Skills Compétences Canada











DESCRIPTION DE CONCOURS

Cuisine

NIVEAUX SECONDAIRE ET POSTSECONDAIRE

SkillsCompétences Canada
Calgary2027

Table des matières

1 LES COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR DANS SA CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS SPÉCIALISÉS ET LES TECHNOLOGIES 2

2 INTRODUCTION 2

3 DESCRIPTION DU CONCOURS 3

4 ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE 4

5 SANTÉ ET SÉCURITÉ 8

6 ÉVALUATION 10

7 RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS 10

8 RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES 10

9 MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL 13

1 LES COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR DANS SA CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS SPÉCIALISÉS ET LES TECHNOLOGIES

Compte tenu de l'évolution du marché du travail et des exigences en matière de compétences, le gouvernement du Canada a actualisé l'ancien cadre des Compétences essentielles en le remplaçant par le nouveau modèle des Compétences pour réussir. Ce dernier décrit les neuf compétences fondamentales dont les Canadiennes et les Canadiens ont besoin pour réussir dans leur travail, leurs études, leur formation et leur vie quotidienne.

Skills/Compétences Canada tient à souligner l'importance de ces compétences, qui sont indispensables pour réussir dans les carrières des métiers et des technologies. Les concurrentes et les concurrents peuvent noter l'importance des Compétences pour réussir dans la façon dont elles ont été intégrées dans les descriptions de concours, les projets et les documents de projet. En utilisant ces compétences pendant le concours, les concurrentes et les concurrents sont davantage en mesure d'associer les tâches demandées aux compétences particulières nécessaires pour réussir. De plus, ils comprennent comment ces compétences s'appliquent dans leurs programmes des métiers ou des technologies et leur future carrière.

Les neuf Compétences pour réussir, confirmées en tant que facteur de réussite professionnelle, sont les suivantes :

1. Calcul
2. Communication
3. Collaboration
4. Adaptabilité
5. Lecture
6. Rédaction
7. Résolution de problèmes
8. Créativité et innovation
9. Compétences numériques

Ces Compétences pour réussir sont indiquées dans la section 2.4 et/ou 3.2 (à terminer par SCC) de la description du concours et, s'il y a lieu, dans le projet et les documents connexes.

2 INTRODUCTION

2.1 Description du domaine et des emplois connexes

https://www.skillscompetencescanada.com/fr/skill_area/cuisine/

2.2 But de l'épreuve

Évaluer les compétences culinaires des concurrents et des concurrentes en leur demandant de préparer des plats chauds et froids selon les règles et les normes

établies de la profession. Montrer au public la cuisine, y compris les nouvelles tendances et techniques culinaires, dans le cadre d'un concours donne un aperçu du métier.

2.3 Durée du concours

Niveau secondaire –Concours d'un jour seulement

- **Jour 1** – Durée totale du concours : 8,5 heures
  - Installation du poste de travail, exercice de calcul et rédaction du menu : 30 minutes
  - Travaux de cuisine : 6,5 heures
  - Nettoyage: 30 minutes
  - Repas : 1 heure – 11 h 30 à 12 h 30

Niveau postsecondaire – Concours de 2 jours

- **Jour 1** – Durée du concours : 3 heures
  - Rédaction du menu, éléments du menu, plan de travail et exercice de calcul
  - Repas : 1 heure – 11 h 30 à 12 h 30
- **Jour 2 –** Durée du concours : 8,5 heures
  - Installation du poste de travail : 30 minutes
  - Travaux de cuisine : 6,5 heures
  - Nettoyage : 30 minutes
  - Repas : 1 heure – 11 h 30 à 12 h 30

2.4 Compétences et connaissances à évaluer

Niveau secondaire

- Jour 1 – Module 1 : Compétences, exercice de calcul et mise en place pour le Module 2[1,6,7,8]
- Jour 1 – Module 2 : Menu de trois (3) services (entrée, plat principal et dessert)[4,7,8]

Niveau postsecondaire

- Jour 1 - Module 1 : Rédaction du menu, exercice de calcul[1,6,7,8]
- Jour 2 - Module 2 : Compétences, test de mise en situation et mise en place pour le Module 3[4,7,8]
- Jour 2 - Module 3 : Menu de trois (3) services (entrée, plat principal et dessert)[4,7,8]

Compétences pour réussir – [1]Calcul, [4]Adaptabilité, [6]Rédaction, [7]Résolution de problèmes, [8]Créativité et innovation

3 DESCRIPTION DU CONCOURS

3.1 Liste des documents qui seront fournis et date à laquelle les concurrents et les concurrentes pourront les consulter sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

DOCUMENT	DATE DE DISTRIBUTION
Projet d'épreuve	Décembre 2026
Gabarit pour menu	Décembre 2026
Ingrédients de la table commune	Décembre 2026
Journal CCP du processus sous vide	Décembre 2026
Annexe	Décembre 2026

3.2 Tâches que les concurrents et les concurrentes pourraient effectuer durant le concours

**Veuillez consulter la section 2.4.

4 ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

4.1 Équipement et matériel fournis par Skills/Compétences Canada

- Tous les ingrédients pour le concours
- 1 cuisinière électrique avec four (4 brûleurs en céramique)
- 1 prise de courant avec GFIC par poste de travail (2 prises)
- 2 tables de travail de 6 pieds (1,8 mètre)
- Aire de présentation pour les plats
- 1 réfrigérateur
- 1 congélateur à partager
- 1 évier (eau froide et eau chaude)
- 1 échelle de cuisine roulante par poste de travail
- 4 plaques à pâtisserie pleine taille par poste de travail
- 8 plaques à pâtisserie demi-taille par poste de travail
- Planche à découper – Chaque poste disposera d'une (1) planche à découper Profboard Professionnelle série 270 (32,5 cm x 53 cm – 12,5 po x 20 po). Veuillez consulter l'« Annexe 1 – Planche à découper Profboard » pour obtenir la liste complète des feuilles de surface de coupe de différentes couleurs fournies (normes alimentaires HACCP).
- Casseroles et poêles AMT – Chaque poste de travail sera équipé de casseroles, de poêles et d'outils en silicone conçus pour ces casseroles. Veuillez consulter l'« Annexe 2 – Casseroles et poêles AMT » pour obtenir la liste complète des ustensiles fournis.
- Récipients pour les déchets, les matières recyclables et les matières à composter
- Produits de nettoyage et d'assainissement (flacon pulvérisateur, savon à vaisselle, savon à main, agent assainissant)
- Accessoires de nettoyage – tampons à récurer en nylon, essuie-tout, chiffons

- Batteur-mélangeur sur socle avec accessoires (bol, fouet, feuille et crochet pétrisseur)
- Robot culinaire avec bol et couteau

Matériel et équipement que doivent se partager les concurrents et les concurrentes

- Four à micro-ondes
- Robot culinaire avec râpe
- Mélangeur à main
- Moulin à épices
- Chalumeau (*propane ou butane*) avec gaz
- Ensacheur sous vide avec sacs Cryovac (petits, moyens et grands)
- Cartouches pour syphon iSi
- Syphon (distributeur iSi)
- Pellicule plastique
- Papier d'aluminium
- Ficelle de boucher
- Coton à fromage
- Sacs refermables
- Papier sulfurisé
- Gobelets en papier
- Contenants en plastique réutilisables – 250 ml, 500 ml, 1000 ml avec le couvercle (*10* ***maximum*** *par concurrent ou concurrente*)

- L'équipement à partager doit être utilisé, nettoyé et rendu aux autres concurrents et concurrentes le plus rapidement possible, moyennant quoi des points seront retirés. Le matériel considéré comme de l'équipement à partager doit être utilisé seulement si cela est nécessaire (il ne doit pas être remplacé par de l'équipement personnel). Le Comité technique national (CTN) fournira toute la vaisselle (porcelaine) pour le service. Veuillez consulter le projet d'épreuve pour obtenir plus des détails.

LES CONCURRENTS ET LES CONCURRENTES DEVRONT UTILISER L'ÉQUIPEMENT ET LE MATÉRIEL FOURNIS PAR SCC. TOUT MATÉRIEL OU ÉQUIPEMENT QUI NE FIGURE PAS DANS LA LISTE CI-DESSUS SERA RETIRÉ DE L'AIRE DU CONCOURS DU CONCURRENT OU DE LA CONCURRENTE ET UN POINT SERA RETRANCHÉ.

LES CONCURRENTS ET LES CONCURRENTES DEVRONT UTILISER L'ÉQUIPEMENT ET LE MATÉRIEL FOURNIS PAR SCC. TOUT AUTRE MATÉRIEL OU ÉQUIPEMENT SERA RETIRÉ DE L'AIRE DU CONCOURS.

4.2 Équipement et matériel que doivent fournir les concurrents et les concurrentes

Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter des outils et de l'équipement qui ne figurent **pas** dans la liste de la section 4.1 (Équipement et matériel fournis par Skills/Compétences Canada). Tout concurrent ou toute concurrente apportant de l'« équipement » (énuméré dans la section 4.1) dans l'aire du concours se verra retirer cet équipement de son poste de travail.

Exemples de pièces d'équipement **qui pourraient** être nécessaires :

- Couteaux
- Louches
- Fouets
- Spatules
- Poches à décorer et douilles
- Rouleau à pâtisserie
- Bols
- Passoire
- Balance
- Minuterie
- Thermomètre
- Linges de cuisine, linges à vaisselle, serviettes de service et mitaines pour le four
- Recettes et ouvrages de référence
- Rallonge électrique et/ou barre d'alimentation approuvée CSA, qui doit être installée en respectant les exigences de santé et sécurité

Exceptions

- Planches à découper : Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter **une (1)** planche à découper en nylon, dont les dimensions maximales sont 30 cm x 45 cm (12 po x 18 po).
- Casseroles et poêles : Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter **deux (2)** casseroles ou poêles, selon leur choix.

Marquez clairement tout le matériel pour faciliter l'identification.

Remarque — Les téléphones portables, les tablettes et les appareils de communication ne sont pas autorisés dans l'aire du concours et ne peuvent pas être utilisés comme minuterie, calculatrice ou appareil de communication.

Des cuisinières électriques à usage domestique seront utilisées dans l'aire du concours. Veillez à ce que les plateaux et les casseroles puissent entrer dans le four à usage domestique, dont les dimensions intérieures sont : hauteur : 19 ¾ po; largeur : 24 3/8 po; profondeur : 19 1/8 po.

Il est interdit d'apporter des produits d'assainissement supplémentaires dans l'aire du concours. Toute question sur ce sujet doit être adressée à la présidence du concours avant le début de l'épreuve.

Quiconque utilisera la technique de la grande friture dans le cadre de l'épreuve devra respecter les consignes de sécurité suivantes :

- La friture doit être faite dans un appareil autonome équipé d'un thermostat;
- La friture doit être faite dans une casserole épaisse équipée d'un couvercle et d'un thermomètre à bain de friture intégré.

Il est interdit d'apporter des produits alimentaires, notamment des colorants alimentaires, des feuilles de transfert, du bois pour le fumage, de l'enduit à cuisson en aérosol, de la glace sèche, de l'azote liquide ou d'autres produits consomptibles. **Seuls les ingrédients fournis peuvent être utilisés – aucune substitution n'est permise.**

Les plats de service et les accessoires supplémentaires, comme les brochettes, les verres doseurs, les ramequins et autres éléments du genre, ne sont pas permis dans les assiettes présentées aux juges. Il incombe à chaque concurrent ou concurrente de s'assurer que tous les éléments utilisés dans la préparation des aliments sont constitués de matériaux de qualité alimentaire. Des éléments comme des tuyaux en plastique ABS ou des moules fabriqués avec une imprimante 3D ne sont pas sûrs du point de vue de la salubrité alimentaire et, par conséquent, ils sont interdits. Le CTN se réserve le droit d'inspecter toutes les pièces d'équipement et, au besoin, d'en interdire l'usage.

Tout l'équipement requis pour les Modules doit être déballé et rangé dans la **moitié inférieure de l'échelle de cuisine roulante** fourni. La moitié supérieure peut être utilisée pour la mise en place. Rangez les coffres à outils dans l'aire d'entreposage de l'équipement. L'accès aux coffres à outils est interdit pendant les Modules et les pauses. Toute pièce d'équipement ou outil qui n'est pas au poste de travail au début de l'épreuve ne pourra pas entrer dans l'aire du concours. Une fois le concours commencé, aucune pièce d'équipement ne pourra être ajoutée.

Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter **au maximum un (1) équipement électrique** (*fonctionnant à piles ou sur secteur*) pour la durée du concours (il ne doit pas figurer dans la liste de l'équipement à partager). Le CTN examinera les postes de travail; tout élément supplémentaire sera retiré de l'aire du concours. Il faut choisir son équipement avec soin! Les thermomètres, les balances et les minuteries ne sont pas concernés par cette règle d'au maximum un (1) équipement électrique.

Utilisation de l'équipement de précision

Le concours vise à présenter l'ensemble des compétences nécessaires pour être un cuisinier professionnel ou une cuisinière professionnelle. Les concurrents et les concurrentes doivent montrer ces compétences en confectionnant des plats qui nécessitent diverses techniques et méthodes de cuisson. Les appareils de précision à température contrôlée (tout équipement capable de contrôler très précisément la température sera considéré comme un équipement de précision, p. ex. les thermocirculateurs et les robots culinaires) **ne doivent pas être utilisés plus d'une fois** durant l'intégralité du concours.

Les personnes utilisant des techniques sous vide doivent tenir un journal des PCC des techniques de cuisson sous vide (l'annexe, comprenant la fiche du journal et l'ouvrage de référence, sera affichée sur le site Web de Skills/Compétences Canada dans la section *Documents de concours*).

4.2.1 Directives au sujet des coffres à outils

Un des objectifs de SCC est d'assurer la durabilité de la compétition. C'est pourquoi les coffres à outils des concurrents et des concurrentes devront respecter les dimensions maximales ci-dessous.
Le volume du coffre à outils ne doit pas excéder **0,06 mètre^3 (60 litres)**. Il est permis d'apporter plusieurs coffres, mais leur volume total ne doit pas excéder le maximum indiqué. Cette consigne ne fera l'objet d'aucune exception. Si un concurrent ou une concurrente apporte un coffre plus grand que les dimensions permises, il lui faudra en retirer certains articles sur les conseils du CTN. Et les outils retirés ne pourront pas être utilisés pendant le concours. Tous les outils doivent entrer dans les coffres à outils. Il interdit d'apporter un outil qui n'entre pas dans un coffre

4.3 Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents et les concurrentes

- Chaussures fermées à semelle antidérapante, résistantes à l'eau, **à talon fermé** et à l'huile (imperméables)
- Pantalon de chef cuisinier noir uni. Les jeans et les leggings sont interdits.
- Veste de chef cuisinier blanche à double boutonnage
- Tablier blanc
- Toque professionnelle (pas de casquette de baseball!)
- Serviettes de service/mitaines pour le four
- L'uniforme peut porter des marques brodées indiquant le nom du concurrent ou de la concurrente, de sa province ou de son territoire ou des commanditaires, mais le bon goût et l'allure professionnelle doivent prévaloir.
- Les concurrents et les concurrentes doivent veiller à maintenir une apparence soignée et professionnelle tout au long de l'épreuve. Leur apparence et leur uniforme doivent inspirer la propreté et respecter, voire dépasser, les exigences en matière d'hygiène et de salubrité.

- **Niveau secondaire** — Besoin d'un uniforme pour une (1) journée de travail.
- **Niveau postecondaire** — Besoin d'uniformes pour deux (2) journées de travail.

- Les mains doivent être propres, et les ongles doivent être courts, propres et exempts de vernis. **Les ongles artificiels sont interdits dans l'aire du concours**.
  - Les cheveux doivent être retenus durant le concours.
  - Les barbes doivent être propres et bien taillées ou retenues au moyen d'un filet à barbe.
  - Avant d'entrer dans l'aire du concours, les concurrents et les concurrentes doivent enlever tout article ou bijou qui risque de se détacher ou de contaminer les aliments par contact.
  - Dans le cas de bijoux qui ne peuvent être enlevés, par exemple ceux qui résultent d'un piercing, le Comité technique national (CTN) évaluera la situation en fonction des exigences en matière d'hygiène et de salubrité et prendra éventuellement une décision sur place.
  - La décision du CTN sera définitive. Le non-respect de cette décision pourra entraîner une perte de points ou l'exclusion du concours.

5 SANTÉ ET SÉCURITÉ

5.1 Programme de sécurité

SCC a mis en œuvre un programme de sécurité complet, car la santé et la sécurité font partie intégrante de ses concours. Le programme de sécurité de SCC comprend des directives et des procédures visant à améliorer sans cesse la sécurité du milieu de travail dans chacun des domaines de compétition.

5.1.1 Guide de sécurité

Dans le cadre du programme de SCC, un Guide de sécurité a été créé pour surveiller et documenter la santé et la sécurité dans chacun des domaines de compétition. Il comprend un plan d'action précis pour prévenir les accidents. Le Guide de sécurité est prévu pour chaque concours, et ses consignes devront être suivies et respectées par toutes les personnes participantes et les représentants officiels aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

5.1.2 Atelier sur la sécurité

Durant la séance d'orientation, les concurrents et les concurrentes participeront à un atelier sur la sécurité. SCC s'attend à ce que les concurrents et les concurrentes travaillent d'une manière sécuritaire et à ce qu'ils gardent l'aire de travail exempte de tout danger pendant le concours. Quiconque enfreindra une règle relative à la santé, à la sécurité ou à l'environnement devra éventuellement participer à un deuxième atelier sur la sécurité. La participation à ce deuxième atelier ne réduira pas le temps alloué pour le concours.

5.2 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) obligatoires fournies par Skills/Compétences Canada

- En ce qui concerne les exigences en matière d'ÉPI, voir la section 4.3, « Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents et les concurrentes ».

Remarque : Les personnes qui n'auront pas les pièces d'équipement de protection individuelle exigées ne seront pas autorisées à participer au concours.

6 ÉVALUATION

6.1 Répartition des points

Remarque : La liste suivante pourrait être modifiée.

TÂCHES	/100
Sécurité et hygiène	15
Organisation et utilisation des produits (projet d'épreuve)	10
Préparation et compétences techniques	25
Présentation	15
Goût et éléments imposés du menu	35

7 RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS

Les règlements propres au concours ne peuvent pas contredire les Règlements des concours des Olympiades canadiennes ni avoir préséance sur ces derniers. Ils fournissent des précisions et clarifient des éléments qui peuvent varier selon les concours. Tout règlement supplémentaire sera expliqué durant la séance d'orientation.

SUJET	RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS
Usage des recettes	• Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter des recettes qui indiquent seulement les ingrédients et les quantités. Les procédures ou les instructions pour les recettes sont interdites au poste de travail.

Table commune	• Les produits alimentaires fournis pour confectionner les mets du projet d'épreuve comprennent des protéines, des produits laitiers, des fruits et des légumes. Des denrées sèches courantes, des fines herbes, des épices, des boissons alcoolisées et des bouillons sont également prévus. Les produits de la table commune sont énumérés dans le document. • La table commune sera fermée dès le début de la période du service du plat principal. • Le Comité technique national se réserve le droit de modifier ou de limiter les ingrédients sans préavis en fonction de leur disponibilité ou de leur qualité. Une trop grande utilisation d'ingrédients ou leur gaspillage entraînera la perte de points. SEULS les produits fournis par Skills/Compétences Canada peuvent être utilisés. Aucun autre produit alimentaire ne doit être apporté dans l'aire du concours.
Présentation des plans de travail et des menus	• Les concurrents et les concurrentes doivent rédiger et remettre deux (2) exemplaires de leur menu et des éléments de menu pour leur menu à trois (3) services. o **Niveau secondaire** – Module 2 o **Niveau postsecondaire** – Module 3 Ils **doivent** être écrits à la main et de mémoire. • Les concurrents et les concurrentes doivent utiliser le menu et les modèles de menu fournis, y compris la terminologie adéquate et les descripteurs des méthodes culinaires et des ingrédients utilisés. • Les concurrents et les concurrentes doivent avoir deux (2) exemplaires de leur plan de travail à leur poste de travail : un pour leur propre usage et l'autre pour les juges. • Ils ne doivent pas inscrire leur nom ni celui de leur province ou territoire sur le menu. • Les méthodes culinaires utilisées durant le concours doivent être celles qui sont indiquées dans le projet d'épreuve.

Conduite professionnelle	• Le CTN a pour objectif principal d'organiser un concours juste, équitable et transparent. • Par conséquent, toute communication entre les concurrents, les concurrentes et les personnes situées à l'extérieur de l'aire du concours est interdite durant l'épreuve. Cela englobe les communications verbales, non verbales et électroniques. • L'utilisation d'appareils électroniques (téléphone cellulaire, tablette, ordinateur portatif, montre intelligente, écouteurs) est interdite. • En cas d'infraction à cette règle, le CTN décidera d'une pénalité, allant de la perte de points à la disqualification. • Tout concurrent ou toute concurrente souhaitant quitter l'aire du concours devra d'abord en aviser un membre du CTN.
Durabilité écologique	• Le traitement des matières à recycler, des matières organiques et des déchets sera abordé à la séance d'orientation et devra respecter les directives établies par la ville hôte. • Les concurrents et les concurrentes seront jugés sur la façon dont ils utilisent l'eau et l'électricité pendant le concours ainsi que sur leur installation et leurs pratiques de nettoyage. Des points seront retranchés s'il est jugé qu'ils gaspillent de l'eau ou de l'électricité.

8 RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

8.1 Interprète

Si un concurrent ou une concurrente a besoin des services d'un interprète durant le concours, le bureau provincial ou territorial doit en aviser le Secrétariat national de Skills/Compétences Canada au moins un (1) mois avant le concours, sinon l'obtention de ce service ne sera pas garantie.

8.2 Procédure de bris d'égalité de notes

- Étape 1 : La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Goût et éléments imposés du menu » sera déclarée gagnante.

- Étape 2 : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Préparation et compétences techniques » sera déclarée gagnante.
- Étape 3 : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Présentation » sera déclarée gagnante.

8.3 Modification du projet d'épreuve aux Olympiades

Lorsque le projet d'épreuve a été présenté aux concurrents et aux concurrentes avant le concours, le CTN peut modifier jusqu'à 30 % de la teneur du projet. Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

8.4 Règlements des concours

Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies, qui sont affichés sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

9 MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL

ORGANISME MEMBRE	NOM
Terre-Neuve-et-Labrador	Gil Bromley
Île-du-Prince-Édouard	Andrew Nicholson – Président
Nouvelle-Écosse	Caitlin Kettley
Nouveau-Brunswick	Christian Sirois – Président adjoint
Québec	Dominic Bilodeau
Ontario	Steve Benns
Manitoba	Kristen Chemerika-Lew
Saskatchewan	Robert Harrison
Alberta	Andrew Springett
Colombie-Britannique	Phillip Lie
Yukon	Bell Laosomboon

Pour toute question, veuillez envoyer un courriel à Olga Malvine Rwemera (olgamr@skillscanada.com) au secrétariat national de Skills/Compétences Canada.