



[www.skillscanada.nb.ca](http://www.skillscanada.nb.ca)

**SKILLS/COMPÉTENCES CANADA NB**  
**COMPÉTITION PROVINCIALE**  
**SAMEDI 11 AVRIL, 2015**  
**NBCC MONCTON**

**NIVEAU SECONDAIRE**

(POLYVALENTES)

**CUISINE**

DESCRIPTION DE CONCOURS

**Comité Technique Provincial**  
**Dave Irvin (dave.irvin@nbcc.ca)**  
**Richard Chiasson (richard.chiasson@ccnb.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** - Préparer et présenter 3 portions du plat principal et 3 assiettes de dessert.

- Les aliments sur la table commune incluront des denrées sèches, des fines herbes, des épices et des fonds. La liste complète de ces ingrédients se trouve dans le document *Produits sur la table commune*.
- 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.

Pour toute question au sujet du concours, communiquez avec le Comité technique provincial.

<b>Module</b> Durée totale : 4,5 heures	<b>Mets et dessert</b> Préparation : 3,5 heures	<b>34 - Cuisine</b>
<b>Description</b>	<b>Préparer 3 portions du plat principal et du dessert :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Plat principal</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pain de viande</li> <li>○ Demi-glace</li> <li>○ Purée de pommes de terre</li> <li>○ Asperges</li> <li>○ Chou rouge braisé</li> </ul> </li> <li>• <b><u>Dessert</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pâte à choux</li> <li>○ Crème pâtissière</li> <li>○ Garniture de fruits frais</li> <li>○ Crème Chantilly</li> <li>○ Coulis de fruit</li> <li>○ Garniture de chocolat ou sucre</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Précisions sur le service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Plat principal – 3 portions</u></b></li> <li>• Chaque assiette doit comprendre : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 180 g au maximum de pain de viande</li> <li>○ 80 g de purée de pommes de terre</li> <li>○ 3 asperges</li> <li>○ 60 ml d'espagnole</li> </ul> </li> <li>• La température de la viande doit être conforme aux normes de salubrité alimentaires.</li> <li>• Trois (3) assiettes seront présentées, 2 aux juges, et 1 pour présentation au public.</li> <li>• <b><u>Dessert – 3 portions</u></b></li> <li>• Les portions du dessert ne doivent pas dépasser 227 g.</li> <li>• Trois (3) assiettes seront présentées, 2 aux juges, et 1 pour présentation au public.</li> <li>• Les plats de service (assiettes) seront fournis. Pour des précisions, consultez la Description du concours.</li> </ul>	
<b>Principaux ingrédients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les recettes seront fournies par le Comité technique national.</li> <li>• Un fond brun et une espagnole pour faire la demi-glace sera disponible sur la table commune</li> <li>• La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module est présentée dans la section : <i>Produits sur la table commune</i>.</li> </ul>	
<b>Équipement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucun équipement de service sera permis autre que celui qui vous êtes fournie</li> </ul>	

- La présentation des mets doit être propre et conforme aux normes de l'industrie.
- 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 les recettes, 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.

## **Horaire de l'épreuve du niveau secondaire**

### **Module- samedi, 11 avril, 2015**

- 9 h 15** Arrivée des concurrents et concurrentes et des juges
- Directives pour la journée
- 9 h 45** Installation du poste de travail, équipement seulement
- Aucun contact avec les aliments
  - Aucune aide
- 10 h 15** Début de l'épreuve

- 13 h 45** Présentation du plat principal
- 14 h 15** 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.**

**Le plat principal doit donc être servi entre 13h45 et 13h50, après quoi un point sera déduit de la note pour chaque minute additionnelle jusqu'à 13h50. Dès 13h51, l'évaluation des plats cessera.**

- 14 h 15** Nettoyage du poste de travail et ramassage
- 14 h 45** Départ des concurrents et des concurrentes de l'aire du concours

Il est important que les concurrents et les concurrentes aient l'air professionnel. Tout au cours de l'épreuve, ils doivent veiller à maintenir une apparence soignée : tant leur tenue que leur uniforme doit donc être propre et, surtout, respecter voire dépasser les exigences en matière d'hygiène et de salubrité. C'est pourquoi tout article ou bijou qui risque de se détacher ou de contaminer les aliments par contact devra être enlevé avant d'entrer dans l'aire du concours.

## ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

### Équipement et matériel fournis par Skills/Compétences Canada

- Tous les aliments pour le concours
- 2 bruleurs de propane par concurrent- 5 four a convection pour partager entre les compétiteurs
- 1 tables de travail de 6 pieds (1,8 mètres) en acier inoxydable avec étagere
- 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
- 2 chariots de cuisine par poste de travail à partager
- 2 planches à découper en bois 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),
- 2 fours à micro-ondes, à partager
- 4 robots culinaires avec bol et couteau, à partager
- 2 plaques à pâtisserie grande taille par poste de travail
- 5 plaques à pâtisserie demie taille par poste de travail
- Plats de restauration jetables grande taille, 4 po (10 cm) de profondeur - 4 par concurrent/concurrente
- Plats de restauration jetables demie taille, 4 po (10 cm) de profondeur - 8 par concurrent/concurrente
- De la pellicule plastique et du papier d'aluminium seront fournis.

### Vaisselle fournie pour l'épreuve

- o Dessert – 2 assiettes blanches et rondes de 12 po (30 cm)
- o Plat principal – 2 assiettes blanches et rondes de 12 po (30 cm)
- o Sauce- 1 saucière et sous plat par concurrent

## **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 ou les membres du Comité technique national (CTN) 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.
- 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.

### **Tenue vestimentaire obligatoire (fournie par les concurrents(es))**

- Souliers fermés à semelle antidérapante, résistants à l'eau. (Le port d'espadrilles, de sandales, de chaussures Crocs, etc., est interdit.)
- Pantalon de chef cuisinier noir ou à carreaux
- Veste de chef croisée, blanche
- Tablier blanc
- Serviettes de service
- Uniformes pour deux journées de travail
- L'uniforme peut porter des marques brodées indiquant le nom du concurrent ou de la concurrente, sa région, son école ou son commanditaire, mais le bon goût et l'allure professionnelle doivent prévaloir.

## Critères d'évaluation

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

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.



**SKILLS/COMPÉTENCES CANADA NB**  
**COMPÉTITION PROVINCIALE 2015**  
**MONCTON, NOUVEAU-BRUNSWICK**

**CUISINE**  
**RECETTES POUR LE CONCOURS DU NIVEAU SECONDAIRE**

- Les recettes seront fournies par le Comité technique national et leur source sera indiquée.
- Les recettes doivent être respectées pour obtenir les quantités nécessaires et la saveur et l'assaisonnement voulus.
- Bien que les recettes soient présentées dans ce document-ci, nous vous recommandons de consulter le livre *On Cooking* ou un autre ouvrage sur la cuisine professionnelle. Vous y trouverez des conseils précis sur les procédures ainsi que des indications spécialisées sur les techniques de préparation et de cuisson qui serviront dans la préparation des plats.
- La plupart des ouvrages contiennent des photos, des textes et des liens Internet expliquant les techniques de travail appropriées et sécuritaires pour la préparation des mets Les concurrents et les concurrentes doivent avoir recours aux pratiques courantes et appropriées.
- On encourage les concurrents et les concurrentes à faire des recherches et à élaborer leurs propres recettes, mais ils **DOIVENT RESPECTER** les portions et les ingrédients indiqués. Les recettes sont fournies à titre de lignes directrices générale.

# RECETTES

## Pain de viande

Bœuf haché	681 g
Oignon en petits dés	120 g
Céleri en petits dés	120 g
Œuf	1
Lait	120 ml
Pain blanc	2 tranches
Sauce Worcestershire	5 ml
Thym	5 ml
Sel	15 ml
Poivre	5 ml

**Assaisonnement et fines herbes additionnels choisis dans la liste d'ingrédients fournis.**

1. Dans un bol, bien mélanger le pain, les œufs, le lait, l'assaisonnement, les oignons et le céleri. .
2. Ajouter le bœuf haché, puis tous les autres ingrédients.
3. Étendre pour donner la forme d'un pain, et napper, avec la brosse, de 100 ml de ketchup.
4. Cuire à 350 °F jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F.
5. Laisser reposer pendant 15 minutes, puis trancher les portions voulues.

[www.Youtube.com/watch?V+P7bsYTDILps](http://www.Youtube.com/watch?V+P7bsYTDILps)

### **Caractéristiques recherchées pour le pain de viande :**

- Texture tendre – La viande ne doit pas être sèche ni se défaire en morceaux.
- Saveur – Les assaisonnements et les ingrédients doivent se rehausser mutuellement. Aucune saveur ne doit dominer.
- Degré de cuisson – Bien cuit, la température interne doit atteindre 165 °F; il ne doit y avoir aucune trace de viande rosée.
- Taille de la portion : de 130 à 150 grammes de pain cuit.

## **Chou rouge braisé**

Chou rouge	300 g
Lard ou beurre	30 g
Oignons, en tranches	50 g
Sucre	3 g
Gelée de groseilles	10 ml
Eau	75 ml
Pomme, évidée et coupée en dés	75 g
Clous de girofle	pincée
Tout-épices	pincée
Bâtonnet de cannelle	1 chaque
Vinaigre de vin rouge	70 ml
Sel et poivre	au goût

1. Parer le chou et l'émincer.
2. Faire cuire le gras dans un chaudron épais, ajouter les oignons et le sucre, et cuire jusqu'à tendreté.
3. Ajouter le chou et mélanger jusqu'à ce qu'il soit enduit de gras.
4. Incorporer l'eau, les pommes, la gelée et les épices. Couvrir et cuire, jusqu'à tendreté, environ 30 minutes.
5. Ajouter le vinaigre et laisser mijoter autres 10 minutes.
6. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

## **Asperges cuites à la vapeur**

Portion - 3 asperges chacune

Placer la pointe de l'asperge sur la main, la courber jusqu'à ce que la tige brise. Parer. Cuire à la vapeur jusqu'à tendreté. Badigeonner de beurre et assaisonner au goût.

## **Purée de pommes de terre crémeuse**

Pommes de terre Russet	400 g
Sel casher	10 ml
Crème moitié-moitié	125 ml
Gousses d'ail, pressées	2
Parmesan râpé	45 g

1. Peler et couper en dés de taille uniforme les pommes de terre. Les déposer dans un grand chaudron, ajouter du sel et les recouvrir d'eau. Porter à ébullition à feu moyen-élevé, puis réduire le feu pour maintenant de gros bouillons. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pommes de terre se défassent lorsque piquées avec une fourchette.
2. Dans une petite poêle, faire chauffer la crème moitié-moitié et les gousses d'ail à feu moyen, jusqu'à ce que la crème mijote. Retirer du feu et réserver.
3. Retirer les pommes de terre du feu et les égoutter. Les réduire en purée, puis ajouter le mélange de crème et d'ail, puis le parmesan. Bien mélanger.
4. Laisser reposer 5 minutes pour laisser le mélange épaissir.

[www.foodnetwork.com/recipes/alton-brown/creamy-garlic-mashed-potatoes-recipe.html?oc=linkback](http://www.foodnetwork.com/recipes/alton-brown/creamy-garlic-mashed-potatoes-recipe.html?oc=linkback)

## **Dessert**

- 3 portions de 120 g (approximativement)
- Fait avec de la pâte de choux
- Garniture de chocolat ou de sucre
- Fourré de crème pâtissière ou Chantilly

[www.youtube.com/watch?v=TER8AA8Fus4](http://www.youtube.com/watch?v=TER8AA8Fus4)

## Table Commune Secondaire

LÉGUMES	HERBES FRAÎCHES
Carottes	Basilic
Chou-rouge	Ciboulette
Céleri	Oregan
Ail	Persil frais
Échalote	Thym frais
Épinard	
Oignons	ÉPICES
Pommes de terre, Russet 100ct	Tout épices-All Spice
Tomates, Rome	Cannelle, baton
	Clous de girofle
FRUITS	Noix de muscade entière
Citron jaune	Poivre noir en grain
Citron vert/Limette	Poivre blanc en grain
Pommes - Granny Smith	Sel, casher
Oranges	Thym
Bleuets	
Mûres (Blackberries)	MARCHANDISES SÈCHES
Fraises	Red Current Jelly gelée de groseille
Framboises	Chocolat, lait - Callebaut 823 (33.6%)
	Chocolat, noir - Callebaut 811 (53.7%)
FONDS/VIANDES	Chocolat, blanc - Callebaut w2nv (28%)
Lard fumé	Chocolat de couverture noir
Boef haché	Chocolat de couverture blanc
Porc haché	Poudre de Cacao
Veau haché	Farine, tout usage
Fond de veau	Farine forte
Espagnole	
	Gélatine-Feuilles et Poudre

<b>CONGELÉS</b>	<b>Miel</b>
Framboises – surgelés individuellement	Syrop d'érable
Bleuets– surgelés individuellement	Huile, Olive
Fraises – surgelés individuellement	Huile, végétale
Mûre – surgelés individuellement	Sucre, Brun
Purée de framboise	Sucre, Blanc
Purée de fraises	Pâte de tomates
Purée de mangues	Vanille, grain
	Vanille, Pure
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Vinaigre de vin rouge
Beurre sans sel	Sauce Worcestershire
Fromage - Grana Padano & Ricotta	
Fromage - Ricotta	<b>DIVERS</b>
Crème fraiche 35%	Pain, blanc en tranches
Oeufs	Ficelle de boucher
Lait - Homogenized 3.5%	Cotton fromage
Crème de Table 10%	