



Projet

Cuisine

SECONDAIRE

TORONTO, ONT.

28 – 29 MAI 2026

PROJET D'ESSAI

CUISINE - COMMERCE 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 Olympiades.

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

Toutes les questions doivent être adressées à la fois au président technique national et au coprésident

Phillip Lie - plie@vcc.ca

Andrew Nicholson - WANicholson@hollandcollege.com

1. INTRODUCTION

La compétition à Toronto comprendra 1 journée de compétition sur 8 heures. Orientation - Mercredi 27 mai 2026.

2. HORAIRE DE LA COMPÉTITION

Journée de la compétition – Jeudi 28 mai 2026

Module A

- **8 h 15** - Les concurrents arrivent sur place. Seuls les concurrents sont autorisés dans la zone du concours.
- **8 h 15 à 8 h 25** - Les concurrents reçoivent des instructions du CNT.
- **8 h 25** - Poste de travail d'installation *** Équipement seulement. Aucun contact avec la nourriture n'est autorisé pour le moment.
- **8 h 45** - Début de la compétition.
- **9 h 15** - Soumettre : l'épreuve de conversion, menu descriptif et éléments de menu.
- **11 h 00** - Début de la compétence Boucherie et fin à 11 h 20.
- **11 h 45** – Présenter les coupes de précisions des légumes.
- **11 h 45** - Station de nettoyage.
- **12 h 30** –Pause dîner

Module B

- **13 h 20** – Les concurrents reviennent pour la rencontre de retour.
- **13 h 30** - Reprise de la compétition.
 - **15 h 00** – Service et présentation de l'entrée.
 - **15 h 45** – Service et présentation du plat principal.
 - **16 h 30** – Service et présentation du Dessert.
- **17h30** Les stations sont inspectées, puis les concurrents quittent le site.

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 16 h 30 à 16 h 32. Après quoi, les points seront déduits toutes les minutes jusqu'à 16 h 42. À 16 h 43, les œuvres soumises ne seront plus acceptées pour l'évaluation.

1 DESCRIPTION DU PROJET ET DES TÂCHES

<h3 style="text-align: center;">Module A</h3> <h4 style="text-align: center;">Épreuve de conversion et compétences</h4>	
Description	<ul style="list-style-type: none"> • Épreuve de conversion (voir Annexe #3) • Compétence Coupes de précision de légumes (voir l'annexe #4) <p>Les concurrents produiront et utiliseront les éléments suivants dans leur menu :</p> <p>3 x 100g, Morceaux de légumes - petits dés, julienne, bâtonnet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les quantités utilisées dans les assiettes sont à la discrétion du concurrent, mais doivent être inscrites dans leur menu et doivent afficher la compétence de base. ▪ Tous les légumes coupés non utilisés doivent être étiquetés et entreposés conformément aux lignes directrices de l'industrie en matière de salubrité des aliments mais doivent être utilisés dans le menu. <ul style="list-style-type: none"> • Compétence Désossage du poulet - Test chronométré <p>Les concurrents recevront un poulet entier et devront accomplir les tâches suivantes dans un délai de 20 minutes. (<i>Veuillez noter que ce poulet sera utilisé dans vos 4 assiettes de plat principal.</i>)</p> <p>Tâche - Désosser le poulet en coupe avec os en 8. Veuillez consulter l'annexe #2, la technique française est facultative, la peau peut être enlevée mais doit être montrée.</p>
Service Détails	<ul style="list-style-type: none"> • Certaines informations sur la recette sont fournies. Voir l'annexe #1 • Des plateaux seront prévus pour la boucherie et des contenants portionnés pour les coupes classiques • Aucune vaisselle de service (Chine) n'est autorisée autre que celui qui est fourni par le comité.
Ingédients disponibles	<ul style="list-style-type: none"> • S'il vous plaît voir la table commune des aliments
Instructions supplémentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les coupes de précision de légumes doivent être présentés dans les contenants fournis. • L'exercice de conversion aura une date limite de 30 minutes à partir du début du concours. • Les concurrents ne peuvent pas avoir accès à la nourriture tant que l'épreuve de conversion n'est pas terminée.

	<ul style="list-style-type: none"> Le module B Mise en place est à conserver soigneusement dans votre frigo ou à votre poste.
Critères d'évaluation	
<ul style="list-style-type: none"> Précision : Précision et propreté des coupes. Vitesse : Capacité à accomplir des tâches dans les délais impartis. Gestion des déchets : Réduction au minimum des déchets. Sécurité : Manipulation sécuritaire des couteaux et respect des protocoles de sécurité. 	

Module B

Entrée, plat principal et dessert

<p>Description</p> <p>Préparez quatre (4) portions du menu de trois (3) services suivant :</p> <p>Entrée : Gaspacho</p> <ul style="list-style-type: none"> L'entrée doit comprendre : <ul style="list-style-type: none"> Tomates, concombre, poivron, oignon, ail, huile d'olive EV, vinaigre, assaisonnement et un composant de pain un (1) article des coupes de légumes <p>Plat principal : Poulet Chasseur</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat principal doit comprendre : <ul style="list-style-type: none"> Poulet, échalotes ou oignons, ail, champignons, tomates, sauce, persil Doit utiliser de la viande blanche et brune dans chaque assiette Au moins une (1) préparation d'amidon Un minimum de deux (2) préparations de légumes Deux (2) articles utilisés à partir des coupes de légumes Au moins une (1) garniture comestible fonctionnelle. <p>Dessert : Tarte Tatin</p> <ul style="list-style-type: none"> Le dessert doit inclure :
--

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tarte Tatin Classique Individuelle aux Pommes (<i>pâte fournie</i>) ▪ Sauce caramel ▪ Crème Chantilly classique ▪ Une (1) garniture comestible fonctionnelle
Détails du service	<ul style="list-style-type: none"> • Entrée : Standard de l'industrie 250 ml par portion • Plat principal : Minimum 350 g à maximum 425 g • Dessert : Minimum 125 g à maximum 185 g • La température de cuisson doit répondre aux normes de sécurité alimentaire, aucune composante congelée.
Ingédients disponibles	<ul style="list-style-type: none"> • Une liste de tous les ingrédients disponibles pour ce concours est incluse dans le document de la table commune des aliments.
Équipement spécial requis	<ul style="list-style-type: none"> • Quatre (4) assiettes suivantes seront fournies : <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes creuses rondes blanches de 8 po pour l'entrée • Assiettes rondes blanches 12" pour plat principal • Assiettes rondes blanches de 12" pour le dessert • Aucune vaisselle de service (Chine) n'est permise autre que celle fournie. • Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc., ne sont pas autorisés.



NUMERACY



ADAPTABILITY



WRITING



PROBLEM SOLVING



CREATIVITY & INNOVATION

Annexe #1 – Recettes

Les recettes de ce concours doivent être référencées à partir des manuels suivants :

Gisslen, Wayne. (2025). ***Cuisine professionnelle pour les chefs canadiens*** (10e édition). New Jersey : John Wiley & Sons.

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

Institut culinaire d'Amérique (CIA). (2024). ***Chef professionnel*** (10e édition). New Jersey : John Wiley & Sons.

Gisslen, Wayne. (2021). ***Boulangerie professionnelle*** (8e édition). New Jersey : John Wiley & Sons.

- Certaines recettes sont fournies ici. Nous vous recommandons de vous référer à la rubrique « Sur la cuisson », « Cuisine professionnelle ». Vous trouverez des directives de procédure et des documents d'appui détaillés pour les techniques de préparation et de cuisson nécessaires dans les modules A et B. N'oubliez pas que les recettes sont destinées à servir de guide et **doivent** être ajustées au besoin.
- Ces manuels comprennent également des photographies, du texte et du contenu en ligne qui illustrent les techniques de travail appropriées et sûres ainsi que les aspects importants de la préparation du module (par exemple, la cuisson du roux, du velouté, de la poêle, de la sauce à la poêle, de la cuisine des légumes et des directives pour la présentation des assiettes).
- Les pratiques de cuisson courantes et correctes seront respectées et encouragées.
- Lorsque les ingrédients ne sont pas disponibles ou hors saison, des substitutions appropriées doivent être effectuées.

Gaspacho

Source : ***Cuisine professionnelle pour les chefs canadiens***

Rendement : **2 litres (2 pintes)**

Ingédients

Tomates, pelées et hachées finement	2,5 livres	1,2 kg
Concombres, pelés et hachés finement	1 livre	0,500 kg
Oignons, pelés et hachés finement	8 onces	0,250 kg
Poivrons verts, pelés et hachés finement	4 onces.	0,125 kg
Ail écrasé	1/2 c. à thé	0,002 litre
Chapelure blanche fraîche	2 onces.	0,060 kg
Eau ou jus de tomate, froid	1 pt.	0,500 litre
Vinaigre de vin rouge	3 onces liq.	0,090 litre
Huile d'olive	4 oz liq.	0,125 litre
Sel	Au goût	Au goût
Poivre	Au goût	Au goût
Sauce au poivre de Cayenne ou au piment rouge fort	Au goût	Au goût
Jus de citron ou vinaigre	Au goût	Au goût
Garnir:		
Oignon, coupé en petits dés	2 onces.	0,060 kg
Concombres, petits dés	2 onces.	0,060 kg
Poivron vert, coupé en petits dés	2 onces.	0,060 kg

Procédure

1. Si un mélangeur est disponible, mélangez tous les ingrédients dans le mélangeur et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient liquéfiés.
2. Si vous n'avez pas de mixeur, mélangez tous les ingrédients sauf l'huile d'olive. Passez-les dans un moulin à légumes. Si vous souhaitez une soupe plus onctueuse, passez au tamis fin. Frottez les solides à travers le tamis pour les réduire en purée. Placez le mélange dans un bol en acier inoxydable. À l'aide d'un fouet métallique, incorporer lentement l'huile d'olive.
3. Ajouter du sel, du poivre et de la sauce au poivre de Cayenne ou au poivre au goût.
4. Si nécessaire, ajustez l'acidité en ajoutant un peu de jus de citron ou de vinaigre.
5. Bien refroidir la soupe.
6. Mélanger les ingrédients de la garniture dans un petit bol ou au bain-marie.
7. Au moment du service, verser 200 ml (6 oz) de gazpacho dans des tasses à soupe réfrigérées. Garnir de 15 à 30 g (1 à 2 c. à soupe) de légumes coupés en dés. Si vous le souhaitez, le gazpacho peut être servi avec des glaçons,

Poulet Chasseur

Source : ***Cuisine professionnelle pour les chefs canadiens***

Rendement : **20 portions : 1/4 de poulet, 45 ml (1,5 oz) de sauce**

Ingédients

Poulets de 0,9 à 1 kg (2 à 2 lb) chacun	5 chacun	5 chacun
Sel	Au goût	Au goût
Poivre	Au goût	Au goût
Huile	2 oz liq.	0,060 litre
Échalotes (ou oignons), coupées en brunoise	2 onces.	0,060 kg
Champignons, tranchés	8 onces	0,250 kg
Vin blanc (désalcoolisé uniquement)	8 oz liq.	0,250 litre
Demi-glace	1,5 pt.	0,250 litre
Tomates Concassé (fraîches)	8 onces	0,250 kg
Ou		
Tomates, en conserve, égouttées et hachées	4 onces.	0,125 kg
Sel	Au goût	Au goût
Poivre	Au goût	Au goût
Persil, haché	2 c. à soupe	0,060 litre

Procédure

1. Coupez le poulet en 8 morceaux (Voir annexe #2). Assaisonnez de sel et de poivre.
2. Faites chauffer l'huile dans un grand brasero ou une grande sauteuse. Faites bien dorer le poulet de tous les côtés.
3. Retirez les morceaux de poulet de la poêle. Couvrez-les et gardez-les au chaud.
4. Ajouter les échalotes et les champignons dans la poêle et faire revenir légèrement sans colorer.
5. Ajouter le vin blanc et laisser réduire des trois quarts à feu vif.
6. Ajouter la demi-glace et les tomates et porter à ébullition. Réduire légèrement. Assaisonnez de sel et de poivre.
7. Placez le poulet dans la sauce. Couvrir et laisser mijoter lentement sur la cuisinière ou au four à 165 °C (325 °F), de 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit.
8. Lorsque le poulet est cuit, retirez-le de la poêle et réduisez légèrement la sauce à feu vif. Ajoutez le persil haché et vérifiez les assaisonnements
9. Servir 1/4 de poulet (1 morceau de viande brune et 1 morceau de viande légère) par portion. Recouvrez de 45 ml (1,5 oz liq.) de sauce.

Tarte Tatin aux pommes

Source : **Boulangerie professionnelle**

Rendement : **Une à 13 cm (9 po) de tarte**

Ingédients

Pommes	3 livres	1.500 kg
Beurre	3 onces.	0.100 kg
Sucre	8 onces	0,250 kg
Pâte feuilletée	8 onces	0,250 kg

Procédure

1. Épluchez les pommes, coupez-les en deux verticalement et retirez les noyaux. Si les pommes sont grosses, coupez-les à nouveau en deux pour faire des quartiers.
2. Choisissez une poêle ou une sauteuse épaisse de 25 cm (10 po). Faites fondre le beurre dans la poêle. Recouvrez le beurre avec le sucre en une couche uniforme.
3. Disposez les pommes dans la poêle sur le sucre. Commencez par placer les moitiés de pomme en cercle sur les côtés de la poêle. Remplissez le centre avec les moitiés de pomme restantes. La poêle doit être pleine de moitiés de pommes debout sur leurs bords et appuyées les unes contre les autres. Ils doivent dépasser du bord de la poêle, car ils couleront pendant la cuisson, formant une tarte d'environ 4 cm (1 1/2 po) d'épaisseur.
4. Mettez la poêle à feu modéré et faites cuire jusqu'à ce que le dessous des pommes soit tendre et que le jus soit épais et sirupeux, environ 30 minutes. Le dessus des pommes sera à peine cuit, mais finira de cuire lorsque la tarte sera cuite. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement.
5. Étalez la pâte et découpez un cercle pour l'adapter sur le dessus des pommes. Posez le cercle de pâte en place sur les pommes. Rentrez les bords de la pâte à l'intérieur du moule, plutôt que de la laisser chevaucher l'extérieur du moule.
6. Cuire au four à 220 °C (425 °F) pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que les pommes soient bien caramélisées.
7. Laisser refroidir légèrement la tarte. Le jus se gélifiera ou sera partiellement réabsorbé afin que la tarte puisse être retournée. Placez un cercle ou un plat à gâteau sur le moule et démoulez la tarte. Le dessus des pommes doit avoir une riche couleur caramel. Si vous souhaitez plus de brillance, saupoudrez le dessus de sucre et caramélisez-le sous un gril ou avec une torche. Servir chaud ou à température ambiante.

Caramel Sauce

Source : *Le chef professionnel*

Rendement : 12 portions

Ingédients

Crème épaisse	1 livre 8 onces	0,680 kg
Sucre	13 onces	0,369 kg
Glucose	10 onces.	0,284 kg
Beurre	2 1/4 onces	0,064 kg

Procédure

1. Mettre la crème dans une casserole et porter à ébullition à feu moyen. Laissez la poêle à feu très doux pour garder au chaud.
2. Préparez un bain d'eau glacée. Mélangez le sucre et le glucose dans une casserole à fond épais et faites cuire lentement à feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Arrêtez de remuer et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il devienne doré. Retirer du feu et choquer la casserole dans le bain de glace pour arrêter la cuisson.
3. Retirer du bain de glace et incorporer le beurre au caramel. Incorporer délicatement la crème chaude et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit complètement mélangée.
4. Réserver à température ambiante jusqu'à ce que vous en ayez besoin pour le service. Pour une conservation plus longue, placez-le dans un contenant hermétique et réfrigérez. Réchauffez la sauce avant utilisation.

Crème Chantilly

Source : *Le chef professionnel*

Rendement : 480 ml (16 fl oz.)

Ingédients

Crème épaisse	1 livre	0,454 kg
Sucre glace	2 onces.	0,057 kg
Extrait de vanille	1/2 once.	0,014 kg

Procédure

1. Dans le bol d'un batteur électrique muni d'un fouet métallique, fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous.
2. Ajouter le sucre et la vanille et continuer à fouetter jusqu'à ce que la crème atteigne des pics moyens. Réserver, réfrigéré, jusqu'à ce que vous ayez besoin de servir.

Annexe #2 – Désossage du poulet

FIGURE 17.5 Cutting chicken into quarters and eighths, bone in.



(a) Place the chicken on the cutting board breast up. Split the chicken down the center of the breast with a heavy knife, as shown.



(b) Spread the chicken open and cut through the bones on one side of the backbone.



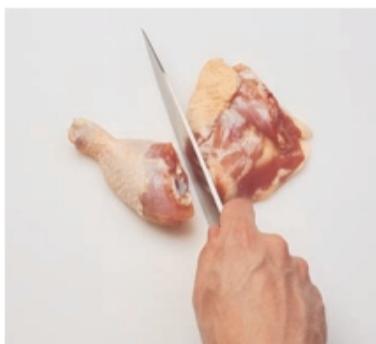
(c) Cut off the backbone completely. Save for stocks.



(d) Cut through the skin between the leg and the breast.



(e) Pull the leg back and cut off the entire leg section. Repeat with the other half. The chicken is now in quarters.



(f) To cut into eighths, cut the drumstick and thigh apart at the joint.



(g) Cut the breast and wing quarter into two equal pieces. (Another method is simply to cut off the wing.)



(h) The chicken cut into eighths. Note that the first joint of each wing has been cut off.

Annexe #3 – Exercice d'essai de rendement

Concurrent N° _____

Nom de la recette : **Sauce brune**
15

Résultat : _____ /

Recette Rendement total : **4 litres**

#	Ingrédients	Quantité d'origine	Fois	Facteur de conversion	Égale	Nouvelle quantité (arrondie au gramme près)
1	Carotte	0,250 kg	X	0.125	=	31 grammes
2	Oignon	0.500 kg	X	0.125	=	63 grammes
3	Céleri	0,250 kg	X	0.125	=	31 grammes
4	Beurre	0,250 kg	X	0.125	=	31 grammes
5	Farine à pain	0,250 kg	X	0.125	=	31 grammes
6	Bouillon de bœuf	6 litres	X	0.125	=	750 ml
7	Purée de tomates	0,250 kg	X	0.125	=	31 grammes
8	Laurier	0,008 kg	X	0.125	=	1 g
9	Thym	0,012 kg	X	0.125	=	2 grammes
10	Tiges de persil	8 chacun	X	0.125	=	1 unité
Rendement total souhaité :						0.500 litres

Annexe #4 – 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).



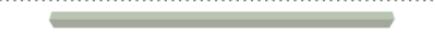
(j) **Fermière**: irregular shape, varied diameter or thickness.



(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 #5

Schéma de notation secondaire 2026

Sécurité et hygiène		Points: 15
Aspect		Mesure ou jugement
Uniforme (EPI)		M
Hygiène personnelle		J
Hygiène des postes 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 de coupe de précision des légumes		M
Chronométrage de l'exercice de conversion		M
Chronométrage du menu et des éléments de menu		M
Heure de service de l'entrée		M
Heure du service principal		M
Heure du 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 sécuritaire de l'outillage et de l'équipement		J
Les recettes reflètent nos propres idées et leur originalité - interpréter les 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 de conversion	M
Présentation	Points: 15
Aspect	Mesure ou jugement
La nourriture présentée dans la vaisselle/ la Chine 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
Entrée – Présentation visuelle attrayante	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
Coupes de précision selon les normes de l'industrie	J
Sauce mère aux normes de l'industrie	J
Les ingrédients alimentaires clés/requis sont indiqués dans la description écrite du menu.	M
Goût et composants du menu requis	Points: 35
Aspect	Mesure ou jugement
L'entrée répond au poids de la portion selon le projet d'essai	M
Le plat principal répond au poids de la portion selon le projet d'essai	M
Le dessert répond au poids de la portion 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
Dessert – Mettre en valeur les éléments requis	J
Entrée – Texture et cuisson	J
Plat principal -texture et cuisson	J
Dessert - Texture et cuisson	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