



Projet

Cuisine

ÉTUDES POSTSECONDAIRES

TORONTO, ONT.

28 – 29 MAI 2026

PROJET D'ESSAI

CUISINE – Métier 34

Président du concours :

Phillip Lie, CCC, RSE, BHM - NTC Colombie-Britannique

Coprésident du concours :

Andrew Nicholson, RSE, CAE - CNT, Île-du-Prince-Édouard

Expert canadien, Cuisine :

Sean Kettley CCC, RSE – Expert mondial - Nouvelle-Écosse

Informations générales

Ce **projet d'essai** est basé sur le document de description du concours national des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies et fournit des renseignements détaillés sur le concours lui-même, tandis que les descriptions du **concours** fournissent des renseignements généraux sur les compétitions des Olympiades.

Tous les documents pertinents sont disponibles sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

Toutes les questions doivent être adressées au président et au président adjoint techniques nationaux

Phillip Lie - plie@vcc.ca

Andrew Nicholson - WANicholson@hollandcollege.com

1. INTRODUCTION

La compétition comprendra 2 jours de compétition sur 10,5 heures. Des ingrédients obligatoires spécifiques et des éléments de test seront révélés lors de la compétition, conformément à l'horaire de la compétition.

2. HORAIRE DE LA COMPÉTITION:

L'orientation du concours aura lieu le mercredi 27 mai 2026.

Jour 1 du concours – Jeudi 28 mai 2026

Module 1A

9h00 Arrivée des candidats sur place. Introduction et rencontre du Jour 1 de la compétition.

09:30

- Des ingrédients obligatoires spécifiques sont révélés. Tous les articles doivent être incorporés de manière prééminente dans le plat principal du concurrent.
- L'heure de fin du test de pression sera tirée (le test de pression réel sera annoncé au début de la fenêtre de l'épreuve de pression). Les concurrents doivent intégrer le moment des essais de pression dans leur plan de travail.
- L'exercice d'établissement des coûts est attribué. (Voir l'annexe A pour un exemple.)

9 h 45 Les concurrents terminent l'exercice d'établissement des coûts, conçoivent un menu descriptif, énumèrent les éléments du menu et produisent un plan de travail pour le jour 2. Les concurrents disposent de 2,5 heures pour cette partie de la compétition. Aucun appareil électronique n'est autorisé (sauf ceux fournis par le NTC). Aucune remise de travail tardive n'est acceptée.

12 h 15

- Soumettez deux (2) copies manuscrites des documents suivants : plan de travail, menu descriptif et éléments de menu à l'aide des modèles fournis par le CNT sur le site de la compétition.
- Les concurrents peuvent prendre une copie de leur plan de travail, de leur menu et des éléments du menu à titre de référence pour le jour 2.
- Les remises de menu du jour 1 sont définitives. Aucun ajout ou substitution n'est autorisé.
- Soumettez l'exercice d'évaluation des coûts.

12h15 Révision du calendrier des compétitions pour le Jour 2. Période de questions et de discussion.

12h30 Les concurrents quittent le site de la compétition. Le dîner est prévu pour les concurrents.

Jour de compétition 2 – Vendredi 29 mai 2026

8h15 Les concurrents arrivent sur place.

8 h 30 Rencontre d'orientation sur la sécurité. Les attentes sont décrites pour le jour 2 de la compétition.

8 h 40 Installation du poste de travail *** Équipement seulement, boîtes à outils retournées dans la zone de stockage. (Aucun contact avec des aliments pour le moment).

9h00 Début de la compétition, test de pression annoncé.

11h30 Présentation des coupes de légumes de précision.

12h15 : Nettoyage et inspection des postes de travail. (Pas de cuisson/préparation pour le moment). Toute production alimentaire et toute cuisson doivent cesser.

12h30 Les candidats doivent quitter le site du concours. Le dîner est prévu pour les concurrents.

13h20 Les concurrents reviennent du dîner, rencontre de retour avec le CNT.

13h30 Reprise de la compétition.

15h00 Présentation de l'entrée.

15h45 Présentation du plat principal.

16h30 Présentation du dessert. Nettoyage de la station.

17h30 Les stations sont inspectées, puis les concurrents quittent le site.

REMARQUES:

Moment du service :

Il y a une fenêtre de deux (2) minutes après le temps de présentation lors de la présentation des modules, après quoi des déductions de points auront lieu.

Exemple : Le dessert doit être servi de 16h00 à 16h02. Après quoi, les points seront déduits toutes les minutes jusqu'à 16 h 12. À 16 h 13, les travaux soumis ne seront plus acceptés pour le jugement.

3. DESCRIPTION DU PROJET ET DES TÂCHES

- 3.1 Ingrédients obligatoires

Vous trouverez ci-dessous une liste des catégories d'ingrédients obligatoires. Tous ces éléments/ingrédients doivent être présents sur les trois plats et être facilement identifiables.

L'inventaire d'ingrédients par concurrent comprendra les éléments suivants ci-dessous. Les variétés/tailles spécifiques et la quantité des ingrédients ne seront pas révélés avant le jour 1 de la compétition :

- Fruits
- Champignons
- Légumes feuilles
- Pousses
- Racines/tubercules
- Alcool

3.2 Éléments de l'épreuve de pression – **Module 2A**

Les concurrents se verront attribuer un « élément de test de pression » qui leur permettra de mettre en valeur des compétences spécifiques sélectionnées par le CNT. À l'heure choisie, le CNT annoncera l'élément de test. L'élément de l'épreuve doit être présenté pour jugement à l'heure de service précédemment désignée. Aucune méthodologie ne sera proposée en amont du concours.

Limite de temps : Les concurrents disposeront d'un maximum de 30 minutes pour effectuer l'épreuve de pression. Passé ce délai, le CNT n'évaluera aucun produit alimentaire.

- 3.3 Compétences

Compétences

Compétences – Module 2B	
Description	<p>Coupes de précision des légumes :</p> <p>Les articles sont présentés dans des contenants individuels (contenants fournis).</p> <ul style="list-style-type: none"> 50g de brunoise de fenouil (3mm), 50g de brunoise de céleri (3mm), 20g de ciboulette finement hachée/tranchée. Les coupes doivent être présentes dans l'entrée. Voir l'annexe B – Coupes de précision des légumes. La quantité utilisée est à la discrétion du concurrent, mais doivent être inscrits dans leur menu et doivent afficher la compétence de base. Tous les légumes coupés doivent être étiquetés et entreposés conformément aux lignes directrices de l'industrie en matière de salubrité des aliments et utilisés dans le menu.
Ingrédients disponibles	<p>Une liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module est incluse dans le document de la table commune des aliments.</p>
Équipement spécial requis	<ul style="list-style-type: none"> Contenants déli de plastiques ou compostables (fournis par le CNT). L'élément de l'épreuve doit être présenté dans les assiettes, bols ou contenants appropriés (fournis par CNT). Aucune marchandise vaisselle de service (Chine) n'est autorisée autre que celles fournies par la CNT. Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc. ne sont pas autorisés.



Entrée – Module 3A

Description	<p>Préparez quatre (4) portions de rillettes de salmonidés. Les composantes visibles sur la plat doivent inclure :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rillettes de poissons • Doit utiliser les coupes de précision du module 2B • Craquelin • Petite Salade composée • Garniture appropriée, fonctionnelle et comestible • Sauce froide dans l'assiette
Détails du service	<ul style="list-style-type: none"> • Remarque - Les moules, etc., sont autorisés pour la production ; Cependant, les articles de service ajoutés : cuillères, verres, ramequins, etc., ne sont pas autorisés pour le service. • Les produits protéinés doivent être cuits pour corriger les températures internes conformément aux directives de sécurité alimentaire. • L'entrée doit être servie froide (température ambiante) dans les assiettes fournies. • La portion totale de l'assiette doit être comprise entre 125 et 175 grammes. <p>Vaisselle de service fournies:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiette de 12 po, ronde blanche – 4 chacune
Ingrédients disponibles	<ul style="list-style-type: none"> • Une liste de tous les autres ingrédients disponibles pour ce module est incluse dans le document de la table commune des aliments.
Moment du service	<ul style="list-style-type: none"> • Les plats doivent être présentés au jugement à l'heure indiquée sur l'horaire de la compétition.



Plat principal – Module 3B

Description	<p>Préparez quatre (4) assiettes de plats principaux <u>en utilisant le canard entier</u>. Les composantes visibles sur le plat doivent inclure :</p> <ul style="list-style-type: none"> Composante protéinée, doit être cuite en croûte (<i>p. ex., Pithivier / Wellington</i>) et doit comprendre les éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> Canard - Poitrine cuite rosé a à point, (mi-saignant a medium) Canard – Les cuisses doivent être utilisées Duxelles de champignons Pâte feuilletée Pour la présentation, le produit fini doit être découpé de manière à montrer la coupe transversale de tous les éléments contenus dans la pâte. Articles utilisés à partir de la liste d'ingrédients obligatoires : le canard entier doit être utilisé Un minimum de 3 méthodes de cuisson différentes démontrées Un élément ou garniture végétale fonctionnelle Un minimum de 1 sauce
Détails du service	<p>Remarque - Les moules, etc., sont autorisés pour la production ; cependant, les articles de service ajoutés : cuillères, verres, ramequins, etc., ne sont pas autorisés pour le service.</p> <ul style="list-style-type: none"> La portion totale de l'assiette doit être comprise entre 225 et 325 grammes. La sauce doit être servie dans des assiettes et en accompagnement dans une (1) saucière (90 ml minimum). Les articles protéinés doivent être cuits – pas de préparations crues. Les éléments doivent être servis chauds - pas de préparations froides. <p>Vaisselle de service fournies:</p> <ul style="list-style-type: none"> Assiette de 12 po, ronde blanche – 4 chacune Saucière – 1 de chaque
Ingrédients disponibles	<ul style="list-style-type: none"> Une liste de tous les ingrédients supplémentaires disponibles pour ce module est incluse dans le document de la table commune des aliments. Les quantités maximales par ingrédient sont indiquées dans le tableau commun.

Moment du service	<ul style="list-style-type: none"> Les plats doivent être présentés au jugement à l'heure indiquée sur l'horaire de la compétition.
--------------------------	--

Dessert

Création de desserts à l'assiette – Module 3C	
Description	<p>Préparez quatre (4) assiettes de dessert. Les composantes minimales visibles sur les plats doivent inclure :</p> <ul style="list-style-type: none"> Entremets individuels (un gâteau à base de mousse à plusieurs étages doit inclure) Composante éponge Garniture (comme du chocolat tempéré ou du sucre) L'élément de fruit mystère doit être incorporé dans les entremets (<i>comme la mousse, le glaçage, la gelée, la génoise</i>), pas une sauce. Un minimum d'une (1) sauce.
Détails du service	<p>Remarque - Les moules, etc., sont autorisés pour la production ; cependant, les articles de service ajoutés : cuillères, verres, ramequins, etc., ne sont pas autorisés pour le service.</p> <ul style="list-style-type: none"> La portion totale de l'assiette doit être comprise entre 95 et 150 grammes. Aucune composante congelée plaquée n'est autorisée. <p>Vaisselles de service fournies:</p> <ul style="list-style-type: none"> Assiette de 12 po, ronde blanche
Ingrédients disponibles	<ul style="list-style-type: none"> Une liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module est incluse dans le document de la table commune des aliments.
Moment du service	<ul style="list-style-type: none"> Les desserts doivent être présentés au jugement à l'heure indiquée sur l'horaire de la compétition.



NUMERACY



ADAPTABILITY



WRITING



PROBLEM SOLVING




CREATIVITY & INNOVATION

Annexe A

Exemple d'exercice de calcul du coût de la recette

Cet exemple est destiné aux concurrents à utiliser comme référence. Il est suggéré qu'en utilisant ce modèle, les concurrents sauront ce qui est attendu. La recette incluse ne sera pas celle donnée lors du concours. Les zones ombrées en vert et orange seront vides et devront être remplies avec les informations justes basées sur les informations fournies dans les colonnes adjacentes.

Chicken Consommé (broth only)							No. of Portions:	22		
Ingredient	As Purchased (AP)			Edible Portion (EP)				Recipe - Units Needed		Recipe Ingredient Cost
	Purchase Amount	Unit.	Purchase Cost	Edible Portion Yield %	Yielded amount		Unit Cost (Cost per gram)			
Chicken Stock - Fresh	1,000	ml	\$ 3.89	100%	1,000	ml	\$ 0.004	5000	ml	\$ 20.00
Chicken Breast, skin on	1,000	g	\$ 11.20	94%	940	g	\$ 0.012	500	g	\$ 6.00
Chicken Wings and Tips	1,000	g	\$ 7.50	95%	950	g	\$ 0.008	250	g	\$ 2.00
Onion, Spanish	20	kg	\$ 19.57	90%	18	kg	\$ 0.001	250	g	\$ 0.25
Carrot	20	kg	\$ 16.85	93%	19	kg	\$ 0.001	125	g	\$ 0.13
Celery	525	g	\$ 1.91	82%	431	g	\$ 0.004	125	g	\$ 0.50
Eggs, whites	684	g	\$ 3.48	40%	274	g	\$ 0.013	250	g	\$ 3.25
Lemons	576	g	\$ 7.80	50%	288	g	\$ 0.027	30	g	\$ 0.81
Parsley - for Stems	175	g	\$ 1.50	75%	131	g	\$ 0.011	6	g	\$ 0.07
Dried Thyme	500	g	\$ 7.79	100%	500	g	\$ 0.016	1	g	\$ 0.02
Bay Leaf	40	g	\$ 4.99	100%	40	g	\$ 0.125	1	g	\$ 0.13
Whole Cloves	500	g	\$ 18.99	100%	500	g	\$ 0.038	0.5	g	\$ 0.02
Black Peppercorns	500	g	\$ 18.49	100%	500	g	\$ 0.037	2	g	\$ 0.07
							Total Recipe Cost (\$)		\$ 33.24	
							Yielded Cost Per Portion (\$)		\$ 1.51	
							Suggested Selling Price (\$)		\$ 6.43	
							Food Cost %		23.5%	
							Gross Profit per portion (\$)		\$ 4.92	
















Annexe B

Coupes de précision

Source : Cuisine professionnelle, 9e édition

Page : 145 (en anglais)

	(a) Tourné: 2 in. long \times $\frac{3}{4}$ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm \times 2 cm).
	(b) Large dice: $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. (2 cm \times 2 cm \times 2 cm).
	(c) Medium dice: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 12 mm).
	(d) Small dice: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. (6 mm \times 6 mm \times 6 mm).
	(e) Brunoise (broon-wahz): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 3 mm).
	(f) Fine brunoise: $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 1.5 mm).
	(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.
	(h) Paysanne: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; round, square, or rectangular).
	(i) Lozenge: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; diamond-shape).
	(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.
	(k) Batonnet: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ -3 in. (6 mm \times 6 mm \times 6-7.5 cm).
	(l) Julienne (or allumette potatoes): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 6 cm).
	(m) Fine julienne: 2 in. long \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 5 cm).

Annexe C

Régime de notation des études postsecondaires 2026

Sécurité et hygiène	Points:	15
Aspect	Mesure ou jugement	
Uniforme (EPI)	M	
Hygiène personnelle	J	
Hygiène du poste de travail	J	
Utilisation sécuritaire de l'outillage et de l'équipement	J	
Habitudes de travail sécuritaires	J	

Organisation et utilisation des produits	Points:	10
Aspect	Mesure ou jugement	
Chronométrage de l'épreuve de pression	M	
Chronométrage des coupes de précision des légumes	M	
Calcul de l'exercice d'établissement des coûts	M	
Chronométrage du menu et des éléments de menu	M	
Heure de service de l'entrée	M	
Heure de service du plat principal	M	
Heure de service du dessert	M	
Utilisation efficace du plan de travail	J	
Contrôle les déchets dus à la technique, à la détérioration	J	
Démontre des compétences en gestion du rendement - c'est-à-dire en sur/sous-préparation	J	
Sélection d'ingrédients et de compétences appropriées reflétant la valeur nutritionnelle de l'ingrédient	J	

Préparation et compétences techniques	Points:	25
Aspect	Mesure ou jugement	
Hygiène alimentaire (FJ)	J	
Application et utilisation de l'outillage et de l'équipement	J	
Les recettes reflètent nos propres idées et leur originalité - actualité des tendances	J	
Choisir les techniques de fabrication et de préparation appropriées	J	
Connaissance des techniques de cuisson	J	
Connaissance des ingrédients alimentaires, de leur application et de leur préparation	J	
Exercice d'établissement des coûts	M	



Présentation		Points:	15
Aspect		Mesure ou jugement	
La nourriture servie dans les assiettes est présentée proprement. Les articles de service sont exempts de déversements et d'empreintes digitales		M	
Le plat s'adapte à la vaisselle utilisée et présente un espace négatif		M	
Attrait de la présentation visuelle de l'entrée		J	
Plat principal - Présentation visuelle attrayante		J	
Création de desserts Présentation visuelle Attrayante		J	
Style de présentation des aliments moderniste et contemporain		J	
Qualité et valeur globales des aliments présentés		J	
Fenouil – brunoise coupée selon les normes de l'industrie		M	
Céleri– brunoise coupée selon les normes de l'industrie		M	
Ciboulette – hachée/tranchée coupée selon les normes de l'industrie		M	
Les ingrédients alimentaires clés/requis sont indiqués dans la description écrite du menu.		M	

Goût et composantes du menu requises		Points:	35
Aspect		Mesure ou jugement	
L'entrée répond au poids de la portion exigée selon le projet d'essai		M	
Le plat principal répond au poids de la portion exigée selon le projet d'essai		M	
Le dessert répond au poids de la portion exigée selon le projet d'essai		M	
Menu descriptif sans erreur et rédigé par des professionnels		J	
Entrée - Mettre en valeur les éléments requis		J	
Plat principal - Mettre en valeur les éléments requis		J	
Création de desserts – Mettre en valeur les éléments requis		J	
Texture et cuisson de l'entrée		J	
Texture et cuisson du plat principal		J	
Texture et cuisson du dessert		J	
Saveur de l'entrée		J	
Saveur du plat principal		J	
Saveur du dessert		J	
Assaisonnement des aliments		J	
Les techniques de cuisson appliquées reflètent l'utilisation des ingrédients et la description du menu indiquée		M	
Poids des coupes de précision des légumes		M	