent d'une période de deux (2) minutes pour présenter les mets confectionnés. Après cette période, des points seront déduits.

Exemple – Les hors-d'œuvre doivent être présentés entre 14 h 30 et 14 h 32. Après cette période, un (1) point sera déduit pour chaque minute additionnelle, jusqu'à 14 h 42. À partir de 14 h 43, tout mets soumis ne sera pas évalué.

3 DESCRIPTION DU PROJET ET DES TÂCHES À RÉALISER

3.1 Panier mystère

Chacun des concurrents et concurrentes recevra un « panier mystère » contenant six (6) ingrédients. **Tous** ces ingrédients doivent être bien en vue dans les mets de leurs menus d'inspiration canadienne.

Le panier mystère contiendra les ingrédients suivants :

- Céréales et légumineuses
- Fruits
- Fromage
- Boisson alcoolisée
- Champignons
- Fines herbes et épices

3.2 Épreuve sous pression – Module 2A

Les concurrents et concurrentes devront réaliser une épreuve sous pression exigeant des compétences précises qui auront été déterminées par le CTN. Au début du concours et en présence des concurrents et concurrentes, le CTN tirera au hasard le mets à préparer ainsi que le délai alloué pour sa confection.

Certains éléments confectionnés durant ce volet devront être utilisés dans l'un des modules et pourront aussi être utilisés dans plus d'un service. Puisque le menu aura été établi au jour 1, le CTN demandera aux concurrents et concurrentes de préciser dans lequel des modules ils ou elles incorporeront les éléments confectionnés.

Délai : L'épreuve sous pression doit être réalisée en 30 minutes. Après cette période, le CTN n'évaluera plus les mets préparés.

Le mets à confectionner durant l'épreuve sous pression sera un (1) des huit (8) suivants, tiré au hasard.

Tous les concurrents et concurrentes confectionneront le même mets durant épreuve de travail sous pression.

Voir l'annexe B pour les exemples de recettes pour l'épreuve sous pression.

| | |
|---|---|
| 1 | <p>Omelette à la française – 3 œufs</p> <p>Les concurrents et concurrentes disposeront de 2 douzaines d'œufs pour l'ensemble des volets du concours : le hors-d'œuvre, le plat principal et le dessert.</p> <p>On peut consulter les manuels de référence suivants pour la confection de l'omelette : <i>On Cooking</i> et <i>Professional Cooking</i>.</p> <p>Remarque : Regardez le <u>tutoriel sur l'omelette à la française</u>, à Rouxbe.com. (https://www.youtube.com/watch?v=4TZZ3VRmqwv)</p> <p>Présentation sur une assiette ronde et blanche de 12 pouces, fournie.</p> |
| 2 | <p>Meringue italienne</p> <p>Sur une plaque à pâtisserie demi-taille tapissée de papier parchemin, façonner à la douille 12 rosettes identiques, réparties en trois rangées de quatre. Les rosettes doivent avoir la même taille et la même forme, et être espacées uniformément sur la plaque.</p> <p><u>La quantité à confectionner équivaut à la moitié de la recette fournie.</u></p> <p>Présentation sur une plaque à pâtisserie demi-taille, fournie.</p> <p>Si la meringue est le mets à réaliser durant l'épreuve, elle devra être incorporée dans le <u>dessert</u>.</p> |
| 3 | <p>Beurre composé</p> <p>Préparer 227 g (une demi-livre) de beurre composé (savoir au choix).</p> <p>Présentation de trois rondelles (3 cm de diamètre, 1 cm d'épaisseur) sur la plaque à pâtisserie demi-taille fournie.</p> <p>Si le beurre composé est le mets à réaliser durant l'épreuve, il devra être incorporé dans le <u>hors-d'œuvre</u> ou le <u>plat principal</u>.</p> |

| | |
|---|---|
| 4 | <p>Garniture de sucre filé</p> <p>Confectionner une garniture de sucre incorporant des ingrédients de la table commune.</p> <p>Si la garniture de sucre est le mets à réaliser durant l'épreuve, elle devra être incorporée dans le <u>dessert</u>.</p> |
| 5 | <p>Velouté</p> <p>Préparer 500 mL de velouté de poulet ou de poisson de consistance moyenne, c'est-à-dire qui nappe le dos d'une cuillère.</p> <p>Présentation dans le contenant de traiteur fourni.</p> <p>Si le velouté est le mets à réaliser durant l'épreuve, il devra être incorporé dans le <u>hors-d'œuvre</u> ou le <u>plat principal</u>.</p> |
| 6 | <p>Petits pains au babeurre</p> <p>Confectionner six (6) petits pains (6 cm de diamètre). On peut, si on le veut, utiliser n'importe lesquels des ingrédients de la table commune pour aromatiser les petits pains</p> <p>Présentation sur la plaque à pâtisserie demi-taille fournie.</p> <p>Si les petits pains sont le mets à réaliser durant l'épreuve, ils devront être incorporés dans le <u>hors-d'œuvre</u>, le <u>plat principal</u> ou le <u>dessert</u>.</p> |
| 7 | <p>Œufs bénédicte – Portion unique de 2 œufs</p> <p>Sauce hollandaise – À préparer selon la méthode traditionnelle avec réduction et avec un rapport approprié pour l'utilisation de 227 grammes (une demi-livre) de beurre.</p> <p>Œufs pochés sur muffin anglais et bacon de dos (« canadien »).</p> <p>Pour la confection de la sauce hollandaise, on peut consulter les manuels <i>On Cooking</i> et <i>Professional Cooking</i>.</p> |
| 8 | <p>Garniture de chocolat tempéré</p> <p>Les concurrents et concurrentes peuvent choisir un type de chocolat parmi les ingrédients de la table commune.</p> <p>Chacun peut choisir la méthode pour tempérer le chocolat qui lui semble appropriée, mais l'utilisation du micro-ondes est interdite.</p> <p>Si la garniture de chocolat tempéré est le mets à réaliser durant l'épreuve, elle devra être incorporée dans le <u>dessert</u>.</p> |

3.3 Compétences

| Compétences – Module 2B | |
|----------------------------------|---|
| Description | <p>Coupes de précision pour légumes :</p> <p>Les légumes sont présentés dans des contenants individuels (fournis).</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 g de poireau – Juliennes • 100 g de carotte – Brunoise • 100 g de zucchini – Tourné (coupe oblongue) • 100 g de champignons de Paris - Tournés (coupe oblongue) • Voir l'annexe C – Coupes de précision. • <u>Les légumes ainsi coupés doivent tous être incorporés dans le menu.</u> • 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 • Les légumes non utilisés doivent être placés dans des contenants étiquetés et entreposés en conformité avec les directives de salubrité de l'industrie alimentaire. |
| Ingrédients disponibles | <p>La liste des ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients</i>.</p> <p>.</p> |
| Équipement spécial requis | <ul style="list-style-type: none"> • Contenants de traiteur compostables de 500 mL (fournis par le CTN). • Présentation des mets de l'épreuve sous pression dans les assiettes, bols et contenants appropriés, fournis par le CTN. • Seuls les plats de service (porcelaine) fournis par le CTN peuvent être utilisés. • Les cuillères, les verres, les ramequins et autres articles de service ne sont pas autorisés. |

3.4 Hors-d'œuvre sur assiette

| Hors-d'œuvre – Module 3A | |
|----------------------------------|--|
| Description | <p>Confectionner (4) portions d'un hors-d'œuvre sur assiette. Les éléments suivants doivent être visibles sur l'assiette :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Truite arc-en-ciel • Au moins deux (2) ingrédients du panier mystère. • Au moins une (1) sauce • Au moins une (1) garniture comestible fonctionnelle. • Peut inclure les légumes parés du module 2B et le mets préparé durant l'épreuve sous pression, s'il est approprié. |
| Précisions sur le service | <p>Remarque – L'usage de moules et d'autres instruments de ce type est autorisé durant la confection, mais les cuillères, les verres, les ramequins et autres articles du genre ne sont pas autorisés pour le service.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le poids total d'une portion doit être de 150 à 200 grammes. • La sauce doit être servie dans les assiettes. Simultanément, il faut aussi présenter aux juges une (1) saucière (90 mL) pour évaluation. • Les mets protéinés doivent avoir été cuits jusqu'à l'atteinte d'une température minimale de 60 °C (140 °F) – aucun mets cru ne sera accepté. • Le hors-d'œuvre peut être servi chaud ou froid. (La température de l'assiette doit convenir à celle du mets.) <p>Service de table fourni :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes rondes de 12 po, blanches – 4 • Saucière – 1 |
| Ingrédients disponibles | <ul style="list-style-type: none"> • La liste des ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients</i>. |

| | |
|-------------------------|---|
| Délai du service | <ul style="list-style-type: none"> Les mets doivent être présentés aux juges à l'heure qui est précisé dans l'horaire du concours. |
|-------------------------|---|

3.5 Plat principal sur assiette

| Plat principal – Module 3B | |
|-----------------------------------|---|
| Description | <p>Confectionner (4) portions du plat principal sur assiette. Les éléments suivants doivent être visibles sur l'assiette :</p> <ul style="list-style-type: none"> Canard – doit témoigner de deux (2) modes de cuisson différents. Au moins deux (2) ingrédients du panier mystère. Au moins trois (3) légumes apprêtés, chacun cuit selon différents modes de cuisson. Au moins un (1) féculent. Au moins une (1) sauce (servie chaude). Au moins une (1) garniture comestible fonctionnelle. Peut inclure des légumes parés au module 2B et le mets préparé durant l'épreuve sous pression, s'il est approprié. |
| Précisions sur le service | <p>Remarque – L'usage de moules et d'autres instruments de ce type est autorisé durant la confection, mais les cuillères, les verres, les ramequins et autres articles du genre ne sont pas autorisés pour le service.</p> <ul style="list-style-type: none"> Le poids total d'une portion doit être de 185 à 250 grammes. La sauce doit être servie dans les assiettes. Simultanément, il faut les accompagner d'une (1) saucière (minimum de 90 mL). Les mets protéinés doivent avoir été cuits – aucun mets cru ne sera accepté. Les mets doivent être servis chauds. <p>Service de table fourni :</p> |

| | |
|--------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes rondes de 12 po, blanches – 4 • Saucière – 1 |
| Ingrédients disponibles | <ul style="list-style-type: none"> • La liste des ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients</i>. • Les mets peuvent inclure n'importe lequel des légumes parés au module 2B, des ingrédients du panier mystère et le mets réalisé durant l'épreuve sous pression, s'il est approprié. |
| Délai du service | <ul style="list-style-type: none"> • Les mets doivent être présentés aux juges à l'heure qui est précisée dans l'horaire du concours. |

3.6 Dessert sur assiette

| Dessert sur assiette – Module 3C | |
|---|---|
| Description | <p>Confectionner quatre (4) assiettes de dessert. Les éléments suivants doivent être visibles sur l'assiette :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Au moins deux (2) ingrédients du panier mystère. • Pâtisserie (choux, pâte feuilletée, pâte brisée, pâte sucrée, etc.). • Garniture de crème (crème pâtissière, crème anglaise, bavarois, etc.). • Garniture de chocolat ou de sucre. • Au moins une (1) sauce. |
| Précisions sur le service | <p>Remarque – L'usage de moules et d'autres instruments de ce type est autorisé durant la confection, mais les cuillères, les verres, les ramequins et autres articles du genre ne sont pas autorisés pour le service.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le poids total d'une portion doit être de 95 à 150 grammes. • Aucun composant congelé n'est permis. <p>Service de table fourni :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes rondes de 12 po, blanches |

| | |
|--------------------------------|---|
| | |
| Ingrédients disponibles | <ul style="list-style-type: none"> • La liste des ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients</i>. |
| Délai du service | <ul style="list-style-type: none"> • Les desserts doivent être présentés aux juges à l'heure qui est précisé dans l'horaire du concours. |



LECTURE



CALCUL



CRÉATIVITÉ ET INNOVATION

Annexe A

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

Cet exemple est fourni pour permettre aux concurrents et concurrentes de bien comprendre l'objectif de cet exercice et de s'exercer. La recette dans l'exemple ne sera pas utilisée pour l'épreuve. Durant le concours, les cases ombragées bleues et roses seront vides. Les concurrents et les concurrentes devront y inscrire les données pertinentes d'après 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 | 0,25 \$ |
| Carotte | 20 | kg | 16,85 \$ | 93 % | 18 600 | g | 0,001 \$ | 125 | g | 0,13 \$ |
| Céleri | 525 | g | 1,91 \$ | 82 % | 431 | g | 0,004 \$ | 125 | g | 0,50 \$ |
| Œufs, les blancs | 684 | g | 3,48 \$ | 40 % | 274 | g | 0,013 \$ | 250 | g | 3,25 \$ |
| 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 un coût de revient de 23,5 %. | | | | | | | | | | |
| Calculez la marge brute précise par portion, en dollars et en cents. | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | Coût total de la recette (\$) | | 4,94 \$ | |
| | | | | | | | Coût par portion (\$) | | 0,22 \$ | |
| | | | | | | | Prix de vente suggéré (\$) | | 0,94 \$ | |
| | | | | | | | Coût de revient (%) | | 23,5 % | |
| | | | | | | | Marge brute par portion (\$) | | 0,72 \$ | |

Annexe B

Recettes pour épreuve sous pression

Les recettes du concours sont tirées des manuels suivants :

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

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

- Les recettes sont fournies à titre indicatif. Elles peuvent être adaptées en fonction des besoins pour obtenir les quantités voulues, des saveurs précises et un assaisonnement adéquat.
- Bien que le présent projet d'épreuve renferme quelques recettes, nous vous recommandons de consulter le manuel *Professional Cooking* ou *On Cooking*. Vous y trouverez des instructions et des renseignements supplémentaires détaillés pour les techniques de confection et de cuisson pour les modules 1 et 2.
- Les manuels comprennent aussi 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 plats à réaliser (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 ainsi que des directives pour la présentation des assiettes).
- Les pratiques culinaires courantes et correctes doivent être respectées et seront encouragées.
- Les recettes fournies par le président du Comité technique doivent être utilisées pour confectionner les éléments de l'épreuve sous pression. N'oubliez pas que les recettes sont fournies à titre indicatif et qu'elles peuvent être adaptées au besoin.
- Lorsque des ingrédients ne sont pas disponibles ou hors saison, des solutions de remplacement appropriées doivent être trouvées.

Omelette à la française

Source : *Professional Cooking*, 9^e édition

Page 784



Recipe and photo: *Professional Cooking* 9th edition. Courtesy John Wiley and Sons, Inc.

| | | |
|-----------------|--------------|-------|
| Œufs | 3 | |
| Sel | 1 pincée | |
| Poivre blanc | 1 pincée | |
| Eau (optionnel) | 1 c. à soupe | 15 mL |
| Beurre clarifié | 1 c. à soupe | 15 mL |

1. Dans un petit bol, battre les 3 œufs pour bien les mélanger, sans les faire mousser. Saler et poivrer.
 - On peut ajouter 1 c. à soupe (15 millilitres) d'eau pour alléger la texture de l'omelette (optionnel).
2. Chauffer une poêle à omelette à feu moyen-élevé.
3. Lorsque la poêle est chaude, ajouter 1 c. à soupe (15 mL) de beurre clarifié. Le faire glisser pour enduire la surface intérieure de la poêle. Attendre une seconde pour réchauffer le beurre. On peut utiliser du beurre de lait cru, mais il faudra être très prudent de ne pas le laisser brûler. Les solides de lait bruniront, ce qui nuira à l'apparence de l'omelette.
4. Verser les œufs dans la poêle. En quelques secondes, les œufs commenceront à coaguler près des bords et sur le fond.
5. Avec une main (la gauche pour les droitiers), secouer vigoureusement la poêle dans un mouvement de va-et-vient. Simultanément, mélanger les œufs dans un mouvement circulaire avec le dos d'une fourchette. Attention de ne pas égratigner le fond de la poêle avec la fourchette. Cette étape est la plus délicate. Le plus souvent, on ne secoue ni ne mélange les œufs assez vigoureusement, ou encore le feu est trop bas. Il est nécessaire de toujours secouer les œufs afin qu'ils coagulent uniformément.

6. Arrêter de secouer les œufs et de les mélanger lorsqu'ils sont presque cuits, mais encore très humides (coulants). Si on continue de brasser, on obtiendra des œufs brouillés plutôt qu'une omelette.
7. Soulever la poignée de la poêle et la secouer pour que l'omelette glisse au bord opposé de la poêle, jusqu'au rebord.
8. Pour garnir l'omelette, déposer les ingrédients de la garniture avec une cuillère au milieu des œufs, perpendiculaire à la poignée.
9. Avec une fourchette, replier les côtés de l'omelette jusqu'en son centre. L'omelette devrait alors se trouver dans un des côtés de la poêle et avoir une forme presque ovale.
10. Placer la paume de la main sous la poignée pour soulever la poêle et faire glisser et retourner l'omelette dans une assiette, qui sera à l'envers et aura conservé sa forme ovale.
 - a. La totalité de la procédure devrait prendre moins d'une minute.
 - b. L'intérieur de l'omelette devrait être humide, sa surface extérieure, tendre, et sa couleur, jaune ou légèrement dorée.

Meringue italienne

Source : *Professional Cooking*, 9^e édition

Page 1012

Rendement : 2 pintes (2 litres)

| | | | |
|---------------|---------------|--------|-------|
| Blancs d'œufs | 8 oz | 250 g | 100 % |
| Sucre | 1 livre | 500 g | 200 % |
| Eau | 4 oz liquides | 125 mL | 50 % |

1. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et faire bouillir jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Faire bouillir jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons placé dans le sirop indique 240 °F (115 °C).
2. Tandis que le sirop cuit, fouetter les blancs d'œufs dans un batteur jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous.
3. Pendant que le batteur est en marche, verser très lentement le sirop chaud dans le bol de blancs d'œufs.
4. Continuer de fouetter jusqu'à ce que la meringue forme des pics fermes.
5. 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.
6. Voir les photos pour un aperçu de la forme recherchée.





Beurre composé

Source : *Professional Cooking*, 9^e édition
Page 198



Le beurre composé est confectionné au moyen de beurre de lait cru ramolli dans lequel on incorpore des ingrédients pour l'aromatiser. Le mélange est façonné en rouleaux dans du papier ciré.

Le beurre composé a deux principaux usages :

- On en dispose des tranches fermes sur les aliments chauds grillés au moment de les servir. Le beurre qui fond sert alors de sauce.
- De petites quantités sont ajoutées aux sauces pour les compléter et les aromatiser.

Beurre maître d'hôtel

Rendement : 1 livre (500 g)

| | | |
|-------------------|---------------|----------|
| Beurre (non salé) | 1 lb | 500 g |
| Persil (haché) | 2 oz | 60 g |
| Jus de citron | 1½ oz liquide | 50 mL |
| Sel | 2 c. à thé | 10 mL |
| Poivre | 1 pincée | 1 pincée |

1. Avec un mélangeur muni d'un fouet plat, battre le beurre à faible vitesse jusqu'à ce qu'il soit lisse et crémeux.
2. Incorporer tous les autres ingrédients et mélanger à faible vitesse pour obtenir une préparation homogène.
3. Rouler le beurre en rouleau d'environ 1 pouce (2,5 cm) de diamètre dans une feuille de papier parchemin ou du papier ciré. Laisser durcir au réfrigérateur.
4. Trancher des rondelles de ¼ pouce (½ cm) d'épaisseur et les déposer sur des mets rôtis ou grillés juste avant de les servir.

Garnitures de sucre

Source : *Professional Baking*, 7^e édition

Pages 662-666

Le **sucre filé** est une masse de minces filaments de sucre.

| | | | |
|----------------------|---------------|-------|-------|
| Sucre | 10 oz | 300 g | 100 % |
| Eau | 5 oz | 150 g | 50 % |
| Glucose | 2 oz liquides | 40 mL | 20 % |
| Colorant (optionnel) | | | |

1. Pour faire un sirop, combiner le sucre, l'eau et le glucose.
2. Faire bouillir à 225 °F (125 °C); ajouter le colorant (optionnel).
3. Continuer de faire bouillir le mélange jusqu'à l'atteinte de 320 °F (160 °C), puis cesser immédiatement la cuisson en plongeant la base de la casserole dans l'eau froide pendant 2-3 secondes. Retirer de l'eau et laisser reposer pendant 2-3 minutes pour faire légèrement épaissir le sirop.
4. Enduire légèrement d'huile un rouleau à pâtisserie ou un bâton en métal. Le suspendre à l'horizontale. Placer des feuilles de papier en dessous pour recueillir les gouttelettes.
5. Tremper dans le sirop un fouet en métal dont l'extrémité a été coupée, puis le secouer au-dessus du rouleau ou du bâton. Répéter cette étape jusqu'à l'obtention de la qualité voulue de sucre filé.
6. Retirer le sucre filé (des cheveux d'ange) du rouleau ou du bâton et lui donner la forme voulue.



*Recipe and photos: Professional Baking 7th edition.
Courtesy John Wiley and Sons, Inc.*



Garnitures de sucre (*suite*)

Source : *Professional Baking*, 7^e édition
 Pages 662-666

Caramel pour spirales de sucre et autres formes

| | | | |
|---------|---------------|-------|-------|
| Sucre | 10 oz | 300 g | 100 % |
| Eau | 10 oz | 300 g | 100 % |
| Glucose | 1½ oz liquide | 40 g | 13 % |

1. Pour faire un sirop, combiner le sucre, l'eau et le glucose.
2. Faire bouillir jusqu'à l'atteinte de 320 °F (160 °C), puis cesser immédiatement la cuisson en plongeant la base de la casserole dans l'eau froide pendant 2-3 secondes. Retirer de l'eau et laisser reposer pendant 2-3 minutes pour faire légèrement épaissir le sirop.

Création de spirales

1. Prendre une quantité de caramel avec une cuillère de métal. Enrouler un filament de caramel autour d'un bâtonnet de bois enduit d'huile.
2. Faire glisser la spirale ainsi créée une fois le sucre durci.

Autres formes

Enfiler des gants de caoutchouc pour protéger les mains du sirop chaud. Verser le sirop dans un cornet de plastique. Couper l'extrémité du cornet et créer à la douille les formes voulues sur un tapis de silicone ou une surface de travail enduite d'huile. Laisser refroidir.

*Recipe and photos: Professional Baking 7th edition.
 Courtesy John Wiley and Sons, Inc.*



Velouté

Source : *Professional Cooking*, 9^e édition

Page 188

Rendement : 2 pintes (2 litres)

| | | |
|--------------------|---------------|------------|
| Beurre clarifié | 4 oz liquides | 125 mL |
| Mirepoix blanche | 4 oz | 125 g |
| Farine | 4 oz | 125 g |
| Bouillon clair | 2,5 pintes | 2,5 litres |
| Sachet : | | |
| Feuille de laurier | 1 | 1 |
| Thym | ½ c. à thé | 2 mL |
| Poivre en grains | ½ c. à thé | 2 mL |
| Tiges de persil | 3 ou 4 | 3 ou 4 |
| Sel | Au goût | |
| Poivre blanc | Au goût | |

1. Dans une casserole épaisse, chauffer le beurre clarifié à feu doux. Incorporer la mirepoix et faire suer les légumes, en évitant de les faire brunir.
2. Ajouter la farine pour faire un roux doré. Faire refroidir le roux légèrement.
3. Incorporer graduellement le bouillon dans le roux, en brassant constamment. Porter à ébullition et continuer de brasser continuellement. Réduire le feu et laisser mijoter.
4. Ajouter le sachet.
5. Faire mijoter à feu très doux pendant 1 heure. Remuer à l'occasion. Écumer la surface au besoin. Ajouter du bouillon pour modifier la consistance.
6. Si le velouté sera consommé tel quel, ajouter le sel et le poivre blanc au goût. S'il servira d'ingrédient dans un autre met, ne pas l'assaisonner.
7. Passer le velouté dans une passoire tapissée d'étamine (coton à fromage). Couvrir le velouté ou étendre du beurre fondu sur la surface pour éviter la formation d'une peau. Garder au chaud dans un bain-marie, ou refroidir le velouté dans un bain d'eau froide pour un usage ultérieur.



Petits pains au babeurre

Source : *Professional Cooking*, 9^e édition

Page 946

Rendement : 2 lb 10 oz (1278 grammes)

| | | | |
|-------------------------------|--------|-------|------|
| Farine panifiable | 10 oz | 300 g | 50 % |
| Farine à pâtisserie | 10 oz | 300 g | 50 % |
| Sel | 0,4 oz | 12 g | 2 % |
| Sucre | 1 oz | 30 g | 5 % |
| Poudre à pâte | 1,2 oz | 36 g | 6 % |
| Graisse alimentaire ou beurre | 7 oz | 120 g | 35 % |
| Lait | 13 oz | 390 g | 65 % |

Cuire à 425 °F (220 °C) pendant environ 15 minutes.

Préparation

1. Peser avec précision tous les ingrédients.
2. Dans le bol du mélangeur, tamiser ensemble les ingrédients secs.
3. Incorporer la graisse ou le beurre avec le fouet plat ou le coupe-pâte du mélangeur. On peut aussi l'ajouter à la main, en utilisant un coupe-pâte ou ses doigts. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange grumeleux.
4. Combiner les ingrédients liquides. La pâte peut être préparée d'avance jusqu'à cette étape. Des portions des deux mélanges peuvent alors être pesées et combinées juste avant la cuisson.
5. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et molle. Éviter de trop mélanger.
6. Déposer la pâte sur le plan de travail et la pétrir légèrement en appuyant dessus et en la repliant en deux. Replier de nouveau la pâte, chaque fois dans le sens opposé (rotation de 90 degrés).
7. Répéter cette séquence de 10 à 20 fois, pendant environ 30 secondes. La pâte devrait être molle et légèrement élastique, sans être collante. Un trop long pétrissage donnera des pains durs. La pâte peut maintenant être façonnée.



Recette et photo : Professional Cooking, 9^e édition. Avec la permission de John Wiley and Sons, Inc.

Œufs bénédicins

Source : *Professional Cooking*, 9^e édition

Page 779

Rendement : 1 portion (2 œufs)

| | | |
|------------------------------|-------------------|-------------------|
| Muffin anglais | 1 | 1 |
| Beurre | Selon les besoins | Selon les besoins |
| Œufs frais, catégorie A | 2 | 2 |
| Bacon de dos ou jambon, cuit | 2 tranches | 2 tranches |
| Sauce hollandaise | 3 oz liquides | 100 mL |

1. Trancher le muffin en deux et le faire griller. Le beurrer et le déposer dans une assiette de service.
2. Pocher les œufs selon la méthode de base décrite ci-dessous.
3. Pendant la cuisson des œufs, réchauffer le bacon de dos ou le jambon pendant 1 minute sur une plaque ou dans une sauteuse. Déposer la viande sur le muffin rôti.
4. Égoutter les œufs pochés et les déposer sur la viande.
5. Avec une louche, garnir de sauce hollandaise chaude. Servir immédiatement.

Sauce hollandaise

Source : *Professional Cooking*, 9^e édition

Page 200

Rendement : 24 oz liquides (720 mL)

| | | |
|-----------------------------------|------------------|------------|
| Beurre | 1 lb 4 oz | 600 g |
| Poivre en grains, écrasés | 1/8 c. à thé | 0,5 mL |
| Sel | 1/8 c. à thé | 0,5 mL |
| Vinaigre blanc ou vinaigre de vin | 3 oz liquides | 90 mL |
| Eau froide | 2 oz liquides | 60 mL |
| Jaunes d'œufs | 6 | 6 |
| Jus de citron | 1 - 2 c. à soupe | 15 - 30 mL |
| Sel | Au goût | |
| Poivre de Cayenne | Au goût | |

- Clarifier le beurre. On devrait obtenir environ 480 millilitres (1 chopine) de beurre clarifié. Conserver le beurre tiède, mais pas chaud.
- 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.
- Passer le mélange au tamis fin pour le verser dans un bol en acier inoxydable. Utiliser une spatule en caoutchouc propre pour bien transférer tous les ingrédients aromatiques dans le bol.
- Ajouter les jaunes d'œufs dans le bol et bien mélanger.
- En tenant le bol au-dessus d'un bain-marie, continuer de fouetter les jaunes jusqu'à ce qu'ils deviennent épais et crémeux.
- 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 avant l'ajout de la totalité du beurre, ajouter un peu de jus de citron.
- Une fois tout le beurre incorporé, ajouter en fouettant du jus de citron au goût. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre de Cayenne. Au besoin, délayer la sauce en ajoutant quelques gouttes d'eau tiède.
- Au besoin, passer la sauce à l'étamine (*coton à fromage*) et la garder tiède (pas chaude) jusqu'au moment de servir. Ne pas la conserver plus de 2 heures.



Le tempérage du chocolat

Fourni par Barry Callebaut
Callebaut.com

Le tempérage du chocolat est essentiel pour obtenir un résultat brillant et lisse, et une texture croquante.

1. Faire fondre le chocolat dans une tempéreuse (appareil conçu pour faire fondre le chocolat). Fixer le thermostat à 45 °C.
2. Réduire le thermostat à environ 31 °C pour le chocolat noir, ou à environ 29 °C pour le chocolat au lait et le chocolat blanc. Ajouter immédiatement les Callets^{mc} à 5 % à température ambiante.
3. Remuer le chocolat pour bien incorporer tous les cristaux stables des Callets^{mc} de façon uniforme. Est-ce que les Callets^{mc} fondent trop rapidement? C'est que le chocolat est encore trop chaud. Ajouter d'autres Callets^{mc} pour en réduire la température et continuer de brasser.
4. On obtiendra un chocolat légèrement plus épais, maniable et prêt à l'emploi.














Autre méthode :

1. Faire fondre le chocolat à 45 °C (113 °F).
2. Refroidir le chocolat pour qu'il atteigne 27 °C (80,6 °F) pour le chocolat noir, ou 29 °C (84,2 °F) pour le chocolat au lait et le chocolat blanc.
3. Réchauffer de nouveau le chocolat pour qu'il atteigne 31 °C (87,8 °F).
4. On obtiendra un chocolat légèrement plus épais, maniable et prêt à l'emploi.

Annexe C — Coupes de précision

Source : *Professional Cooking*, 9^e 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 2 cm x 2 cm) |
| C | Dé moyen | 1/2 po x 1/2 po x 1/2 po (12 mm x 12 mm x 12 mm) |
| D | Petit dé | 1/4 po x 1/4 po x 1/4 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 | 1/2 po x 1/2 po x 1/8 po (12 mm x 12 mm x 3 mm). Forme ronde, carrée ou rectangulaire |
| I | Losange | 1/2 po x 1/2 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 | 1/4 po x 1/4 po x 2 1/2-3 po (6 mm x 6 mm x 6-7,5 cm) |
| I | Julienne | 1/8 po x 1/8 po x 2 1/2 po (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) Lozengé: 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). |

Annexe D Barème de notation 2023

| Sécurité et hygiène | Valeur : | 15 |
|---|---------------------------|-----------|
| Élément | Mesure ou Jugement | |
| Uniforme (EPI) | M | |
| Hygiène personnelle | J | |
| Propreté du poste de travail | J | |
| Utilisation sécuritaire des outils manuels et de l'équipement | J | |
| Méthodes de travail sécuritaires | J | |

| Organisation et utilisation des produits | Valeur : | 12 |
|--|---------------------------|-----------|
| Élément | Mesure ou Jugement | |
| Respect du délai de l'épreuve sous pression | M | |
| Respect du délai des coupes de précision | M | |
| Respect du délai de l'épreuve d'établissement des coûts | M | |
| Respect de l'échéance pour le menu et ses éléments | M | |
| Respect de l'échéance de la présentation du hors-d'œuvre | M | |
| Respect de l'échéance de la présentation du plat principal | M | |
| Respect de l'échéance de la présentation du dessert | M | |
| Utilisation efficace du plan de travail | J | |
| Gestion de la quantité de déchets en raison de la technique employée; gaspillage | J | |
| Gestion du rendement, c'est-à-dire supérieur ou inférieur à la quantité exigée | J | |
| Choix des ingrédients et compétences appropriées en fonction de la valeur nutritionnelle de l'ingrédient | J | |

| Préparation et techniques | Valeur : | 25 |
|---|---------------------------|-----------|
| Élément | Mesure ou Jugement | |
| Hygiène alimentaire (FJ) | J | |
| Application et utilisation des outils manuels | J | |
| Idées et 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 et des compétences connexes, notamment leur utilisation et leur préparation | J |
| Épreuve d'établissement des coûts | M |

| Présentation | | Poids : | 14 |
|--|--|---------------------------|-----------|
| Élément | | Mesure ou Jugement | |
| Propreté des aliments et du service de table (porcelaine) : plats 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 | |
| Attrait visuel de la présentation du hors-d'œuvre | | J | |
| Attrait visuel de la présentation du plat principal | | J | |
| Attrait visuel de la présentation du dessert | | J | |
| Modernité et style des aliments présentés | | J | |
| Qualité et valeur globales des aliments présentés | | J | |
| Poireaux – coupés en juliennes selon les normes de l'industrie | | M | |
| Courgettes – tournées 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 imposés sont indiqués dans la description écrite du menu. | | M | |

| Goût et éléments imposés | | Poids : | 34 |
|--|--|---------------------------|-----------|
| Élément | | Mesure ou Jugement | |
| La portion de hors-d'œuvre correspond au poids exigé. | | M | |
| La portion du plat principal correspond au poids exigé. | | M | |
| La portion du dessert correspond au poids exigé. | | M | |
| Le menu descriptif est rédigé de manière professionnelle et ne comporte pas d'erreurs. | | J | |
| Hors-d'œuvre – Comprend les éléments imposés | | J | |
| Plat principal - Comprend les éléments imposés | | J | |
| Dessert – Comprend les éléments imposés | | J | |
| Hors-d'œuvre : texture et degré de cuisson | | J | |
| Plat principal : texture et degré de cuisson | | J | |
| Dessert : texture et degré de cuisson | | J | |
| Goût du hors-d'œuvre | | J | |
| Goût du plat principal | | J | |

| | |
|---|---|
| Goût du dessert | J |
| Assaisonnement des mets | 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 |