

ÉPREUVES DE QUALIFICATION

ARTS CULINAIRES - NIVEAU SECONDAIRE

Date : samedi 12 avril 2008

Endroits : Collège Canadore, Collège Fanshawe, Collège Georgian, Institut Humber, Collège Niagara, Collège St-Lawrence

MEMBRES DU COMITÉ :

Président des OOCT – Tyrone Miller

Collège Canadore – Derek Lawday

Collège Fanshawe – Patrick Hersey

Collège Georgian – Michael Bakogeorge

Institut Humber – Leonhard Lechner

Collège Niagara – Peter Blakeman

Collège St-Lawrence – Thomas Elia

**** Les participants admissibles qui se classeront en première, deuxième et troisième place pourront participer aux Olympiades ontariennes des compétences technologiques qui auront lieu le 6 mai 2008 à Waterloo**

BUT DE LA COMPÉTITION :

Par le biais d'activités pratiques et théoriques, permettre aux participants de faire valoir leurs compétences et connaissances professionnelles. Les participants devront :

- faire valoir leurs aptitudes culinaires en cuisinant des plats tout en respectant les règles du métier
- présenter le métier de cuisinier au public
- présenter les nouvelles tendances culinaires

COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES :

Pratique 95% Entrevue d'emploi 5%

- Hygiène et sécurité
- Économie et gestion du temps
- Préparation
- Présentation
- Goût
- Présentation en accord avec les plats demandés
- Compétences en matière d'entrevue d'emploi
-

Les participants devront préparer un menu 3 services. 2 portions de chaque service devront être préparées. Tous les participants auront accès aux ingrédients de la table commune.

RÈGLES ET RÈGLEMENTS :

Veillez vous assurer de réviser les règles et règlements qui s'appliquent à toutes les compétitions. Ces informations sont incluses dans la trousse d'information et sont également disponibles en ligne à www.skillsontario.com

CRITÈRES D'ÉVALUATION :

- On assignera au moins un juge pour chaque tranche de 3 participants. Si tous les participants ne sont pas dans la même cuisine, le nombre de juges pourrait s'avérer supérieur au ratio de 1 pour 3.
- Un juge en chef sera nommé avant la date de la compétition.
- Les juges seront des représentants des collègues et de l'industrie régionale.
- Les juges doivent porter des vêtements professionnels.
- Les juges utiliseront un formulaire d'évaluation détaillé pour calculer le pointage.

Sécurité et hygiène	10%
Économie et gestion de temps	10%
Préparation	25%
Présentation	20%
Goût	25%
Présentation en accord avec les plats demandés	5%
Entrevue d'emploi	5%
Total	100%

ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL :

Fourni par le comité :

- Tous les aliments nécessaires pour la préparation du menu
- Recettes pour les plats demandés
- Une (1) table de travail d'environ 5 pieds de longueur sur 30 pouces ou plus de largeur dotée d'une tablette
- Une (1) cuisinière commerciale de format standard au gaz ou électrique
- Quatre (4) brûleurs au gaz ou électrique
- Équipement partagé – robots culinaires, balances
- Espace de réfrigération partagé
- Vaisselle de service en porcelaine blanche qui convient aux plats demandés
- Un évier partagé pour la préparation de la nourriture et le lavage des casseroles
- Table pour la présentation des plats principaux
- Un évier partagé pour se laver les mains

Fourni par le participant :

- Ustensiles personnels : couteaux, fouets, louches, poches à décorer, rouleaux à pâte, etc., nécessaires pour la préparation du menu
- Variété d'outils professionnels incluant passoire, contenants à mesurer, râpe
- Variété d'ustensiles professionnels incluant planche à découper, bols en acier inoxydable, plateaux à cuisson, plats à sauter droit et arrondi, marmites
- Tout outil particulier/spécialisé jugé nécessaire pour la préparation des recettes
- Manuels de référence, horaire de travail

SÉCURITÉ :

La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades ontariennes des compétences technologiques. Les juges et les responsables des comités techniques se réservent le droit d'empêcher un participant de participer à la compétition si ce dernier ne respecte pas les règles de sécurité.

1. Les participants doivent porter des chaussures à semelles antidérapantes. Aucune chaussure à bout ouvert, chaussure en tissu, sandale ou sabot. Les chaussures doivent être à bout fermé, munies d'empêches non poreuses et de semelles antidérapantes. Les chaussures doivent pouvoir être 'essuyées' et propres. Voir la section Renseignements additionnels ci-dessous.
2. Les participants doivent utiliser les outils manuels et les appareils électroménagers de façon adéquate et sécuritaire durant la compétition.

TENUE VESTIMENTAIRE :

Les participants doivent être vêtus proprement et convenablement. Les participants doivent porter un uniforme propre à la profession incluant :

- pantalons à carreaux, veston blanc croisé, tablier blanc, serviette de service, cravate de couleur blanche, toque
- les vestons de chef identifiés sont acceptés à condition que l'identification ait été réalisée de façon professionnelle et avec goût
- les participants doivent porter des chaussures à semelles antidérapantes convenables. Aucune chaussure à bout ouvert, chaussure en tissu, sandale ou sabot. Les chaussures doivent être à bout fermé, munies d'empêches non poreuses et de semelles antidérapantes. Les chaussures doivent être 'essuyées' et propres. Voir la section Renseignements additionnels ci-dessous.

ENTREVUE D'EMPLOI :

Dans le but d'aider les participants à bien se préparer à leur éventuelle recherche d'emploi et à devenir de précieux employés, une entrevue d'emploi sera incorporée à la compétition. La performance du participant durant son entrevue comptera pour 5 p. cent de sa note finale. Les participants doivent donc avoir en main leur CURRICULUM VITAE et pouvoir répondre aux questions d'une entrevue. Pour des exemples de questions d'entrevue, cliquez sur www.skillsontario.com/hr

HORAIRE DE LA COMPÉTITION :

Le samedi 12 avril 2008

Épreuves de qualification

9 h 00 à 9 h 30	Inscription et annonces
9 h 30 à 9 h 40	Accès à l'aire de compétition
9 h 40 à 10 h 00	Séance d'information
10 h 00 à 14 h 15	Compétition 13 h 30 à 13 h 45 – présentation de la soupe 13 h 45 à 14 h 00 – présentation du plat principal 14 h 00 à 14 h 15 – présentation du dessert
14 h 15 à 14 h 30	Nettoyage
14 h 30 à 15 h 15	Entrevues d'emploi – à noter, les participants doivent porter leur uniforme de chef pour l'entrevue
15 h 15 à 16 h 30	Évaluation finale et compilation des résultats
16 h 30 à 17 h 00	Rétroaction
17 h 00	Remise des prix

***DÎNER : les participants recevront leur dîner vers 12 h 00 et établiront, à leur discrétion, leur pause de dîner**

RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS :

- Le manuel de référence Larousse Gastronomique (dernière édition) sera utilisé pour trancher toute question
- Dans le cadre de la compétition organisée au **Humber Institute of Technology and Advanced Learning**, des chaussures de sécurité homologuées CSA sont obligatoires. Les participants aux épreuves de qualification ne peuvent pas participer à la compétition organisée au centre de formation Humber sans chaussures de sécurité homologuées CSA.
- Dans le cadre des compétitions organisées dans les autres collèges, des chaussures à bout fermé, empêches non poreuses et semelles antidérapantes sont obligatoires.

Menu de la compétition – Arts culinaires

Vous devez préparer le menu suivant pour deux (2) personnes :

Soupe : **Soupe de légumes du potager au pistou**

Plat principal : **Suprême de poulet cordon bleu**
Mélange de riz à grain long et de riz sauvage
Tomate farcie d'épinards
Turions d'asperges

Dessert : **Petits pots de crème**

Instructions :

Pour tous les plats, la présentation doit être moderne et sobre.

Les portions doivent convenir pour un menu trois services. La décoration est laissée à la discrétion des participants. Toutefois, ces derniers doivent se conformer aux recettes et au nom des plats.

Tous les plats doivent être préparés selon les recettes fournies.

Tous les plats doivent être préparés au moyen des ingrédients de la table commune.

Les participants ne doivent pas gaspiller les ingrédients de la table commune. Des points seront enlevés en cas de gaspillage.

Une assiette pour chaque plat devra être présentée aux juges. L'autre sera placée sur la table de présentation.

Les participants peuvent consulter des livres de référence et des fiches de recettes en tout temps durant la journée.

Tous les aliments et ingrédients peuvent être modifiés sans préavis en fonction des disponibilités. Toutefois, tous les participants disposeront des mêmes produits.

**Épreuves de qualification 2008
Arts culinaires**

Ingrédients de la table commune

Ingrédients secs	Fruits / Légumes	Bouillons / Sauces	Ingrédients spécialisés
Chocolat pour garniture	Framboises	Bouillon de poulet	Extrait de vanille
Chocolat noir	Fraises		
Chocolat blanc	Oranges		
Poudre de cacao	Céleri	Produits laitiers	Herbes fraîches
Chapelure	Fenouil	Beurre salé	Basilic
Farine tout usage	Épinards	Beurre non salé	Menthe
Moutarde de Dijon	Ail	Fromage Emmental	Persil
Sel, sel de mer	Oignons – rouges, blancs	Crème, à fouetter 35%	Thym
Vinaigre, blanc, cidre, rouge	Haricots verts	Oeufs	
Huile, canola,olive	Carottes	Lait	
Riz à grain long	Panais		
Riz sauvage	Tomates, moyennes		
Sucre cristallisé	Courgettes	Viandes	Vins /Alcools
Sucre à glacer	Asperges	Jambon, Forêt Noire	Brandy
Petits haricots blancs	Bette à cardes	Poitrine de poulet non désossée	
Grains de poivre			
Feuilles de laurier			
Une sélection d'herbes séchées et d'épices sera mise à la disposition des participants			
Tous les ingrédients sont sujets à la disponibilité			

Compétences Canada – Ontario
ÉPREUVES DE QUALIFICATION 2008
Compétition d'arts culinaires

RECETTES

Les recettes servent de guide. Les pratiques culinaires courantes et appropriées doivent être respectées.

Lorsque les ingrédients ne sont pas disponibles ou hors saison, ils doivent être remplacés.

Bouillon de légumes

Rendement : 1 litre

Oignon	250 g
Carottes	75 g
Céleri	60 g
Ail	2
Fenouil	50 g
Huile d'olive	15 ml
Bouquet garni	1 gros
Eau froide	1,4 litres

1. Couper les légumes comme pour un mirepoix.
2. Ajouter l'huile d'olive à une poêle chaude et caraméliser les oignons jusqu'à ce qu'ils soient brunis.
3. Ajouter la carotte, le céleri, l'ail et le fenouil et faire suer les légumes jusqu'à tendreté.
4. Couvrir d'eau froide et ajouter le bouquet garni.
5. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter de 30 à 45 minutes.
6. Égoutter et réserver.

Note :

Des agents aromatisants et des résidus de légumes peuvent être ajoutés au bouillon dans la mesure où ils sont propres et qu'ils conviennent au produit final.

Pistou

Feuilles de basilic apprêtées	120 ml / ¼ tasse, bien tassées
Gousses d'ail (en purée)	10 ml
Huile d'olive	50 ml
Sel	au goût

1. Combiner les feuilles de basilic, l'ail en purée et le tiers de l'huile et hacher avec un couteau de chef jusqu'à l'obtention d'une pâte.
2. Incorporer le reste de l'huile et saler au goût.

Soupe de légumes du potager au pistou

Petits haricots blancs (trempés)	60 ml
Huile d'olive	15 ml
Oignon (en dés fins)	70 ml
Carottes (en coupe paysanne)	70 ml
Céleri (en petits dés)	50 ml
Courgettes (en coupe paysanne)	70 ml
Bouillon de légumes	0,8 litre
Tomates (concassées)	180 ml
Haricots verts coupés à la française (coupés en morceaux de 3/4 po de biais)	90 ml.
Bette à cardes (chiffonnade)	180 ml
Sel et poivre	au goût

Note :

Dés fins = 1/8 po x 1/8 po x 1/8 po ou 3mm x 3mm x 3mm

Petits dés = 1/4 po x 1/4 po x 1/4 po ou 6mm x 6mm x 6mm

Coupe paysanne = bâtonnets de 1/4 po x 1/4 po ou 6mm by 6mm de n'importe quelle longueur. Les bâtonnets sont ensuite coupés de biais, en morceaux de 1/4 po / 6mm de longueur de façon à obtenir un losange.

1. Porter l'eau des petits haricots blancs à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Égoutter et réserver.
2. Faire suer l'oignon, les carottes et le céleri dans l'huile d'olive.
3. Ajouter le bouillon de légumes, les petits haricots blancs et les tomates et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
4. Ajouter les haricots verts et les faire cuire jusqu'à tendreté.
5. Ajouter la bette à cardes et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elle soit cuite.
6. Ajouter les courgettes et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient encore fermes sous la dent.
7. Assaisonner de sel et de poivre au goût.
8. Garnir de pistou et servir.

Note :

Servez-vous de votre jugement pour déterminer la durée de cuisson des légumes afin qu'ils soient tendres, de couleur vive et cuits à point.

Les petits haricots blancs seront pré-trempés pour les participants.

Suprême de poulet cordon bleu

Poitrine de poulet non désossée	1 poitrine double
Chaque suprême de poulet doit peser de	125 à 150 g
Jambon (en tranches minces)	60 g
Fromage suisse	60 g

Assaisonnement au goût

Poste de panure (farine, dorure à l'oeuf, chapelure)

1. Désosser les suprêmes de poulet.
2. Enlever la peau.
3. Séparer le filet du suprême et réserver.
4. Placer le suprême de poulet entre deux morceaux de pellicule de plastique qui auront été humectées avec de l'eau.
5. À l'aide d'un maillet à viande, frapper doucement le suprême pour faire une escalope d'environ 3/8 po d'épaisseur.
6. Répéter le processus avec le filet.
7. Envelopper 30 g de fromage râpé dans une mince tranche de jambon de 30 g et former une pochette.
8. Placer la pochette de fromage au centre de l'escalope de poulet et couvrir avec le filet.
9. Enrouler les extrémités du suprême de poulet autour de la pochette afin de former une roulade fermée.
10. Passer le poulet cordon bleu dans la farine.
11. Submerger le poulet cordon bleu dans la dorure à l'oeuf.
12. Recouvrir le poulet cordon bleu de chapelure.
13. Faire cuire le poulet cordon bleu dans l'huile jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme sur tous les côtés.
14. Placer le poulet cordon bleu dans un four préchauffé à 350° F jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et servir.

Tomate farcie d'épinards

Tomate	2 (taille 5-6)
Beurre	15 ml
Oignon, (dés fins)	50 ml
Ail en purée	2 ml
Épinards (apprêtés et nettoyés)	200 g
Crème 35%	80 ml
Muscade	au goût
Poivre noir	au goût
Sel	au goût

1. Faire suer l'oignon et l'ail dans le beurre.
2. Cuire les épinards avec les oignons jusqu'à tendreté.
3. Retirer les épinards de la poêle et les presser pour en retirer l'excès d'eau.
4. Réduire le liquide dans la poêle jusqu'à l'obtention d'une consistance similaire au sirop.
5. Ajouter la crème et réduire jusqu'à ce que le mélange ait légèrement épaissi.
6. Remettre les épinards dans la poêle et assaisonner au goût avec la muscade, le poivre noir et le sel.
7. Faire blanchir les tomates dans de l'eau bouillante, puis les plonger dans de l'eau glacée.
8. Enlever la peau.
9. Couper la partie supérieure de la tomate et retirer les graines avec une cuillère.
10. Remplir la tomate avec les épinards chauds, garnir et servir chaud.

Riz pilaf au riz sauvage

Rendement : 4 portions de 120 ml

Beurre	28 g
Oignon (dés fins)	40 g
Feuille de laurier	1 chacun
Riz blanc à grain long	160 g
Riz sauvage précuit	50 g
Bouillon de poulet (pour bouillir)	360 ml
Sel	au goût

1. Faire bouillir à petit feu le riz sauvage jusqu'à ce qu'il soit encore ferme sous la dent.
2. Faire suer l'oignon dans le beurre.
3. Ajouter le riz blanc et le riz sauvage précuit et mélanger jusqu'à ce le riz soit enduit de beurre chaud.
Ne pas faire brunir.
4. Incorporer le bouillon de poulet chaud, ajouter la feuille de laurier et assaisonner au goût.
5. Couvrir hermétiquement et mettre dans un four à 175 C (350 F) jusqu'à ce que le liquide soit absorbé par le riz. Environ 20 minutes.
6. Servir.

Petits pots de crème

Rendement :

4 portions de 120 ml

Sucre	85 g
Lait chaud	180 ml
Crème extra-grasse chaude	180 ml
Jaunes d'oeuf battus	20 g
Oeufs battus	65 g
Sucre	30 g
Chocolat mi-sucré, fondu	45 g
Vanille	4 g

1. Caraméliser 2/3 du sucre jusqu'à ce qu'il soit doré.
2. Ajouter le lait et la crème, porter à ébullition en brassant jusqu'à ce que le caramel soit dissout.
3. Mélanger le reste du sucre avec les oeufs et jaunes d'oeuf et tempérer dans le mélange de lait chaud.
4. Ajouter le chocolat et la vanille et passer dans une passoire.
5. Remplir les ramequins au 4/5, cuire au bain-marie dans un four à 325 F pendant 20 minutes ou jusqu'à ce le mélange soit à peine pris ou qu'il semble plus ou moins liquide.
6. Retirer du bain-marie à la sortie du four, légèrement refroidir et réfrigérer.
7. Garnir et servir.