



www.skillscanada.nb.ca

SKILLS/COMPÉTENCES CANADA NB

COMPÉTITION PROVINCIALE

SAMEDI, 11 AVRIL, 2015

NBCC MONCTON

NIVEAU POST-SECONDAIRE

(NBCC & CCNB)

CUISINE

DESCRIPTION DE CONCOURS

Facilitateur Technique Provincial

Dave Irvin
NBCC St. Andrews
Dave.irvin@nbcc.ca

Renseignements généraux

Important

Le présent document d'épreuve s'appuie sur la Description du concours de cuisine aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

Module A. Confectionner des pâtes fraîches (mets chaud)

Module B. Confectionner des mini-desserts

Les aliments sur la table commune seront en quantité limités. Ils incluront des denrées sèches, des fines herbes, des épices, des boissons alcoolisées et des fonds. La liste complète de ces ingrédients se trouve dans le document *Produits sur la table commune*.

- Les concurrents et concurrentes doivent remettre le menu qu'ils auront établis. Le menu doit être écrit soigneusement à la main ou tapé. Il doit comprendre la terminologie et les termes culinaires descriptifs pertinents ainsi que tous les ingrédients des recettes. Il ne faut pas écrire son nom ni celui de son école ou de son employeur.
- L'horaire doit être suivi exactement, tant pour la confection des mets que pour le service.
- Durant l'épreuve, toute communication entre les concurrents et concurrentes et les personnes à l'extérieur de l'aire de concours est interdite.
- Un concurrent ou une concurrente qui désire quitter l'aire du concours doit d'abord en aviser le président du concours.

Module A	Pâtes fraîches (mets chaud)	34 - Cuisine
Description	<ul style="list-style-type: none"> ○ Préparer des pâtes farcies (servies chaudes) ○ Minimum de 80 g ○ Au moins une sauce ○ Au moins une garniture 	
Précisions sur le service	<ul style="list-style-type: none"> • 3 assiettes doivent être présentées : 2 aux juges, pour l'évaluation, et 1 pour présentation au public. • Le plat de pâte doit inclure des épinards et du parmesan. 	
Ingrédients communs	<ul style="list-style-type: none"> • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module est présentée dans le document énumérant les ingrédients placés sur la table commune. 	
Équipement	<ul style="list-style-type: none"> • Seuls les plats de service fournis pourront être utilisés. 	

- 3 assiettes doivent être présentées : 2 aux juges, pour l'évaluation, et 1 pour présentation au public.
- La présentation des mets doit être propre.
- Il faut éviter de gaspiller les ingrédients; les juges tiendront compte du gaspillage dans l'évaluation.
- Tous les plats doivent être préparés selon les méthodes précisées dans le menu qui a été soumis, en tenant compte des termes culinaires descriptifs.
- Tous les aliments et les quantités peuvent être modifiés sans préavis, selon la disponibilité et la qualité. Toutefois, tous les concurrents et concurrentes disposeront des mêmes produits.
- Les concurrents et les concurrentes peuvent consulter des livres de recettes et des ouvrages de référence pendant l'épreuve.

Module B	Desserts au chocolat 3 variétés	34 - Cuisine
Description	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer des desserts au chocolat miniatures • 3 variétés, 6 exemplaires de chacune des variétés • Mini-dessert au chocolat blanc de 2 bouchées • Mini-dessert au chocolat au lait de 2 bouchées • Mini-dessert au chocolat noir de 2 bouchées 	
Précisions sur le service	<ul style="list-style-type: none"> • 3 assiettes doivent être présentées • Chaque assiette doit contenir 2 exemplaires de chaque variété de dessert, pour un total de 18 morceaux. 	
Ingrédients communs	<ul style="list-style-type: none"> • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module est présentée dans le document énumérant les ingrédients placés sur la table commune. 	
Équipement	<ul style="list-style-type: none"> • Seuls les plats de service fournis pourront être utilisés. 	

- 3 assiettes doivent être présentées : 2 aux juges, pour l'évaluation, et 1 pour présentation au public.
- La présentation des mets doit être propre.
- Il faut éviter de gaspiller les ingrédients; les juges tiendront compte du gaspillage dans l'évaluation.
- Tous les plats doivent être préparés selon les méthodes précisées dans le menu qui a été soumis, en tenant compte des termes culinaires descriptifs.
- Tous les aliments et les quantités peuvent être modifiés sans préavis, selon la disponibilité et la qualité. Toutefois, tous les concurrents et concurrentes disposeront des mêmes produits.
- Les concurrents et les concurrentes peuvent consulter des livres de recettes et des ouvrages de référence pendant toute l'épreuve.

Horaire de l'épreuve du niveau postsecondaire

Samedi, 11 avril, 2015

8h30 Arrivée des concurrents et concurrentes et des juges
○ Directives pour la journée

9h00 Installation du poste de travail, équipement seulement

- Aucun contact avec les aliments
- Aucune aide

9h30 Début de l'épreuve

13h00 Remise du menu établi, en français ou en anglais
(l'expert canadien pourra faire la traduction, au besoin)

13h00 **Présentation du plat principal**

13h30 **Présentation du dessert**

Les concurrents et les concurrentes disposeront de 5 minutes pour présenter leurs mets. Après cette période, pour chaque minute de retard, un point sera déduit de la note, jusqu'à concurrence de 5 points pour 5 minutes. Au-delà de 5 minutes de retard, les mets ne seront PAS évalués.

Ainsi, le dessert doit être servi entre 13h30 et 13h35, après quoi un point sera déduit de la note pour chaque minute additionnelle jusqu'à 13h40. Dès 13h41, l'évaluation des plats cessera.

13h30 Nettoyage du poste de travail et ramassage

14h00 Départ des concurrents(es) de l'aire du concours

ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

Équipement et matériel fournis par Skills/Compétences Canada

- Tous les aliments pour le concours
- 6 brûleurs et accès à un fourneau
- 1 table de travail de 8 pieds (1 x 8) en acier inoxydable avec étagère
- 1 réfrigérateur par poste de travail, à partager
- Accès commun à un espace de congélation - 2 congélateurs sur place
- 1 évier par poste de travail (eau froide et eau chaude)
- 1 prise de courant (interrupteur) GFCI par poste

- 1 chariot de cuisine par poste de travail
- 2 planches à découper en nylon de 3/4 po. d'épaisseur mesurant au minimum 12 po x 18 po (30 cm x 45 cm)
- Aire de présentation des plats
- Récipients communs pour déchets, déchets à recycler et aliments à composter
- Matériel d'assainissement (flacons pulvérisateurs, savon à vaisselle, désinfectant pour comptoirs en quartz).
- Accessoires de nettoyage – laine d'acier, tampons à récurer en nylon, chiffons
- 1 batteur Kitchen Aid chaque (avec bol, fouet, fouet plat et crochet pétrisseur),
- 1 micro-ondes, à partager
- 5 robots culinaires avec bol et couteau, à partager
- 6 plaques à pâtisserie demie taille par poste de travail
- Plats de restauration jetables, 2 pouces de profondeur - 2 par concurrent/concurrente
- Plats de restauration jetables demie taille, 2 pouces de profondeur - 2 par concurrent/concurrente
- De la pellicule plastique et du papier d'aluminium seront fournis.

Vaisselle fournie pour l'épreuve

Compétition du niveau post-secondaire:

- o Potage- 3 chaque- assiette à potage blanc de 9" avec un sous assiette
- o Plat principal – 3 assiettes blanches et rondes de 12 po (30 cm)
- o Dessert – 3 assiettes blanches et rondes de 12 po (30 cm)

Durabilité écologique

Matières recyclables – Ces matières iront dans des récipients à recyclage désignés (plats de restauration demi-taille), qui devront rester dans le poste de travail des concurrents et des concurrentes pour permettre aux juges de les examiner.

Matières compostables – Les matières organiques non utilisables (pelures, coquilles d'œuf, papier souillé, etc.) devront être mises dans un récipient à compostage désigné (plats de restauration demi-taille) pour permettre aux juges de les examiner.

Déchets – Ces matières iront dans des récipients à déchets (plats de restauration demi-taille) qui devront rester dans le poste de travail des concurrents et des concurrentes pour permettre aux juges de les examiner.

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 si les juges estiment qu'ils gaspillent de l'eau ou de l'électricité.

Équipement et matériel que doivent apporter les concurrents et les concurrentes.

- Il est interdit d'apporter tout produit alimentaire que ce soit, y compris des colorants alimentaires, du bois pour le fumage, de l'enduit à cuisson en aérosol ou d'autres produits consommables. Seuls les ingrédients fournis peuvent être utilisés – aucune substitution n'est permise.
- Les brochettes, verres doseurs, ramequins et autres articles du genre ne sont pas permis dans les assiettes présentées aux juges pour évaluation.
- Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter tous les outils qu'ils jugent utiles.
 - Couteaux
 - Louches
 - Fouets
 - Spatules
 - Poches à décorer et douilles
 - Rouleau à pâtisserie
 - Batterie de casseroles de base, incluant sauteuses, marmites, bols, tamis chinois, moules, etc.
 - Pèse-aliments
 - Linges de cuisine et linges à vaisselle
 - Serviettes de service et mitaines pour le four
 - Recettes et ouvrages de référence
- Tout le matériel des concurrents et des concurrentes doit être clairement identifié.
- Un toque de chef sera fournie par l'hôte
- Les élèves sont limités à une grande boîte de rangement (et à une trousse de couteaux) qu'ils devront pouvoir ranger sous une table pliante de huit pieds (2,4 m) pendant la compétition (dimensions maximales de la boîte : 76,2 cm haut x 76,2 cm larg. x 101,6 cm long (30 x 30 x 40 po). Toute pièce d'équipement qui ne rentre pas dans la boîte ne pourra être apportée sur les lieux du concours. Le Comité technique provincial se réserve le droit d'inspecter toutes les boîtes d'équipement et les boîtes à outils des concurrents et concurrentes. Tout l'équipement et tous les outils qui ne peuvent être placés dans ou sur le poste de travail seront rangés dans un endroit auquel les concurrents et les concurrentes ne pourront avoir accès durant le concours.

Critères d'évaluation

<u>%</u>	<u>Élément</u>	<u>Explication</u>
15 %	Hygiène	<ul style="list-style-type: none"> Vêtements convenables et dignes d'un professionnel Hygiène personnelle et propreté Propreté du poste de travail, du plancher et du réfrigérateur Propreté de la planche à découper Méthodes adéquates d'entreposage des aliments
10 %	Organisation et utilisation des produits	<ul style="list-style-type: none"> Gaspillage d'aliments – pleine utilisation des aliments demandés Énergie et eau – utilisation efficace Gestion du temps – affichage du plan de travail Respect de l'échéance fixée pour les services Planification et exécution adéquates des tâches selon le projet d'épreuve
25 %	Préparation et techniques	<ul style="list-style-type: none"> Techniques de cuisson et méthodes culinaires adéquates Utilisation professionnelle des ustensiles et de l'équipement
15 %	Présentation	<ul style="list-style-type: none"> Taille des portions conforme aux exigences du projet Propreté des assiettes Harmonie des couleurs Plats appétissants, présentés de façon artistique Garnitures appropriées et bien choisies
35 %	Goût et éléments du menu	<ul style="list-style-type: none"> Texture adéquate des divers aliments Degré de cuisson Saveurs et assaisonnements équilibrés Goût correspondant aux exigences du menu Température adéquate des mets servis selon les exigences du projet et des normes de salubrité alimentaire Respect de l'horaire imposé pour la présentation des mets Tous les éléments exigés dans le projet d'épreuve et le menu sont présentés sur l'assiette

Tous les volets sont évalués sur une note de 1 à 10. Les notes obtenues sont ensuite multipliées par le pourcentage indiqué afin d'obtenir la note finale.

Table Commune Cuisine - Post-Secondaire

LEGUMES	HERBES FRAICHES
Asperge verte	Basilic
Betterave rouge	Ciboulette
Brocoli	Coriandre
Carottes	Aneth
Chou-rouge	Oregan
Céleri Rave (Celery Root)	Persil frais
Céleri	Estragon
Ail	Thym frais
Gingembre frais	PRODUCE - FRUIT
Poireaux (Leeks)	Citron jaune
Champignons, Shiitake	Limette/citron vert
Champignons de Paris	Mangue
Oignons	Oranges
Panais	Bleuets
Poivron Rouge	Mûres (Blackberries)
Petite pomme de terre rouge	Framboises
Pommede terre Russet 100ct	Fraises
Patate douce	ÉPICES
Échalotte	Feuilles de laurier (Bay leaves)
Épinards, bébé	Cannelle, Moulu et Baton
Tomates, Rome	Poudre de curry
FONDS/VIANDES	Muscade
Lard Fumé	Podre d'oignon
	Oregan
Fond de volaille	Paprika
Fond de poisson	Poivre en grain – Blanc et Noir (Peppercorns)
CONGELÉS	Sel, casher
Pâte Filo	Sel, Maldon Sea
Pâte feuilletée	Curcuma
Framboises – surgelés individuellement	MARCHANDISES SÈCHES
Bleuets- surgelés individuellement	Agar -Agar
Fraises – surgelés individuellement	Levure chimique (Baking powder)

Mûre – surgelés individuellement	Pois chiches cuite
Purée - Framboise	Haricot blanc (trempé pour une nuit)
Purée - Fraise	Bulgour
Purée - Mangue	Chocolat, Noir - Callebaut 811 (53.7%)
PRODUITS LAITIERS	Chocolat, lait - Callebaut 823 (33.6%)
Beurre sans sel	Chocolat, Blanc - Callebaut w2nv (28%)
Fromage- Parmesan	Pâte à glacer noire
Fromage - Ricotta	Pâte à glacer blanche
Crème fraiche - 35%	Poudre de cacao
Oeufs	Coco râpé
Lait - Homogenized 3.5%	Couscous
Crème sûre - 14%	Moutarde, Dijon
ALCOOL	Semoule de maïs
Grand Marnier	Farine forte
Porto Rouge	Farine à pâtisserie
Rhum, Brun	Gélatine – feuilles et de poudre
Vin rouge Cabernet Sauvignon	Glucose
Vin rouge, Merlot	Miel
Vin blanc, Chardonnay	Sirop d'érable
Vin blanc, Riesling	Poudre d'amandes
DIVERS	Noix de Grenoble (demie)
Pain coupe blanc	Huile végétale
Ficelle de boucher	Olives - Noire
Cotton fromage	Quinoa
Thé vert	Riz à grain long
	Sésame noir
	Sucre, blanc
	Ssucre glace
	Isomalt
	Sucre blanc
	Tabasco
	pâte de tomate.. (Tomato Paste)
	Vanille et vanille Pure
	Vinegar vin blanc et balsamique
	Xanthane