



SKILLS/COMPÉTENCES CANADA NB

COMPÉTITION PROVINCIALE

JEUDI, 14 AVRIL, 2016

CCNB EDMUNDSTON

NIVEAU POST-SECONDAIRE

(NBCC & CCNB)

CUISINE

PROJET

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. Confection d'un plat principal

Module B. Confection d'un dessert au chocolat noir et blanc

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	Plat principal	34 - Cuisine
Description	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer un plat principal composé d'une cuisse GIGOT d'agneau avec mets d'accompagnement • Un (1) legume mystère doit faire partie du menu • Minimum d'une (1) sauce • Minimum d'un (1) féculent • Minimum de deux (2) légumes • Garniture au choix • Portion minimale de 180g pour l'assietté • Présentation sur trois (3) assiettes 	
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. 	
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. 	

- 2 assiettes doivent être présentées 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	Dessert	34 - Cuisine
Description	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer un dessert comportant du chocolat noir et du chocolat blanc, ainsi qu'une noix mystère • Un (1) fruit mystère doit être utilisé • Le dessert doit comprendre une (1) sauce • Garniture au choix • Portion minimale de 80g • Présentation sur trois (3) assiettes 	
Précisions sur le service	<ul style="list-style-type: none"> • Trois (3) assiettes doivent être présentées • Deux assiettes (2) pour l'évaluation, et 1 pour présentation au public 	
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. 	

- 2 assiettes doivent être présentées 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

Jeudi, 14 avril, 2016

8h30 Arrivée des concurrents et concurrentes et des juges

- Directives pour la journée

8h45 Installation du poste de travail, équipement seulement

- Aucun contact avec les aliments
- Aucune aide

9h00 Début de l'épreuve

9h00 Remise du menu établi, en français ou en anglais

12h30 **Présentation du plat principal**

13h00 **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 13h00 et 13h05, après quoi un point sera déduit de la note pour chaque minute additionnelle jusqu'à 13h10. Dès 13h11, l'évaluation des plats cessera.

13h00 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 l'hôte

- Tous les aliments pour le concours
- 4 brûleurs et un fourneau par candidat
- 1 table de travail de 4 pieds (1 x 4) en acier inoxydable avec étagère
- 1 chambre froide à partager
- Accès commun à un espace de congélation -
- 1 évier par poste de travail (eau froide et eau chaude)
- 1 prise de courant (interrupteur) GFCI par poste
- 2 planches à découper en nylon de 3/4 d'épaisseur. (12 po x 18 po)
- 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
- 1 batteur-mélangeur sur socle chaque (avec bol, fouet, fouet plat et crochet pétrisseur),
- 1 micro-ondes, à partager
- 3 robots culinaires avec bol et couteau, à partager
- 5 plaques à pâtisserie pleine et demie taille par poste de travail
- De la pellicule plastique et du papier d'aluminium seront fournis.

Vaisselle fournie pour l'épreuve

Compétition du niveau post-secondaire:

o Plat principal – 3 assiettes blanches et rondes de 12 po (30 cm)

o Dessert – 3 assiettes blanches et rondes de 9 po

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(es) 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(es) 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.

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
Gimbembre frais	FRUITS
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	Framboises
Pomme de terre, Russet 100ct	Fraises
Patate douce	ÉPICES
Échalotte	Feuilles de laurier (Bay leaves)
Épinards, bébé	Cannelle, Moulu
Tomates, Rome	Cannelle, baton
FONDS/VIANDES	Poudre de Curry
Lard fumé – (Bacon-Double Smoked-Slab)	Muscade
Fond de volaille	Poudre d'oignon
Fond de veau, brun	Oregan
MARCHANDISES SÈCHES	Paprika
Agar Agar	Poivre en grain (Blanc)
Levure Chimique (Baking power)	Poivre en grain (Noir)
Pois chiches cuite	Sel, casher
Haricot blanc (trempé pour une nuit)	Sel, Maldon Sea
Bulgour	Curcuma
Chocolat, Noir - Callebaut 811 (53.7%)	

Chocolat, Lait - Callebaut 823 (33.6%)	CONGELÉS
Chocolat, Blanc - Callebaut w2nv (28%)	Pâte Filo
Pâte à glacer noire	Pâte feuilletée
Pâte à glacer blanche	Framboises-surgelés individuellement
Poudre de cacao	Bleuets- surgelés individuellement
Coco râpé	Fraises- surgelés individuellement
Couscous	Mûre- surgelés individuellement
Moutarde, Dijon	Purée - Framboise
Semoule de maïsFlour, Semolina	Purée - Fraise
Farine forteFlour, Baking (Strong)	Purée - Mangue
Faribe à pâtisserieFlour, Pastry	PRODUITS LAITIERS
Gélatine-feuilles de poudreGelatine - Leaves & Powder	Beurre sans sel
Glucose	Fromage-Parmesan
Miel	Fromage-Ricotta
Sirop d'érable	Crème fraîche- 35%
Poudre d'amandes	Oeufs
Noix de Grenoble(demie)	Lait - Homogenized 3.5%
Huile végétale	Crème sûre - 14%
Olives - Noire	ALCOOL
Quinoa	Grand Marnier
Riz à grain long	Porto Rouge
Sésame noir	Rhum, Brun
Sucre, Brun	Vin rouge- Cabernet Sauvignon
Sucre, glace	Vin rouge- Merlot
Isomalt	Vin blanc- Chardonnay
Sucre, blanc	Vin blanc- Riesling
Tabasco	DIVERS
Pâte de tomate (Tomato Paste)	Pain coupe blanc
Vanille	Ficelle de boucher
Vanille, Pure	Cotton fromage
Vinaigre, Blanc	Thé vert
Vinaigre, Balsamique	
Xanthane	