2017 QUALIFYING COMPETITION / ÉPREUVES DE QUALIFICATION 2017

CULINARY ARTS - SECONDARY LEVEL
ARTS CULINAIRES – PALIER SECONDAIRE

Date: Saturday, April 1, 2017 / Samedi 1 avril 2017

Locations: Canadore College, Confederation College, Fanshawe College, Georgian College, Humber Institute, Niagara College (Niagara-on-the-Lake Campus) and St. Lawrence College

Endroits: Collège Canadore, Collège Confederation, Collège Fanshawe, Collège Georgian, Humber Institute, Collège Niagara (NOTL Campus) et Collège St. Lawrence

COMMITTEE MEMBERS:	**MEMBRES DU COMITÉ**
OTSC Representative – Steve Benns Canadore College – Derek Lawday Confederation College – Richard Gemmill Fanshawe College – Patrick Hersey Georgian College – Ignatius D'Souza Humber Institute – Eric Deletroz Niagara College – Peter Blakeman St. Lawrence College – Richard Hendy	Représentant des OOCT – Steve Benns Collège Canadore – Derek Lawday Collège Confederation – Richard Gemmill Collège Fanshawe – Patrick Hershey Collège Georgian – Ignatius D'Souza Humber Institute – Eric Deletroz Collège Niagara – Peter Blakeman Collège St. Lawrence – Richard Hendy
** 1st, 2nd and 3rd place eligible* competitors will advance to the Ontario Technological Skills Competition, taking place May 2, 2017 in Toronto	** Les participants admissibles* qui termineront en première et deuxième place pourront participer aux Olympiades ontariennes des compétences technologiques qui auront lieu le 2 mai 2017 à Toronto
***See the Competition Information Package for the Qualifying Competition eligibility criteria, advancement, and rules and regulations**	***Veuillez consulter la trousse d'information au sujet des compétitions pour connaître les critères d'admissibilité ainsi que les règles et règlements des épreuves de qualification**
See the FAQ section of our Qualifying Competitions page at www.skillsontario.com for location specific information, such as sign-in areas and parking information	**Veuillez consulter la section FAQ de la page Épreuves de qualification de notre site Web (www.skillsontario.com) pour des renseignements précis concernant l'endroit, tels que les aires d'inscription et les instructions pour le stationnement**
For technical questions that are contest specific, please contact the Skills Canada – Ontario Competition Department at otsc@skillscanada.com.	**Pour des renseignements d'ordre technique au sujet de cette compétition, veuillez communiquer avec le service des compétitions de Compétences Ontario à otsc@skillscanada.com.**

PURPOSE OF THE CONTEST/ BUT DE LA COMPÉTITION:

• Evaluate professional culinary skills of competitors by having them cook hot and cold dishes in accordance with established trade rules.	• Permettre aux participants de faire valoir leurs aptitudes professionnelles dans le domaine culinaire en leur demandant de

• Present and promote to the public a view into the trade of Cook/Chef. • Demonstrate new culinary trends.	cuisiner des plats chauds et froids tout en respectant les règles du métier. • Présenter et faire connaître le métier de cuisinier/chef au public. • Présenter les nouvelles tendances culinaires.

SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED/ COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES:

• The competition will be a practical cooking and food presentation contest. • Secondary competitors will prepare a set three (3) Course Menu for three people (Appetizer, Main Course & Dessert). Competitors must follow recipes and directions provided for this day. • Presentation of dishes is according to the attached time schedule. • An official time clock will be designated. • Contestants will present plates to the judges and also for public display.	• Il s'agit d'une compétition de préparation et présentation de plats. • Les participants au palier secondaire devront préparer un menu trois (3) services pour trois (3) personnes (entrée, plat principal au poulet et dessert). Les participants devront se conformer aux recettes et directives fournies le jour de la compétition. • La présentation des plats devra tenir compte de l'horaire ci-joint. • Un chronométreur officiel sera désigné. • Les participants devront présenter leurs assiettes aux juges et au public

PRACTICAL 100%/ PRATIQUE 100 %
JUDGING CRITERIA (Practical)/ CRITÈRES D'ÉVALUATION (pratique) :

15% Sanitation Proper and professional clothes Personal hygiene and cleanliness Safely complete tasks Workstation, floor and fridge cleanliness Proper food storage methods Cutting board hygiene Cleaning as you go is expected **10% Organization & Product Utilization** Professional use of tools and equipment Food wastage – full utilization of food Energy and water efficient utilization Time management – posted work plan Proper planning and execution of tasks Menu submitted at proper time • Each competitor must submit two (2) copies of their menu in either French or English no later than 30 minutes after starting the competition for each module. **25% Preparation** Proper use of tools and equipment	**15 % Hygiène** Tenue vestimentaire adéquate et professionnelle Hygiène personnelle et propreté Tâches exécutées de façon sécuritaire Propreté du poste de travail, du plancher et du réfrigérateur Bonnes méthodes d'entreposage des aliments Propreté de la planche à découper On s'attend à ce que le nettoyage soit fait au fur et à mesure. **10 % Organisation et utilisation des produits** Usage professionnel des ustensiles et de l'équipement Gaspillage des aliments – pleine utilisation des aliments demandés Utilisation efficace de l'énergie et de l'eau Gestion du temps – affichage du plan de travail Planification adéquate des tâches et bonne exécution Menu remis au moment opportune • Chaque participant devra soumettre deux (2) exemplaires de son menu en français ou en anglais pour chaque module au moins 30

Application of correct cooking techniques and methods

15% Presentation
Portion size in accordance with the test project
Clean plates
Harmonious colours
Appetizing and artistic presentation of food
Appropriate and complementary garnishes

35% Taste and Required Menu Components
Proper textures of foods
Correct degree of doneness
Balanced taste and seasonings
Flavours match the menu specifications and descriptions
Respected timetable in regards to serving times
Food served at proper temperatures as specified in the test project and in accordance with industry standards
All required elements outlined in the test project and the competitors menu appear on the plate

Every item is evaluated on a scale of 1 to 10, and then converted by computer to reflect the percentages.

The Scale:

10	Perfect	5	Acceptable
9	Distinction	4	Fair
8	Outstanding	3	Insufficient
7	Very Good	2	Insufficient
6	Good	1	Insufficient

minutes après avoir commencé son travail en cuisine.

25 % Préparation
Utilisation appropriée des ustensiles et de l'équipement
Méthodes et techniques culinaires adéquates

15 % Présentation
Taille des portions conforme aux exigences du projet
Propreté des assiettes
Harmonie des couleurs
Plats appétissants et présentés de façon artistique
Garnitures appropriées et complémentaires

35 % Goût et éléments obligatoires
Texture adéquate des divers aliments
Degré de cuisson adéquat
Saveurs et assaisonnements équilibrés
Goût conforme aux exigences du menu
Respect des délais établis pour le service des plats
Aliments servis aux températures précisées dans le projet et conformes aux normes de l'industrie
Tous les éléments exigés dans le projet et le menu établi par le participant se trouvent dans l'assiette

Chaque élément est évalué sur une échelle de 1 à 10 puis converti informatiquement en pourcentage.

L'échelle :

10	Parfait	5	Acceptable
9	Distinction	4	Médiocre
8	Excellent	3	Insuffisant
7	Très bien	2	Insuffisant
6	Bien	1	Insuffisant

As the rules state, there are no ties. If the score is even after the contest, the taste component will be used as the tie breaker./ Tel qu'indiqué dans les règlements, la compétition ne se terminera pas par une égalité. En cas d'égalité, le participant ayant obtenu le plus haut pointage pour la composante Goût sera déclaré gagnant.

A minimum score of **60%** will be required to receive any ribbon or medal or to be eligible to advance to the OTSC or the Skills Canada National Competition. / Un pointage minimum de **60 %** est requis pour recevoir un ruban ou une médaille ou pour être admissible aux OOCT ou aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

EQUIPMENT AND MATERIALS/EQUIPEMENT ET MATÉRIEL:

Supplied by Committee:	Fournis par le comité :

- All food and presentation plates for the contest
- Common Table List (all food)
- Presentation Plates (2 of each)
    - Appetizer - 10” pasta bowl
    - Main Course - 10” white round plate
        - Deli container for extra velouté
    - Dessert – 10” white round plate
- Standard size commercial oven, gas or electric
- Four (4) range burners, gas or electric
- Work table
- Shared equipment – food processors, measuring scales, pasta machines (limited quantity)
- Shared refrigeration
- Shared sink for food preparation, pot washing
- Presentation plates
- Presentation table for display of finished entrées
- Shared hand washing sinks
- A basic lunch and drink will be provided. If you have specific dietary requirements, please bring a lunch that is suitable to you.

*Competitors may not bring any food on the site, including: colouring agents, wood chips, beans and oil spray or any other consumable product. Only the food provided can be used.

Supplied by Competitor:

- **It is not permitted to bring any foodstuffs to the contest, including colouring agents, wood for smoking, canned oil sprays or other consumable products. Only the food provided can be used.**
- Equipment like skewers, shot glasses, etc. are *not acceptable*
- Competitors may bring any tool and/or equipment deemed necessary to complete their module(s), ***including pasta machines*** (as there will be a limited number available at each college)

- Tous les ingrédients et toutes les assiettes de présentation nécessaires à la compétition
- Ingrédients de la table commune (tous les ingrédients)
- Assiettes de présentation (2 de chaque)
    - Hors-d’œuvre - bol à pâtes blanc et rond de 10 po
    - Plat principal – assiette blanche et ronde de 10 po
        - Contenant à charcuterie pour la velouté en surplus
    - Dessert – assiette blanche et ronde de 10 po
- Une (1) cuisinière commerciale de format standard au gaz ou électrique
- Quatre (4) ronds au gaz ou électriques
- Table de travail
- Équipement partagé – robots culinaires, balances, machines à pâtes (quantité limitée)
- Espace de réfrigération partagé
- Un évier partagé pour la préparation de la nourriture et le nettoyage des casseroles
- Assiettes de présentation
- Table pour la présentation des plats prepares
- Un évier partagé pour se laver les mains

*Les participants ne peuvent pas apporter des aliments dans l’aire de compétition, y compris les colorants alimentaires, les copeaux de bois, les haricots, l'enduit à cuisson en aérosol et tout autre produit de consommation. Seuls les aliments fournis peuvent être utilisés.

Fournis par le participant:

- **Il est interdit d'apporter des aliments dans l'aire de compétition, y compris les colorants alimentaires, les copeaux de bois, les haricots, l'enduit à cuisson en aérosol et tout autre produit de consommation. Seuls les aliments fournis peuvent être utilisés.**
- Articles tels que brochettes, verres à mesurer l'alcool, etc. *ne seront pas permis*
- Les participants peuvent apporter les outils et/ou l’équipement dont ils ont besoin pour chaque volet, ***y compris des machines à pâtes*** (puisqu’elles seront disponibles en quantité limitée à chacun des collèges)

• All of the tools and/or equipment must fit on the workstation (nothing may be stored on the floor) • Knives • Ladles • Whips • Spatulas • Piping bag and tips • Rolling pin • Basic pots and pans, including sauté pans, stewing pans, sheet pans, bowls, china caps, cutting boards, molds etc. • Basic equipment such as a small mixer and food processor • Saran-wrap, aluminum foil, wax paper, and plastic containers to store food • Scale • Kitchen towels and dishtowels • Side towels or oven mitts • Sanitizing equipment (spray bottles and/or pails) • Recipes and reference books • Toolboxes and equipment that does not fit in or on the workstation will have to be stored and **cannot** be used during the contest • All equipment must be marked clearly for easy identification • Each competitor must submit two (2) copies of their menu in either French or English no later than 30 minutes after starting the competition. o Menus must be hand written or typed (on the template provided), providing appropriate terminology and descriptors of the cooking methods and the ingredients used. o Do not include your name or the school board name on the menu. o All items that are presented on the plates must be listed in the menu description. Any items that do not appear on the menu but appear on the plate will not be judged. Marks will be deducted for any omissions from the plate.	• Tous les outils et/ou l'équipement doivent pouvoir être rangés dans/sur le poste de travail (c'est-à-dire que rien ne peut être entreposé au sol) • Couteaux • Louches • Fouets • Spatules • Poche à décorer et douilles • Rouleau à pâte • Batterie de cuisine de base, incluant sauteuses, marmites, plaques, tamis chinois, planches à découper, moules, etc. • Petits appareils électriques tels qu'un petit batteur et un robot culinaire • Pellicule plastique, papier d'aluminium, papier ciré et contenants en plastique pour entreposer la nourriture • Balance • Linges de cuisine et à vaisselle • Serviettes de service ou gants isolants • Produits désinfectants (flacon pulvérisateur et/ou seau) • Recettes et livres de référence • Les coffres et l'équipement qui ne pourront être rangés dans/sur le poste de travail seront entreposés à un endroit différent et ne pourront pas être utilisés durant la compétition. • Tout l'équipement doit être clairement identifié • Chaque participant devra soumettre deux (2) exemplaires de son menu en français ou en anglais au moins 30 minutes après avoir commencé son travail en cuisine. o Les menus doivent être écrits à la main ou dactylographiés (sur le modèle fourni), ils doivent comprendre la terminologie et les descripteurs appropriés pour les méthodes de cuisson et les ingrédients utilisés. o Ne pas inscrire votre nom ou le nom de votre conseil scolaire sur le menu. • Tous les aliments présentés sur les assiettes doivent être inscrits dans la description de menu. Les aliments qui ne se trouvent pas sur le menu mais qui se trouvent sur l'assiette ne seront pas évalués. Des points seront déduits pour tout oubli sur l'assiette.

• A refillable water bottle and any snacks you may need throughout the day (nut-free) **REFERENCE BOOKS** Every competitor can bring and consult reference books, such as the "On Cooking" textbook, or his/her personal recipes during the contest. For any questions or disputes, professional practice will be the guide with the Larousse Gastronomique (latest edition) as the reference book for traditional culinary practices.	• Une bouteille d'eau réutilisable et des collations que vous prendrez tout au long de la journée **LIVRES DE RÉFÉRENCE** Durant la compétition, chaque participant peut apporter et consulter des livres de référence, tels que le livre On Cooking ou ses recettes personnelles. En cas de question ou de différend, la plus récente édition du Larousse Gastronomique sera le livre de référence en ce qui a trait aux pratiques culinaires traditionnelles.

SAFETY/SÉCURITÉ:

Safety is a priority at the Qualifying Competitions. At the discretion of the Judges and Committee Members, any competitor can be removed from the competition site for not having the proper safety equipment or for not acting in a safe manner. It is mandatory for all competitors to wear: • Suitable non-slip footwear (no running shoes, sandals, crocs, kitchen clogs)* o **For Humber Institute of Technology and Advanced Learning: CSA safety approved shoes are mandatory. Competitors in the Central Area Qualifying Competition are <u>not allowed to compete at Humber without CSA approved footwear</u>**.* o All other Qualifying Competition Areas: closed toe, non-porous upper, non-slip shoes are mandatory.* Jewellery such as rings, bracelets and necklaces, piercings, or any items deemed unsafe and unsanitary by competition judges, shall be removed.* *Competition judges will have final authority on matters of safety. ** Please note: ***Failure to wear personal protective equipment in an appropriate manner will result in loss of marks. The 3rd warning will result in competitor being disqualified from contest.***	La sécurité est une priorité dans le cadre des épreuves de qualification. Les juges et les membres du comité se réservent le droit d'empêcher une personne de participer à la compétition si celle-ci n'a pas l'équipement de sécurité adéquat ou ne respecte pas les règles de sécurité. Tous les participants doivent porter : • des chaussures antidérapantes convenables (les espadrilles, les sandales, les Crocs et les sabots de cuisine ne sont pas permis)* • Pour ceux qui participent à la compétition au Humber Institute of Technology and Advanced Learning, des chaussures homologuées CSA sont obligatoires. Les participants aux épreuves de qualification dans la zone centrale ne pourront pas participer à la compétition à cet endroit s'ils ne portent pas des chaussures homologuées CSA.* • Pour les autres endroits où se déroulent les épreuves de qualification, des chaussures antidérapantes à bout fermé et surface non poreuse sont obligatoires. * Les participants ne pourront porter de bijoux tels que des bagues, bracelets et chaînes, perçages ou tout article jugé dangereux et non hygiénique par les juges de la compétition.* *La décision des juges de la compétition en matière de sécurité sera sans appel. **Remarque : ***À défaut de porter l'équipement de protection individuelle de façon adéquate, le participant perdra des points. Le participant sera***

	disqualifié de la compétition après le 3e avertissement.

CLOTHING REQUIREMENTS/TENUE VESTIMENTAIRE:

Competitors are to be dressed in a clean and appropriate manner. Competitors must supply and wear appropriate culinary/chef clothing. The **mandatory** clothing requirements for this contest are as follows: • Black or Checked Chef Trousers • Double Breasted White Chef Jacket • White Apron • Side Towels • Neck Tie • Chef Hat • Competitors are not permitted to wear jewellery such as rings, bracelets, necklaces, and piercings (Any items deemed unsafe and unsanitary by the competition judges must be removed) • Suitable non-slip footwear must be worn. No open-toe shoes or cloth shoes. No sandals or clogs. Shoes must be closed toe, have non-porous uppers and have anti-slip soles. Shoes should be "wipeable" and clean. o **For Humber Institute of Technology and Advanced Learning: CSA safety approved shoes are mandatory. Competitors in the Central Area Qualifying Competition are not allowed to compete at Humber without CSA approved footwear.** o All other Qualifying Competition Areas: closed toe, non-porous upper, non-slip shoes are mandatory. Kitchen clogs are not allowed. Competitors are not permitted to wear clothing with logos or printing. The exception to this rule is the logo of the school or school board the competitor is representing. ONLY the logo of the institution under which the space is registered can be visible. Corporate logos or names are not permitted on a competitor's clothing.	Les participants doivent être vêtus proprement et convenablement. Les participants doivent se procurer et porter des vêtements de cuisine/chef appropriés. Les éléments **obligatoires** en ce qui a trait à la tenue vestimentaire pour cette épreuve sont les suivants : • pantalons de chef noirs ou à carreaux • chemise blanche croisée • tablier blanc • serviette de service • cravate • toque • les participants n'ont pas le droit de porter des bijoux tels que des bagues, bracelets, chaînes perçages, (tout article jugé dangereux ou insalubre par le juge en chef ne pourra être porté) • chaussures antidérapantes, à bouts fermés, imperméables (les chaussures ouvertes, en tissu, les sandales, les sabots de cuisine, etc., ne sont pas permis). Elles doivent être faciles à essuyer et propres et la surface non poreuse. • **Pour ceux qui participent à la compétition au Humber Institute of Technology and Advanced Learning, des chaussures homologuées CSA sont obligatoires. Les participants aux épreuves de qualification dans la zone centrale ne pourront pas participer à la compétition à cet endroit s'ils ne portent pas des chaussures homologuées CSA.*** • Pour les autres endroits où se déroulent les épreuves de qualification, des chaussures antidérapantes à bout fermé et surface non poreuse sont obligatoires.* Les sabots de cuisine sont interdits. Les participants ne doivent pas porter de vêtements affichant un logo ou un imprimé. L'exception à cette règle est le logo de l'école ou du conseil scolaire que le participant représente. SEUL le logo de l'établissement d'enseignement qui a inscrit le participant peut être visible. Le logo ou le nom d'une entreprise ne peut apparaître sur les vêtements du participant.

JOB INTERVIEW/ENTREVUE D'EMPLOI:

Please note that the job interview component has been removed from all Qualifying Competition contests. If the team advances to the Ontario Technological Skills Competition, team members will be required to participate in the job interview at that level. Please see the provincial scope for details.	À noter que le volet Entrevue d'emploi ne fait plus partie des Épreuves de qualification. Les participants qui se qualifieront pour les Olympiades ontariennes des compétences technologiques devront se préparer pour l'entrevue d'emploi qui aura lieu dans le cadre de cette compétition. Veuillez consulter la fiche descriptive provinciale pour plus de détails.

RULES, REGULATIONS AND ELIGIBILITY/RÈGLES, RÈGLEMENTS ET ADMISSIBILITÉ:

Please be sure to review all eligibility criteria, rules and regulations in the complete Competitor Information Package, available online at www.skillsontario.com/compinfopkg. Eligibility Criteria: **Secondary** students must: • Be **21 years of age or younger** as of December 31st **in the competition year** (2017). • Be enrolled in an affiliated secondary school sometime this school year (Sept 2016 – June 2017). • Compete in only one contest at the OTSC. Students competing at a Qualifying Competition who do not advance in their designated contest area are not permitted to then register for a different contest at the OTSC. • Possess a Canadian citizenship or landed immigrant status and be a resident of Ontario. Other Rules and Regulations of which all competitors must be aware: • Translators or other assistants (e.g. hearing impaired) are permitted in the contest site **only if this request was made during the registration process and approved in advance by the Skills Ontario office**. • During the contest, no one will have access to the contest site except the Technical Committee Members, Judges, Skills Ontario staff and Competitors. Spectators, including teacher/advisors, will be provided a viewing area if possible. • If there is any discrepancy between the English and French information in the scope, the English portion will be taken as the correct information.	Veuillez prendre connaissance de tous les critères d'admissibilité dans la trousse d'information au sujet des compétitions, disponible en ligne à www.skillsontario.com/tiooct. Critères d'admissibilité: Les élèves au **secondaire** doivent : • être âgés **de 21 ans ou moins** au 31 décembre de l'année de compétition (2017). • être inscrit dans une école secondaire affiliée au cours de l'année scolaire (septembre 2016 – juin 2017) • participer à une seule compétition dans le cadre des OOCT. Les élèves qui participent aux épreuves de qualification et qui ne se qualifient pas dans leur discipline désignée ne peuvent pas ensuite s'inscrire à une autre compétition des OOCT. • être citoyens canadiens ou avoir le statut d'immigrant reçu et être résidents de l'Ontario. Autres règles et règlements que tous les participants doivent connaître avant de participer aux OOCT : Les traducteurs et autres assistants (pour les personnes malentendantes par exemple) seront admis sur les lieux de la compétition uniquement **si une demande en a été faite durant le processus d'inscription et approuvée par le bureau de Compétences Ontario.** • Durant la compétition, personne n'aura accès aux lieux de la compétition, sauf les membres du comité technique, les juges, le personnel de Compétences Ontario et les participants. Les spectateurs, y compris les enseignants/conseillers, auront accès à une aire réservée pour eux si l'espace le permet. • En cas de divergence entre la version anglaise et la version française des renseignements contenus dans cette fiche descriptive, la version anglaise sera considérée comme la bonne. À la discrétion du président du comité technique, tout participant qui affiche l'un ou l'autre des

Immediate disqualification may occur at the discretion of the technical chair if a competitor displays any one of the following: • Acts inappropriately • Shows disregard for the safety of themselves or those around them • Breaks the established rules and regulations including: o Uses equipment or material that is not permitted o Dishonest conduct (cheating, plagiarism) o Speaks with those outside the contest area o Arrives to the contest site late • Animations created must address the sound bite as given. Teams who do not adhere/follow the sound bite/theme of the project **will be disqualified**. Sign-in for all contests will happen at the college on the morning of the competition. Registration must take place prior to the deadline of March 24, 2017.	comportements suivants sera immédiatement disqualifié de la compétition : • Agit de façon inappropriée • Néglige sa sécurité ou celle des autres • Ne respecte pas les règles et règlements établis, y compris • utiliser de l'équipement ou du matériel qui n'est pas permis • conduite malhonnête (tricherie) • échanger avec d'autres à l'extérieur de l'aire de compétition • arriver en retard pour la compétition • Les animations doivent se rapporter au clip sonore fourni. Les équipes qui ne respectent pas le clip sonore/thème du projet **seront disqualifiées**. L'inscription pour toutes les compétitions aura lieu le matin même au collège. La date limite des inscriptions est le 24 mars 2017.

COMPETITION AGENDA/HORAIRE DE LA COMPÉTITION:
Qualifying Competition on Saturday, April 1, 2017 / Épreuves de qualification le samedi 1 avril 2017

8:30 - 9:00 a.m.	Sign-in and Announcements/ Enregistrement et annonces
9:00 - 9:10 a.m.	Move to Contest Areas / Accès à l'aire de compétition
9:10 - 9:30 a.m.	Orientation Session / Séance d'information dans l'aire de compétition
9:30 - 10:00 a.m.	Set up of station / Mise en place du poste de travail
10:00 a.m.	Start of Contest / Début de la compétition
10:30 a.m.	**Presentation of Competitor Menu/ Présentation du menu du concurrent**
2:00 - 2:05 p.m.	**Presentation of Appetizer / Présentation de l'entrée**
2:30 - 2:35 p.m.	**Presentation of Main Course / Présentation du plat principal**
3:00 – 3:05 p.m.	**Presentation of Dessert / Présentation du dessert**
3:05 p.m.	Final Clean-up / Nettoyage
3:05 - 4:00 p.m.	Final Judging and Results Compilation / Évaluation finale et compilation des résultats
3:30 - 4:00 p.m.	General Feedback Session / Rétroaction
4:00 p.m.	General Location Presentation / Présentation au public
5:30 p.m.	*Awards Presentation and Advancement Meeting / Remise des prix et rencontre pour les participants admissibles aux OOCT
***LUNCH: Competitors will be delivered lunch at approximately 12:00 noon and use their own discretion in terms of scheduling their individual lunch break. Contestants may not leave the competition site until released by the head judge. / *DÎNER : Les participants recevront leur dîner vers midi et pourront décider du moment opportun pour prendre une pause pour manger. Les participants ne pourront quitter l'aire de compétition sans la permission du juge en chef.**	

- No plates will be judged after 3:10pm. / Aucune assiette ne sera évaluée après 15 h 10.
- There is a 5-minute window to present your product; therefore, the Appetizer presented between 2:00 p.m. and 2:05 p.m. is considered on time. / Chaque participant aura 5 minutes pour présenter son assiette. Ainsi, l'entrée devra être présentée entre 14 h et 14 h 05.
- Marks will be deducted for both early and late plates. / Des points seront déduits pour les assiettes qui ne sont pas présentées dans les délais prévus.

***Please note that the start time of the awards presentation is based on when results are verified and finalized – should this be completed earlier than 5:30, staff will make an effort to begin the presentation earlier, but this will be a last minute adjustment. As such, please try to be near by the awards presentation location prior to 5:30 in case an earlier start is possible. / Veuillez noter que le début de la remise des prix est établie en fonction du moment où les résultats sont vérifiés et finalisés – si le tout est complété avant 17 h 30, le personnel s'efforcera de débuter la présentation plus tôt, mais il s'agira d'une décision de dernière minute. À ce titre, veuillez demeurer à proximité de la pièce où aura lieu la remise des prix au cas où il serait possible de débuter plus tôt.**

ADDITIONAL INFORMATION:

Registration: Competitors must register online by March 24, 2017. Usernames and passwords are provided by the school board contact. Substitutions will be accepted no later than one full week prior to the competition, no exceptions. **Questions:** If you have contest specific, please send them prior to one week before the competition. Questions sent in after one week prior to the contest may not be answered.	**Inscription:** Les participants doivent s'inscrire en ligne d'ici le 24 mars 2017. Les noms d'utilisateurs et mots de passe seront fournis par la personne-ressource du conseil scolaire. Les substitutions seront acceptées jusqu'à une semaine au plus tard avant la compétition, aucune exception. **Questions:** Si vous avez des questions au sujet de la compétition, veuillez les faire parvenir au moins une semaine avant la compétition. Il est possible que nous ne puissions pas répondre aux questions présentées durant la semaine précédant la compétition.

2017 Qualifying Competition
Culinary Arts
Menu and Recipes
La version française des recettes est à la suite de la version anglaise.

Description	**Prepare three (3) portions of the following three (3) course menu:** • **<u>Appetizer</u>** ○ Spinach & Ricotta Ravioli with Alfredo Sauce • **<u>Main Course</u>** ○ Salmon poached in Court Bouillon ○ Bercy Sauce (1 litre) ○ Rice Pilaf with Tomato Concassé ○ Red Pepper – Lozenge cut ○ Broccoli Florets ○ Carrot Batonnet • **<u>Dessert (Plated)</u>** ○ Crème Caramel ○ Shortbread component (competitor`s choice)   ○ Fruit component (competitor`s choice) ○ Minimum of one (1) garnish

Service Details	**<u>Appetizer</u>**
	• Maximum weight for appetizer must not exceed 180 g
	<u>Main Course</u>
	• Maximum weight for main course must not exceed 350 g
	• Each plate should consist of:
	  ○ Poached Salmon in Court Bouillon
	  ○ Bercy Sauce (extra served on side)
	  ○ Rice Pilaf with Tomato Concassé
	  ○ Red Pepper – Lozenge cut
	  ○ Broccoli Florets
	  ○ Carrot Batonnet
	<u>Dessert</u>
	• Each plate must not exceed 250 g

Main ingredients required	• **Dairy – each competitor is limited to 0.500 litre of 35% cream and 500 g butter** • **Fish - Each competitor will receive one fillet of a Salmon. The Salmon fillet will have the skin on, pin bones in and weight between 0.900 kg and 1.3 kg (2 to 3 lbs)**
Special equipment required	• No service equipment permitted other than that provided by the committee • Please review contest description for equipment that will be available at the competition

- Plate Presentation. Competitors must present three (3) plates for each course:
    - Two (2) plates to be presented to the judges
    - One (1) plate will be for public display.
    - For all plates, the presentation should be clean and reflect industry standards.
- Do not waste any food items; waste will be marked accordingly.
- No service equipment permitted other than that provided by the committee
- Service Temperatures for courses that are served hot must be a minimum of 50 °C and should reflect industry standards.
- Service-ware will be provided for the menu, please refer to the "Contest Description Document" for detailed information on the service-ware provided.
- Common food items will be available in limited amounts. They will include some dry goods, herbs, alcohols, spices, and stocks. Common table items will be outlined in the "Common Table - Secondary Document".
- Food items and quantities are subject to change without notice, depending on availability and quality; all competitors will have the same conditions.
- The Technical Committee reserves the right to limit quantities of ingredients to any single competitor. You will be marked according for over-use of products
- During the contest, all communications between contestants and persons outside the contest site is not permitted. Breach of this rule will result in disqualification of the competitor.
- Reference books and recipes may be consulted all day long.
- **Use of Sous Vide Equipment**
    - This contest is intended to showcase the comprehensive skillsets necessary to being a professional cook. Competitors demonstrate this by preparing dishes that display diverse techniques and cooking methods.
    - Sous Vide technologies have made precisely controlled cooking easier – with final results more certain, than at any other time. Therefore, during the contest, use of Sous Vide technology and techniques **must be limited to no more than one application over the two module contest, with regards to the cooking of the required proteins**.
    - This does not limit its use for other techniques or components the competitors may wish to include as part of their dishes – i.e. compressed fruits & vegetables, cooked egg yolks, etc.

CULINARY ARTS - SECONDARY RECIPES

The recipes for this contest have been referenced from either of the following textbooks:

Gisslen, Wayne. (2015). ***Professional Cooking for Canadian Chefs*** (8th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Labensky, Sarah et al. (2013). **On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals** (6th Canadian edition). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2013). ***Professional Baking*** (6th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- Recipes were converted to reasonable quantities to produce approximately **4 portions** by the Technical Committee. These recipes are to be used to produce the requested menu items for the module.
- The recipes are intended as a guide, and should be adjusted as required to provide appropriate quantities, flavours, and correct seasoning.
- Although recipes are included in this "contest project", it is recommend that you refer to one of the suggested textbooks. You will find procedural guidelines and in-depth supporting materials for the preparation and cooking techniques needed in the three (3) course menu.
- These textbooks also includes photographs, text and online content that illustrates proper and safe working techniques as well as important aspects of the menus preparation (e.g. knife handling, reducing liquids, cooking roux, roasting meat, vegetable cookery, quick breads and guidelines for plate presentations).
- Common and correct cooking practices should be respected and are encouraged.
- Where ingredients may be unavailable or out of season, appropriate substitutions should be made
- ***Note:***
  - Please refer to the contest documents for Skills Canada National Competition (SCNC) for Cooks. Please review the Contest Description and the Secondary Project for examples of the recipes developed by the National Technical Committee. Please go to the following link for information about the national competition:

    http://skillscompetencescanada.com/en/scnc-2017-contest-descriptions/

Fresh Pasta

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 400
Yield: 0.420 kg

Ingredients

Bread Flour	270 g
Eggs	3 each

Olive Oil	10 ml
Salt	pinch

Procedure

1) Mound the flour on a work surface. Make a well in the center and add the eggs, oil and salt.
2) Working from the centre outward, gradually mix the flour into the eggs to make a dough.
3) When it is firm enough to knead, begin kneading the dough, incorporating more flour. If the dough is still sticky when all the flour is incorporated, add more flour, a little at a time. Knead well for at least 15 minutes.
4) Cover the dough and let it rest at least 30 minutes.
5) Cut the dough into 3 to 5 pieces. Set the rollers of a pasta machine at the widest opening. Pass the pieces of dough through the machine folding them in thirds after each pass and dusting them lightly with flour to keep them from getting sticky. Continue passing each piece through the machine until it is smooth.
6) Working with one piece of dough at a time, decrease the width between the rollers one notch and pass the dough through them again. After each pass, turn the rollers one notch narrower, dust the dough with flour, and pass it through again. Continue until the dough is as thin as desired. The pasta is now ready to cut into desired shapes and to cook.

Ravioli with Spinach & Ricotta Filling

Source: Professional Cooking – variation of **Ravioli with Cheese Filling**
Page: 401
Yield: 3 x 0.150 kg uncooked

Ingredients

Ricotta Cheese	140	g	
Parmesan Cheese – grated	35	g	
Egg yolk	1	each	

Parsley – chopped	5 g
Nutmeg	to taste
Salt	to taste
Pepper – White	to taste
Fresh Pasta	300 g

Variation:

Spinach – Cooked	75 g
Onions – Fine dice	40 g
Garlic – Minced	4 g

Procedure:

1) Sweat the onions and garlic off until translucent. Cool and reserve.
2) Squeeze cooked spinach to remove all excess water. Chop spinach in a food processor until smooth and reserve.
3) Mix together the ricotta cheese, parmesan, egg yolk, spinach, parsley, seasonings and onion/garlic mixture.
4) Roll out the pasta into thin sheets.
5) Over half of the pasta, make small mounds of cheese filling, about 15 ml each, arranging them in a checkerboard pattern 4 - 5 cm apart.
6) Lay the remaining pasta over the top and press down between the mounds of cheese to seal well. While doing this try to avoid sealing large air bubbles inside the ravioli. Note: if the pasta is fresh and moist, the layers will seal together if pressed firmly. If it is dry, moisten the bottom layer lightly between the mounds of cheese, using a brush dipped in water. Do not get the pasta too wet.
7) Cut the pasta apart using a pastry wheel. Check each piece to make sure that it is completely sealed.
8) Cook them immediately in boiling salted water, keeping them slightly underdone. Drain and rinse under cold water, drain, and toss with oil or melted butter. Spread in a single layer on a sheet pan and refrigerate. They can be reheated to order by sautéing them briefly in butter or oil or by dipping them in boiling water.
9) Serve with Alfredo sauce.

Alfredo Sauce

Source: On Cooking 5th edition
Page: 598
Yield: 3 portions

Ingredients

Butter	60 g
35% Cream	350 ml
Parmesan Cheese, Grated	60 g

Salt	to taste
White Pepper	to taste

Procedure

1) Combine the butter, cream and cheese in a sauté pan. Bring to a boil and reduce slightly.
2) Add the pasta to the pan and boil the sauce and pasta until the sauce is thick and the pasta is cooked.
3) Adjust the seasonings and serve.

Court Bouillon for Fish

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 639
Yield: 1.000 Litre

Ingredients

Water	1 litre
White Vinegar, Wine Vinegar or Lemon Juice	65 ml
Onions, sliced	60 g
Celery, sliced	30 g
Carrots, sliced	30 g
Salt	15 g
Peppercorns, crushed	0.5 g
Bay Leaf	1 each
Thyme	0.5 g
Parsley Stems	3 each

Procedure

1) Combine all ingredients in a stock pot or sauce pot and bring to a boil.
2) Reduce heat and simmer 30 minutes.
3) Strain and cool.

Fish Veloute

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 182
Yield: 1.000 Litre

Ingredients

Clarified Butter	63 ml
White Mirepoix, small dice	63 g

Flour	63 g
White Fish Stock	1.25 litre
Sachet	
Bay Leaf	1 each
Thyme, dried	1 g
Peppercorns	1 g
Parsley Stems	2 each
Salt	to taste
Peppercorns, white	to taste

Procedure

1) Heat the clarified butter in a heavy saucepot over low heat. Add mirepoix and sweat the vegetables without browning them.
2) Add flour and make a blond roux. Cool roux slightly.
3) Gradually add the stock to the roux, beating constantly. Bring to a boil, stirring constantly. Reduce heat to a simmer.
4) Add the sachet.
5) Simmer the sauce very slowly for 1 hour. Stir occasionally, and skim surface when necessary. Add more stock if needed to adjust consistency.
6) If the Velouté is to be used as is, season to taste with salt and white pepper. But if it is to be used as an ingredient in other preparations, do not season Velouté.
7) Strain through a china cap lined with cheesecloth. Cover or spread melted butter on surface to prevent skin formation. Keep hot in a bain-marie, or cool in a cold water bath for later use.

Bercy Sauce

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 184
Yield: 1.000 Litre

Ingredients

Shallots, fine dice	60 g
White wine, dealcoholized	125 ml
Fish Velouté	1 litre

Butter	60 g
Parsley, chopped	30 ml
Lemon Juice	to taste

Procedure

1) Reduce by ⅔ chopped shallots and white wine.
2) Add fish velouté and reduce slightly.
3) Finish with raw butter, chopped parsley and lemon juice to taste.

Tomato Rice Pilaf (with tomato concassé)

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 384
Yield: 0.450 kg

Ingredients

Butter	20 g
Onions, fine dice	30 g
Long-grain rice	166 ml
Chicken Stock	125 - 160 ml
Tomato concassé with juice	230 ml
Salt	to taste

Procedure

1) Heat the butter in a heavy saucepan. Add the onion and sauté until it begins to soften. Do not brown.
2) Add the rice, without washing. Stir over heat until the rice is completely coated with butter.
3) Pour in the boiling liquid and crushed tomatoes. Return the liquid to a boil with the rice. Taste and adjust seasonings; cover tightly.
4) Place in a 350°F (175°C) oven and bake for 18-20 minutes, until liquid is absorbed and rice is dry and fluffy. Taste the rice and, if it is not done, replace in oven 3-5 minutes.
5) Turn out into a hotel pan and fluff the rice with a fork. This releases steam and prevents furthers cooking. Keep hot for service.
6) If desired, additional raw butter may be stirred into finished rice.

Blanching & Refreshing Vegetables
Broccoli & Red Peppers

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 306
Yield: 3 portions

Ingredients

Broccoli florets	120 gram
Red Peppers, lozenge cut	21 pieces
Butter	as needed
Salt and White Pepper	to taste

Procedure

1) Wash, peel, trim and cut the vegetables into uniform shapes and sizes.
2) Bring an adequate amount of water to a boil. The liquid should cover the vegetables and they should be able to move freely without overcrowding.
3) Add the vegetables to the boiling liquid. If more than one vegetable is to be cooked and they have different cooking times, they should be cooked separately to ensure that all are cooked to the proper doneness. Cook the vegetables to the desired doneness.
4) Remove the vegetables from the boiling water with a slotted spoon or drain through a colander.
5) Refresh / shock the vegetables in an ice water bath, drain and refrigerate until needed.
6) Reheat for service - add seasoning and butter as required

Carrot Batonnet

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 315
Yield: 0.270 kg
Original Recipe - Variation: Glazed Carrots

Ingredients

Carrots (Batonnet)	400 g
Water	as needed
Butter	20 g
Sugar	5 g
Salt	2 ml
Pepper – White	to taste
Parsley (chopped)	as needed

Procedure

1) Trim, peel and cut the carrots into batonnet
2) Place them in a straight sided sauté pan. Add water to barely cover. Add the butter, sugar and salt
3) Bring to a boil. Lower the heat and simmer until the carrots are tender and the water in nearly evaporated. If done properly, these should happen at the same time. Toss the carrots so that they are well coated with the glaze left in the pan.
4) Season with pepper. Garnish with chopped parsley.

Crème Caramel

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 1013
Yield: 3 x 150 g portions

Ingredients

Eggs	125 g
Sugar	65 g
Salt	Pinch
Vanilla	4 ml
Milk	310 ml
Caramel	
Sugar	90 g
Water	15 ml

Procedure

1) Combine the eggs, sugar, salt and vanilla in a mixing bowl. Mix until thoroughly blended, but do not whip.
2) Scald the milk in a double boiler or in a saucepan over low heat.
3) Gradually pour the milk into the egg mixture, stirring constantly.
4) Skim off all foam from the surface of the liquid.
5) Arrange custard cups in a shallow baking pan.
6) Caramel: Cook sugar and water until it caramelizes. Line the bottoms of the custard cups with the hot caramel. Be sure the cups are clean and dry.
7) Carefully pour the custard mixture into the cups. If any bubbles form during this step, skim them off.
8) Set the baking pan on the oven shelf. Pour enough hot water into the pan around the cups so the level of the water is about as high as the level of the custard mixture.
9) Bake at 325°F until set, about 45 minutes.
10) Carefully remove from the oven and cool. Store, covered, in the refrigerator overnight.
11) Unmold onto a plate for service.

Shortbread Cookies

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 975
Yield: 0.625 kg

Ingredients

Butter	90 g
Sugar	65 g
Salt	Pinch
Egg Yolks	30 g

Pastry Flour	125 g

Procedure

1) Have all ingredients at room temperature.
2) Place the fat, sugar & salt in the mixing bowl. With the paddle attachment, cream these ingredients at low speed.
3) Add the eggs and blend at low speed.
4) Sift in the flour. Mix until just combined.
5) Roll dough ¼ inch thick.
6) Use greased or parchment-lined baking sheets.
7) Bake at 350°F about 15 minutes.

ÉPREUVES DE QUALIFICATION 2017
Arts culinaires Menu et recettes

Description	**Préparer trois (3) portions de ce menu de trois (3) services :**
	• **Entrée**
	  ○ Raviolis aux épinards et à la ricotta accompagnés d'une sauce Alfredo
	• **Plat principal**
	  ○ Saumon poché dans un court bouillon
	  ○ Sauce Bercy (1 litre)

	○ Riz pilaf avec concassé de tomates ○ Poivron rouge – coupe losange ○ Fleurons de brocoli ○ Bâtonnets de carottes • **Dessert** ○ Crème caramel ○ Composante biscuit sablé (choix du concurrent) ○ Composante fruit (choix du concurrent) ○ Au moins une (1) garniture
Précisions sur le service	**Entrée** • La portion de chaque entrée ne doit pas excéder 180 g **Plat principal** • La portion de chaque plat principal ne doit pas excéder 350 g • Chaque assiette doit être composée de : ○ Saumon poché dans un court bouillon ○ Sauce Bercy (servie séparément) ○ Riz pilaf avec concassé de tomates ○ Poivron rouge – coupe losange ○ Fleurons de brocoli ○ Bâtonnets de carottes **Dessert** • La portion de chaque assiette ne doit pas excéder 250 g
Principaux ingrédients	• **Produits laitiers** –chaque concurrent peut utiliser jusqu'à 0,500 l de crème 35% et 500 g de beurre ○ **Poisson** – chaque concurrent recevra un filet de saumon avec la peau et les arêtes, qui aura un poids de 0,900 kg à 1,3 kg (2 à 3 lb)
Équipement	• Seuls les ustensiles et les plats de service fournis par le comité pourront être utilisés • On peut consulter la Fiche descriptive pour connaître l'équipement qui sera fourni à la compétition

- 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 Ingrédients de la table commune.
- Tous les aliments et les quantités peuvent être modifiés sans avis, 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 technologies 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.

ARTS CULINAIRES – RECETTES POUR LE PALIER SECONDAIRE

Les recettes utilisées pour cette compétition font renvoi aux manuels suivants:

Gisslen, Wayne. (2015). ***Professional Cooking for Canadian Chefs*** (8th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Labensky, Sarah et al. (2013). **On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals** (6e édition canadienne). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2013). ***Professional Baking*** (6e édition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- Les recettes ont été modifiées par le président du Comité technique pour obtenir environ **4 portions**. Les participants doivent se servir de ces recettes pour préparer les mets du module.
- Les recettes sont présentées à titre de guide, et peuvent être ajustées au besoin pour obtenir les quantités nécessaires, et la saveur et l'assaisonnement voulus.
- Bien que les recettes soient présentées dans ce document-ci, nous vous recommandons de consulter le livre *On Cooking*. Vous y trouverez des conseils précis sur les procédures ainsi que des indications spécialisées sur les techniques de préparation et de cuisson qui serviront dans la préparation du menu trois (3) services.
- Ces ouvrages contiennent des photos, des textes et des liens Internet expliquant les techniques de travail appropriées et sécuritaires ainsi que des indications spécialisées pour la préparation des mets (par exemple, manipuler les couteaux, réduire les liquides, confectionner le roux, le rôtissage de la viande, la cuisson des légumes, les pains éclairs ainsi que la présentation des plats).
- Les participants doivent avoir recours aux pratiques courantes et appropriées.
- Si certains ingrédients ne sont pas disponibles ou ne sont pas de saison, ils seront remplacés par d'autres qui seront appropriés à la recette.
- ***Remarque:***
  - Veuillez consulter les documents des Olympiades nationales de Compétences Canada (ONCC) pour le concours Cuisine. Veuillez examiner la description de concours et le projet du palier secondaire pour les exemples des recettes développées par le Comité technique national. Pour de plus amples renseignements sur la compétition nationale, veuillez accéder au lien suivant:

    http://skillscompetencescanada.com/en/scnc-2017-contest-descriptions/

Pâtes fraîches

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 400
Rendement: 0,420 kg

Ingrédients

Farine panifiable	270 g
Œufs	3
Huile d'olive	10 ml
Sel	pincée

Préparation

7) Sur une surface de travail, former un monticule avec la farine. Faire un puits au centre et ajouter les œufs, l'huile et le sel.
8) À partir du centre en travaillant vers l'extérieur, intégrer graduellement la farine aux œufs pour former la pâte.
9) Lorsque la pâte est assez ferme, commencer le pétrissage en y ajoutant de la farine. Si la pâte est encore collante, ajouter de la farine en petite quantité à la fois. Pétrir pendant au moins 15 minutes.
10) Couvrir la pâte et laisser reposer au moins 30 minutes.
11) Couper la pâte en 3 à 5 portions. Régler les rouleaux du laminoir à l'ouverture la plus large. Passer chaque portion de pâte dans le laminoir et plier celle-ci en trois après chaque tournage dans le laminoir, la saupoudrer légèrement de farine afin de l'empêcher de coller. Continuer de passer chaque portion dans le laminoir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
12) En travaillant avec une portion de pâte à la fois, diminuer l'écart d'un cran entre les rouleaux et y passer la pâte. Diminuer l'écart d'un cran après chaque tournage dans le laminoir, saupoudrer la pâte de farine et passer de nouveau dans le laminoir. Poursuivre jusqu'à ce que la pâte ait l'épaisseur voulue. La pâte est maintenant prête à être coupée selon les formes désirées et à être cuite.

Raviolis aux épinards et à la ricotta

Source: Professional Cooking – variation de **raviolis au fromage**
Page: 401
Rendement: 3 portions de raviolis non cuits de 0,150

Ingrédients

Ricotta	140	g
Fromage parmesan – râpé	35	g
Jaune d'œuf		1
Persil – haché	5	g

Muscade		au goût
Sel		au goût
Poivre – blanc	au goût	
Pâtes fraîches	300	g

Variation:

Épinards – cuits	75	g
Oignons – hachés finement	40	g
Ail – émincée	4	g

Préparation:

10) Faire suer les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Réfrigérer jusqu'à utilisation.
11) Égoutter les épinards cuits en les pressant pour retirer l'excès d'eau. Hacher les épinards dans un robot culinaire jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et réserver.
12) Mélanger la ricotta, le fromage parmesan, le jaune d'œuf, les épinards, le persil, les assaisonnements et le mélange d'oignons/ail.
13) Abaisser la pâte pour obtenir des feuilles minces.
14) Placer des monticules de garniture au fromage, environ 15 ml, sur la moitié de la pâte en pratiquant un motif de damier en laissant 4 à 5 cm entre chaque.
15) Déposer l'autre moitié de la pâte sur le dessus et presser entre les monticules de fromage pour bien sceller, tout en évitant de sceller les bulles d'air qui se trouvent à l'intérieur du ravioli. Remarque : si la pâte est fraîche et humide, les couches se scelleront d'elles-mêmes, sinon appuyer fermement. Si la pâte est trop sèche, humecter la couche inférieure entre chaque monticule de fromage en utilisant un pinceau trempé dans de l'eau. Éviter de trop humecter la pâte.
16) Couper la pâte en utilisant une roulette à pâtisserie. Vérifier chaque pièce afin de s'assurer qu'elle est bien scellée.
17) Cuire immédiatement les pâtes dans de l'eau bouillante salée, en s'assurant qu'elles sont encore fermes sous la dent. Égoutter et rincer à l'eau froide, et enduire d'huile ou de beurre fondu. Placer en une seule couche sur une plaque à cuisson et réfrigérer. Les pâtes peuvent être réchauffées en les sautant brièvement dans du beurre ou de l'huile ou en les plongeant dans de l'eau bouillante.
18) Servir avec la sauce Alfredo.

Sauce Alfredo

Source: On Cooking 5th edition
Page: 598
Rendement: 3 portions

Ingrédients

Beurre	60 g	
Crème 35 %		350 ml
Fromage parmesan râpé		60 g
Sel		au goût

Poivre blanc	au goût

Préparation

4) Combiner le beurre, la crème et le fromage dans un plat à sauter. Porter à ébullition et réduire légèrement.
5) Ajouter les pâtes et faire bouillir la sauce ainsi que les pâtes jusqu'à ce que la sauce soit assez épaisse et que les pâtes soient cuites.
6) Rectifier l'assaisonnement et servir.

Court bouillon pour le poisson

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 639
Rendement: 1,000 l

Ingrédients

Eau	1 litre
Vinaigre blanc, vinaigre de vin ou jus de citron	65 ml
Oignons émincés	60 g
Céleri émincé	30 g
Carottes émincées	30 g
Sel	15 g
Grains de poivre (concassés)	0,5 g
Feuille de laurier	1
Thym	0,5 g
Tiges de persil	3

Préparer

4) Combiner tous les ingrédients dans une marmite ou une casserole et porter à ébullition.
5) Réduire le feu et laisser mijoter 30 minutes.
6) Égoutter et refroidir.

Velouté de poisson

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 182
Rendement: 1,000 l

Ingrédients

Beurre clarifié	63 ml
Mirepoix blanc, petits dés	63 g
Farine	63 g

Fumet de poisson blanc		1,25 litre
Sachet		
Feuille de laurier		1
Thym séché		1 g
Grains de poivre		1 g
Tiges de persil	2	
Sel		au goût
Poivre en grains, blanc		au goût

Préparation

8) Chauffer le beurre clarifié dans une casserole épaisse sur feu doux. Ajouter le mirepoix et faire suer les légumes sans toutefois les brunir.

9) Ajouter la farine et préparer un roux blond. Refroidir le roux légèrement.

10) Ajouter graduellement le bouillon au roux, en fouettant continuellement. Porter à ébullition, en brassant continuellement. Réduire et laisser mijoter.

11) Ajouter le sachet.

12) Laisser mijoter la sauce pendant 1 heure. Brasser à l'occasion, et écumer la surface au besoin. Ajouter du bouillon au besoin pour ajuster la consistance.

13) Si le velouté doit être utilisé tel quel, ajouter du sel et du poivre blanc à celui-ci. Toutefois, si le velouté doit être utilisé comme ingrédient dans d'autres préparations, ne pas assaisonner le velouté.

14) Égoutter dans un tamis chinois recouvert d'une étamine. Couvrir ou étendre le beurre fondu sur la surface pour éviter la formation d'une petite peau. Garder au chaud dans un bain-marie, ou refroidir dans un bain d'eau glacée pour un usage ultérieur.

Sauce Bercy

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 184
Rendement: 1,000 l

Ingrédients

Échalotes, fine brunoise	60 g
Vin blanc sans alcool	125 ml
Velouté de poisson	1 litre

Beurre	60 g	
Persil haché		30 ml
Jus de citron		au goût

Préparation

4) Réduire au ⅔ le mélange d'échalotes et de vin blanc.
5) Ajouter le velouté de poisson et réduire légèrement.
6) Terminer avec le beurre cru, le persil haché et le jus de citron au goût.

Riz pilaf aux tomates (avec concassé de tomates)

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 384
Rendement: 0,450 kg

Ingrédients

Beurre	20 g	
Oignons, hachés finement	30 g	
Riz à grains longs		166 ml
Fond de poulet		125 à 160 ml
Concassé de tomates avec liquide	230 ml	
Sel		au goût

Préparation

7) Chauffer le beurre dans une casserole épaisse. Ajouter les oignons et faire sauter jusqu'à tendreté. Ne pas colorer.
8) Ajouter le riz sans le rincer. Remuer jusqu'à ce que le riz soit complètement enrobé de beurre.
9) Verser le liquide en ébullition et le concassé de tomates dans le riz. Porter de nouveau à ébullition avec le riz. Goûter et rectifier l'assaisonnement; bien recouvrir.
10) Placer dans un four à 350°F (175°C) et cuire de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que le liquide soit absorbé et que le riz soit sec et moelleux. Goûter au riz et, s'il n'est pas cuit, remettre dans le four de 3 à 5 minutes.
11) Verser dans un plat (plaque) d'hôtel et mélanger délicatement le riz à la fourchette. Cela permet à la vapeur de s'échapper et arrête la cuisson. Garder au chaud pour le service.
12) Si désiré, incorporer du beurre cru au riz terminé.

Blanchiment et refroidissement des légumes
Brocoli et poivrons rouges

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 306
Rendement: 3 portions

Ingrédients

Fleurons de brocoli	120 grammes

Poivrons rouges, coupe losange	21 pièces
Beurre	au besoin
Sel et poivre blanc	au goût

Préparation

7) Laver, peler, parer et couper les légumes en formes et tailles uniformes.
8) Porter une quantité suffisante d'eau à ébullition. Le liquide devrait couvrir les légumes et ceux-ci devraient se déplacer librement sans être à l'étroit.
9) Ajouter les légumes au liquide en ébullition. Si la cuisson de plus d'un légume est requise et que la durée de cuisson est différente pour chacun, cuire les légumes séparément afin de s'assurer d'une cuisson à point. Cuire les légumes jusqu'à la cuisson désirée.
10) Retirer les légumes de l'eau en utilisant une cuillère à rainures ou égoutter dans une passoire.
11) Refroidir les légumes dans un bain de glace, égoutter et réfrigérer pour une utilisation ultérieure.
12) Réchauffer pour le service – assaisonner et ajouter du beurre au besoin

Bâtonnets de carottes

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 315
Rendement: 0,270 kg
Recette originale - Variation: Carottes glacées

Ingrédients

Carottes (Bâtonnets)	400 g
Eau	au besoin

Beurre	20 g
Sucre	5 g
Sel	2 ml
Poivre – Blanc	au goût
Persil haché	au besoin

Préparation

5) Parer, peler puis couper les carottes en bâtonnets.
6) Placer les carottes dans une sauteuse à rebords bien droits. Ajouter l'eau pour recouvrir à peine. Ajouter le beurre, le sucre et le sel.
7) Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que les carottes soient tendres et que l'eau se soit presque évaporée. Si bien exécutées, ces deux étapes devraient se produire au même moment. Mélanger les carottes afin qu'elles soient bien enrobées de la glace restante.
8) Poivrer. Garnir avec du persil haché.

Crème Caramel

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 1013
Rendement 3 portions de 150 g

Ingrédients

Œufs	125 g
Sucre	65 g
Sel	Pincée
Vanille	4 ml

Lait	310 ml
Caramel	
Sucre	90 g
Eau	15 ml

Préparation

12) Combiner les œufs, le sucre, le sel et la vanille dans un bol à mélanger. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien amalgamé, sans fouetter l'appareil.

13) Mettre le lait à bouillir dans un bain-marie ou dans une casserole sur feu doux.

14) Verser graduellement le lait dans le mélange d'œufs, en brassant continuellement.

15) Écumer la mousse qui se forme à la surface du liquide.

16) Placer les ramequins dans un plat de cuisson peu profond.

17) Caramel: Chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée. Tapisser le fond des ramequins avec le caramel chaud. S'assurer que les ramequins sont propres et secs.

18) Verser délicatement le mélange de crème pâtissière dans les ramequins. Si des bulles se forment à cette étape, écumer celles-ci.

19) Placer la plaque à cuisson sur la tablette du four. Verser assez d'eau dans le plat afin que le niveau de l'eau soit à égalité avec le mélange de flan pâtissier.

20) Cuire à 325°F jusqu'à ce que le mélange prenne, environ 45 minutes.

21) Retirer soigneusement du four et laisser refroidir. Couvrir et conserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

22) Démouler sur une assiette pour le service.

Biscuits sablés

Source: Professional Cooking 8th edition
Page: 975
Rendement: 0,625 kg

Ingrédients

Beurre	90 g	
Sucre		65 g
Sel		Pincée
Jaunes d'œufs	30 g	
Farine à pâtisserie		125 g

Préparation

8) Tous les ingrédients doivent être à la température de la pièce.
9) Déposer le beurre, le sucre et le sel dans le bol à mélanger. À l'aide du fouet plat, battre en crème ces ingrédients à faible vitesse.
10) Ajouter les œufs et battre à faible vitesse.
11) Tamiser la farine. Mélanger légèrement.
12) Abaisser la pâte pour obtenir ¼ po d'épaisseur.
13) Utiliser des plaques à pâtisserie légèrement graissées ou tapissées de papier parchemin.
14) Cuire à 350°F environ 15 minutes.