



**OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO**

**TORONTO, ONTARIO**

**LUNDI 1<sup>ER</sup> MAI 2017**

**POSTSECONDAIRE**

**ARTS CULINAIRES**

Projet d'épreuve

**COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE :**

Steve Bennis (coprésident)

[steven.bennis@flemingcollege.ca](mailto:steven.bennis@flemingcollege.ca)

Tyrone Miller (coprésident)

[tyrone.miller@wcdsb.ca](mailto:tyrone.miller@wcdsb.ca)

**MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE :**

David Franklin (juge en chef - cuisine)

Olaf Mertens (juge en chef - goût)

Brent Coakwell (conseiller technique)

Hans Sell (représentant de l'industrie - service de restauration des entreprises)

Robert Chick (conseiller culinaire)

Christopher Ennew (représentant de l'industrie - établissement)

Robert Villeneuve (représentant de l'industrie - service de restauration des entreprises)

Dean Michielsen (représentant de l'industrie - éducation)

Sebastian Cugno (représentant santé et sécurité)

Christopher Ennew (représentant de l'industrie - commerce)

Stanley Zerdin (chef d'atelier - postsecondaire)

Pat Nixon (chef d'atelier - secondaire)

## Renseignements généraux

### **Important :**

Le document d'épreuve s'appuie sur la fiche descriptive des Olympiades de Compétences Ontario.

**Il est important que tous les concurrents consultent la fiche descriptive du concours puisque qu'elle contient des renseignements qui ne se trouvent pas ailleurs.**

Le présent document contient de l'information sur l'épreuve en soi, tandis que la fiche descriptive décrit le matériel à apporter, l'équipement qui sera fourni sur place et d'autres éléments.

Pour être bien renseigné au sujet du concours, veuillez consulter la fiche descriptive sur le site Web

<http://www.skillsontario.com/index.php/en/students/scopes-post-secondary>.

Pour toute autre question, veuillez communiquer avec Steve Bennis, l'un coprésident du Comité technique à [steven.bennis@flamingcollege.ca](mailto:steven.bennis@flamingcollege.ca)

**Module 1** – Préparer et présenter une entrée chaude et terminer la mise en place pour le module 2

**Module 2** – Préparer et présenter un plat principal et un dessert

- Pour toute question au sujet du concours, communiquez avec les coprésidents du Comité technique.
- Les concurrents doivent présenter leurs menus pour les deux modules; deux (2) copies pour chaque module. Les menus peuvent être écrits soigneusement à la main ou rédigés à l'ordinateur. **Les concurrents doivent se baser sur les exemples de menu, et les éléments du menu fournis.** Les concurrents doivent utiliser la terminologie et les termes culinaires descriptifs pertinents ainsi que tous les ingrédients des recettes. Veuillez consulter le document portant sur les exemples de menu pour de plus amples renseignements.
- L'horaire pour chacun des modules doit être bien respecté, tant en ce qui a trait la préparation des mets que pour le service.
- Un concurrent qui désire quitter l'aire du concours doit d'abord en aviser le président.

**Horaire du concours :**

Arts culinaires – palier postsecondaire

**Lundi 1er mai 2017**

Les concurrents déposent leur équipement et s'enregistrent	6 h 45
Mise en place du poste de travail	7 h 00
Séance d'information pour les élèves du palier postsecondaire	7 h 30
Début du concours – Module	8 h 00
Présentation du menu - Module 1	8 h 30
Présentation de l'entrée froide	11 h à 11 h 05
Nettoyage et mise en place pour le module 2	11 h 05
Dîner	11 h 30
Début du concours - Module 2	12 h
Présentation du menu - Module 2	12 h 30
Présentation du plat principal	15h 30 à 15 h 35
Présentation du dessert	16 h à 16 h 05
Nettoyage et emballage	16 h
Planification des entrevues d'emploi	16 h 10
Compte-rendu aux concurrents	17 h
Départ des concurrents	17 h 30

**Les concurrents disposeront de 5 minutes pour présenter leurs plats.**

**Après cette période, pour chaque minute de retard, un point sera déduit de la note finale, jusqu'à concurrence de 5 points pour 5 minutes. Au-delà de 5 minutes de retard, les plats ne seront PAS évalués.**

**Le dessert doit donc être servi entre 16 h et 16 h 05, après quoi un point sera déduit de la note finale pour chaque minute additionnelle jusqu'à 16 h 10. À partir 16 h 11, l'évaluation des plats cessera.**

**Aucun plat ne sera évalué après 16 h 11.**

Les concurrents ne pourront quitter l'aire du concours sans la permission du juge en chef.

<b>Module 1</b>	<p align="center"><b>Entrée froide et mise en place</b> <b>3 ½ h en cuisine</b></p>
<b>Description</b>	<p><b>Préparer quatre (4) portions d'une entrée froide en utilisant <u>un fruit de mer mystère</u>. Compléter la mise en place pour le plat principal et le dessert du Module 2.</b></p> <p><b><u>Entrée froide :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les concurrents devront utiliser le fruit de mer mystère</li> <li>○ Les concurrents devront utiliser un légume mystère</li> <li>○ Au moins une (1) sauce</li> <li>○ Au moins un (1) accompagnement</li> </ul> <p><b><u>Mise en place – Module 2</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Compléter la mise en place du module 2</li> </ul>
<b>Précisions sur le service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présenter quatre (4) assiettes</li> <li>• L'entrée doit être servie froide</li> </ul>
<b>Principaux ingrédients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour la liste complète des ingrédients disponibles pour ce module, consulter le document portant sur les ingrédients de la table commune.</li> <li>• <b><u>Produits laitiers</u></b> – chaque concurrent peut utiliser jusqu'à 1 litre de crème 35 % et 500 g de beurre (pour les deux modules).</li> <li>• <b><u>Fruit de mer</u></b> – chaque concurrent peut utiliser jusqu'à 1 kg de crevettes ou 1 kg de pétoncles ou 3 homards (1 kg environ).</li> </ul>
<b>Ingrédients mystères</b>	<p><b>Tous les ingrédients mystères seront tirés au sort et affichés sur le site Web de Compétences Ontario le <u>lundi 24 avril 2017</u>.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le <b><u>légume mystère</u></b> sera l'un des légumes suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Panais</li> <li>○ Chou de Savoie</li> <li>○ Haricots verts à la française</li> <li>○ Choux de Bruxelles</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le <b>fruit de mer mystère</b> sera l'un des fruits de mer suivants :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Crevettes tigrées – grosseur 16/20</li> <li>○ Pétoncles – surgelés individuellement, grosseur 20/30</li> <li>○ Homard entier cuit – 12 à 14 onces</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Module 2</b></p>	<p><b>Plat principal et dessert 4 heures en cuisine</b></p>
<p><b>Description</b></p>	<p><b>Préparer quatre (4) portions d'un plat principal en utilisant un poisson (à nageoires) mystère et un dessert en utilisant un fruit séché mystère</b></p> <p><b><u>Plat principal :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer un plat principal en utilisant un <b>poisson (à nageoires) mystère</b></li> <li>• Un (1) <b>légume mystère</b> doit être présenté au menu</li> <li>• Au moins une (1) sauce</li> <li>• Au moins un (1) amidon</li> <li>• Garniture de votre choix</li> </ul> <p><b><u>Dessert :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer un dessert comprenant un pouding au pain à l'anglaise en utilisant un <b>fruit séché mystère</b></li> <li>• Une (1) <b>noix mystère</b> doit être utilisée</li> <li>• Un des éléments doit comprendre l'usage de caramel (dur, mou, liquide)</li> <li>• Au moins une (1) sauce</li> <li>• Garnitures de votre choix</li> </ul>
<p><b>Précisions sur le service</b></p>	<p><b><u>Plat principal :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre (4) assiettes seront présentées</li> <li>• Le plat principal doit être servi chaud</li> <li>• La portion de chaque assiette ne doit pas excéder 360 g</li> </ul> <p><b><u>Dessert au chocolat :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre (4) assiettes seront présentées</li> <li>• Le dessert peut être servi chaud ou froid</li> <li>• La portion de chaque assiette ne doit pas excéder 180 g</li> </ul>

<p><b>Principaux ingrédients</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour la liste complète des ingrédients disponibles pour ce module, consultez le document portant sur les ingrédients de la table commune.</li> <li>• <b>Produits laitiers</b> – chaque concurrent peut utiliser jusqu'à 1 litre de crème 35 % et 500 g de beurre (pour les deux modules).</li> <li>• <b>Poisson (à nageoires)</b> – chaque concurrent recevra le poisson tiré au sort (éviscéré). La quantité et le poids sont indiqués dans la case Ingrédient mystère ci-dessous.</li> </ul>
<p><b>Ingrédients mystères</b></p>	<p><b>Tous les ingrédients mystères seront tirés au sort et affichés sur le site Web de Compétences Ontario le <u>lundi 24 avril 2017</u>.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le <b>poisson (à nageoires) mystère</b> sera l'un des poissons suivants :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bar d'Amérique (moyenne de 4 à 5 lb) – 1</li> <li>○ Omble chevalier (moyenne de 1 à 2 lb) – 2</li> <li>○ Vivaneau rouge (moyenne de 2 à 4 lb) – 1</li> </ul> </li> <li>• Le <b>légume mystère</b> sera l'un des légumes suivants :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Panais</li> <li>○ Chou de Savoie</li> <li>○ Haricots verts à la française</li> <li>○ Choux de Bruxelles</li> </ul> </li> <li>• Le <b>fruit séché mystère</b> sera l'un des fruits séchés suivants :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cerises sèches</li> <li>○ Figs sèches</li> <li>○ Abricots secs</li> </ul> </li> <li>• La <b>noix mystère</b> sera l'une des noix suivantes :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Noix de pacane - moitiés</li> <li>○ Pistaches – décortiquées</li> <li>○ Amandes - tranchées</li> </ul> </li> </ul>

**Modules 1 et 2 – Remarques**

- Il est fortement recommandé aux concurrents de compléter la mise en place du Module 2 du concours au cours du module 1. Des points seront alloués aux concurrents qui auront complété la mise en place au cours du Module 1

## VERSION OFFICIELLE POUR PUBLICATION

- Présentation des plats. Les concurrents doivent présenter trois (3) assiettes pour chaque service :
  - Deux (2) assiettes pour présentation aux juges
  - Une (1) assiette pour présentation au public.
  - La présentation des plats 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.
- Seuls les ustensiles et les plats de service fournis par le comité pourront être utilisés.
- La température des plats servis chauds doit être d'au moins 50 °C et être conforme aux normes de l'industrie.
- Les plats de service (assiettes) seront fournis. Pour des précisions, veuillez consulter la fiche descriptive.
- Les aliments sur la table commune seront en quantité limitée. Ils incluront des denrées sèches, des fines herbes, de l'alcool, des épices, et des fonds. La liste complète de ces ingrédients se trouve dans le document portant sur les ingrédients de la table commune.
- Tous les aliments et les quantités peuvent être modifiés sans préavis, selon la disponibilité et la qualité. Toutefois, tous les concurrents disposeront des mêmes produits.
- Le Comité technique se réserve le droit de limiter la quantité d'ingrédients dont se sert une personne en particulier. Des points seront déduits pour le gaspillage d'ingrédients.
- Durant l'épreuve, toute communication entre les concurrents et les personnes à l'extérieur de l'aire du concours est interdite. À défaut de respecter cette consigne, un concurrent pourrait être disqualifié.
- Les concurrents pourront consulter les manuels de référence et les recettes tout au long de la journée.
- **Utilisation de l'équipement de cuisson sous vide**
  - Le but de cette épreuve est de faire valoir l'ensemble de compétences requises pour exercer le métier de cuisinier professionnel. Les concurrents doivent démontrer ceci en préparant des plats qui présentent diverses techniques et méthodes de cuisson.

- Les méthodes de cuisson sous vide facilitent plus que jamais le contrôle de la cuisson avec précision – avec des résultats finaux plus exacts. Par conséquent, l'utilisation de la technologie et des techniques de cuisson sous vide durant l'épreuve **doit se limiter à une seule application pour l'ensemble des deux modules pour ce qui est de la cuisson des protéines requises.**
- L'utilisation de l'équipement ne se limite pas à une seule fois. Les élèves peuvent utiliser l'équipement pour d'autres techniques ou composantes dans la préparation de leurs plats – c.-à-d., fruits et légumes compressés, jaunes d'œufs cuits, etc.