



COMPÉTENCES CANADA NOUVEAU- BRUNSWICK

DATE VENDREDI, 20 AVRIL, 2018

NBCC MONCTON

POST-SECONDAIRE

CUISINE

PROJET

Responsable Technique Provincial

Dave Irvin

NBCC St. Andrews

Dave.irvin@nbcc.ca

Hôte:

Duncan Hutchinson

Duncan.hutchison@nbcc.ca

Renseignements généraux

Important

Le présent **projet d'épreuve** s'appuie sur la description du concours *Cuisine* aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

Ce document contient l'information détaillée pour l'épreuve elle-même, les compétiteurs sont encouragés de repasser avant la compétition.

Ce document se trouve sur le site web Compétences Canada N.-B. :
www.skillscanada.nb.ca

Exigences relatives au menu et aux éléments

Pour garantir l'homogénéité du concours et l'uniformité des évaluations, les directives suivantes doivent être suivies dans toutes les présentations de menus :

1. Les menus doivent être préparés au moyen du gabarit affiché au dessous de cette page. Aucun autre format ne sera accepté pour la présentation d'un menu.
2. Chaque menu doit être **anonyme** : les concurrents et les concurrentes ne doivent pas indiquer leur nom, leur numéro de poste de travail ni leur employeur/campus sur le menu présenté.
3. Un menu distinct doit être préparé et présenté chaque jour du concours.
4. Les documents *Menu descriptif* et *Éléments du menu* peuvent être tapés ou écrits à la main. Ils doivent être lisibles afin que les juges puissent les interpréter aisément.
5. Chaque concurrent ou concurrente doit remettre deux (2) exemplaires des documents *Menu descriptif* et *Éléments du menu* à l'heure indiquée dans le projet d'épreuve.
6. Le *Menu descriptif* doit être rédigé sans faute d'orthographe ou de syntaxe et en utilisant la terminologie habituellement employée dans un menu de restaurant.
7. Le document *Éléments du menu* doit accompagner le *Menu descriptif*. Tous les éléments qui se trouvent dans les assiettes (ou sur la liste de la mise en place) doivent être mentionnés dans ce document.

Remarque : Tout élément servi (ou confectionné) qui ne figure pas dans le document *Éléments du menu* ne sera pas évalué par les juges.

Précisions sur l'épreuve

- **Présentation des plans de travail**

Les concurrents et les concurrentes doivent rédiger un plan de travail pour la compétition et en préparer deux (2) copies. Ils doivent être soigneusement rédigés à la main ou avec un logiciel de traitement de texte. Un des deux exemplaires du plan doit être affiché au poste de travail, tandis que l'autre doit être remis avec l'ensemble des menus à l'heure fixée.

Les méthodes culinaires appliquées durant le concours doivent être conformes à celles mentionnées dans le projet d'épreuve. Les recettes peuvent être consultées pendant le concours.

- **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 fonds sont également prévus. Les produits de la table commune seront indiqués dans le document *Table commune*.

Le Comité technique se réserve le droit de modifier ou limiter les ingrédients sans préavis en fonction de leur disponibilité ou de leur qualité. Une trop grande utilisation d'ingrédients ou leur gaspillage entraînera un retrait de points. SEULS les produits fournis par Compétences Canada peuvent être utilisés. Aucun autre produit alimentaire ne pourra être utilisé dans l'aire du concours.

- **Conduite professionnelle**

Compétences Canada N.-B. a pour objectif principal d'organiser un concours juste, équitable et transparent. Durant l'épreuve, **toute communication entre les concurrents, les concurrentes et les personnes situées à l'extérieur de l'aire du concours est interdite**. Cela englobe les communications verbales, non verbales et électroniques.

En cas d'infraction à cette règle, une pénalité allant du retrait de points à la disqualification pourrait être décernée. Tout concurrent ou toute concurrente souhaitant quitter l'aire du concours devra d'abord en aviser un membre du CTN.

- **Ingrédients mystères**

Le concours comprend des ingrédients mystères qui devront être incorporés dans la confection des plats. Ces produits seront dévoilés durant la séance d'orientation du concours.

Module A	Plat Principal
Description	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer un plat principal composé de « longe de venaison » et les éléments d'accompagnement spécifiés. <p><u>Le plat principal doit comprendre :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 légumes mystères (seront dévoilés le jour de compétition) • Minimum d'une (1) sauce, selon le choix du concurrent ou de la concurrente servit dans une saucière a part. • Minimum un (1) féculent, une recette basée avec grain de sarrasin. • Minimum une (1) garniture comestible appropriée pour chaque assiette • <i>La portion de venaison, doit être minimum 180g</i>
Précisions sur le service	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer quatre (4) assiettes du plat principal - Trois (3) assiettes pour l'évaluation et une (1) assiette pour la présentation au public. • La longe de venaison doit être cuit medium a une température interne de (140F-145F). • La sauce doit être servit dans une saucière a part sur une soucoupe.
Principaux ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients</i>
Équipement spécial requis	<ul style="list-style-type: none"> • À part celui fourni, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé.

Module B	Dessert
Description	<ul style="list-style-type: none"> • Un dessert préparer d'une interprétation de la tarte au citron meringué. <p><u>Le dessert doit comprendre :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Citron • Une Pâte à tarte • Une meringue • Servit avec une garniture en sucre • <i>Portion maximale de 100 g par assiettée</i>
Précisions sur le service	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer quatre (4) assiettes de l'entrée froide • Trois (3) assiettes pour l'évaluation et une (1) assiette pour la présentation au public. • Le dessert doit être servit a la température pièce
Principaux ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients</i> .
Équipement spécial requis	<ul style="list-style-type: none"> • À part celui fourni, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé.

Horaire de l'épreuve du niveau postsecondaire

Vendredi 20 avril

- 8 h 30** Arrivée des concurrents(es) et des juges
- Directives pour la journée
- 8 h 45** Installation du poste de travail (équipement seulement)
- Aucun contact avec les aliments
 - Aucune aide ne sera alors permise
- 9 h 00** Début de l'épreuve
- 9 h 00** Soumission des menus et des plans de travail (en français ou en anglais)

13 h 00 **Présentation du Plat Principal**
13 h 30 **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 Plat Principal 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.

13 h 30 Nettoyage de l'aire de travail

14 h 30 Départ des concurrents et des concurrentes de l'aire
du concours

ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE
Équipement et matériel fournis par le site hôte :

- Tous les aliments pour le concours
- 2 bruleurs à gaz avec accès à un four
- 1 table de travail de 4 pieds (1,8 mètre) en acier inoxydable, avec tablette (*voir note ci-dessous)
- 1 réfrigérateur par poste de travail, à partager
- Accès commun à un espace de congélation
- 1 évier par poste de travail (eau froide et eau chaude)
- 1 prise de courant avec GFIC par poste de travail à partager
- 1 chariot de cuisine sur roues par poste de travail
- 2 planches à découper en nylon de 3/4 po d'épaisseur mesurant au minimum 12 po x 18 po
- Aire de présentation pour les plats terminés
- Récipients communs pour déchets, déchets à recycler et aliments à composter
- Matériel d'assainissement (flacons pulvérisateurs, savon à vaisselle, désinfectant pour comptoirs en quartz, javellisant, etc.)
- Accessoires de nettoyage – laine d'acier, tampons à récurer en nylon, chiffons
- batteurs Kitchen Aid (avec bol, fouet, fouet plat et crochet pétrisseur), 4 à partager
- 1 four à micro-ondes, à partager
- 2 robots culinaires avec bol et couteau, à partager
- 5 plaques à pâtisserie grande taille par poste de travail
- Plats de restauration jetables grande taille, 4 po (10 cm) de profondeur - 4 par poste
- Plats de restauration jetables demi-taille, 4 po (10 cm) de profondeur – 2 par poste
- De la pellicule plastique et du papier d'aluminium seront fournis.

****Note: Les postes de travail peuvent varier légèrement en raison de la nature de la conception de la cuisine***

Vaisselle fournie pour l'épreuve :

- o Plat Principal– Assiettes blanches et carrés de 12 po
- o Dessert– Assiettes blanches et rondes de 10 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(es)

- 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 de notation

<u>%</u>	<u>Titre</u>	<u>Critères d'évaluation</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, plancher, 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"> Utilisation professionnelle des outils et de l'équipement Gaspillage d'aliments – pleine utilisation des aliments demandés Énergie et eau – utilisation efficace Gestion du temps – affichage du plan de travail Planification et exécution adéquates des tâches Respect de l'échéance fixée dans le projet d'épreuve pour la présentation du menu
25 %	Préparation et d'équipement	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation professionnelle des ustensiles et de techniques Application des techniques de cuisson et méthodes culinaires adéquates
15 %	Présentation	<ul style="list-style-type: none"> Taille des portions conforme aux exigences du projet Propreté des assiettes Harmonie des couleurs Plats appétissants et présentés de façon artistique Garnitures appropriées et bien choisies
35 %	Goût et éléments exigés du menu	<ul style="list-style-type: none"> Texture adéquate des divers aliments Degré de cuisson adéquat Saveurs et assaisonnements équilibrés Goût correspondant aux exigences du menu Température adéquate des mets servis selon les exigences du projet d'épreuve et des normes de l'industrie Respect de l'horaire imposé pour la présentation des mets Tous les éléments exigés dans le projet d'épreuve et le menu sont présentés dans l'assiette

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

Détails du menu

Plat Principal
Dessert

Détails du menu

Service	Éléments présentés dans l'assiette
Plat Principal	
Dessert	