

Olympiades ontariennes des compétences technologiques 2006
Compétition d'arts culinaires
Menu – Niveau secondaire

Vous devez préparer le menu suivant pour deux personnes:

Entrée chaude:	Crème de champignons
Plat principal:	Poitrine de poulet - farcie (votre choix) Jus Riz pilaf Bâtonnets de carottes Haricots verts
Dessert :	Crème caramel Garniture de fruits frais Sablé

Directives:

Pour tous les plats, la présentation doit être moderne et sobre.
Les portions doivent être prévues pour un menu de 3 services. La décoration est laissée à la discrétion mais les recettes doivent respecter les titres au menu.

Le menu doit être préparé en utilisant des aliments du panier de provisions et des ingrédients sur la table commune. Les participants ne doivent pas gaspiller les ingrédients déposés sur la table commune. Des points seront enlevés pour le gaspillage.

Les assiettes doivent être fournies par le participant.

Une assiette de chaque service doit être présentée sur la table des juges. L'autre portion sera placée sur la table d'exposition.

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

Panier de provisions

Lait 500ml

Crème 35% - 500ml

Beurre – non salé et salé – 225 gr

Bouillon de poulet – viande brune - .75 l

Bouillon de poulet – viande blanche – 1.5 l

Poulet entier – à frire 1.1 – 1.5 kg

Mango

Kiwi

Fraises

Tous les aliments et ingrédients peuvent être modifiés sans préavis, selon la disponibilité et la qualité des produits. Toutefois, tous les participants travailleront dans les mêmes conditions.