



SkillsCompétences Canada Ontario

33RD ONTARIO TECHNOLOGICAL SKILLS COMPETITION

SECONDARY

CULINARY ARTS

Test Project

TECHNICAL CHAIRS:

Steve Bennis (Co-Chair – Post-Secondary Educator)

steven.bennis@flamingcollege.ca

Pat Nixon (Co-Chair – Secondary Educator)

pat.nixon@dpcdsb.org

Stanley Zerdin (Co-Chair – Secondary Educator)

Dean Michielsen (Co-Chair – Post-Secondary Educator)

TECHNICAL COMMITTEE MEMBERS :

David Franklin (Head Judge – Kitchen – Industry Professional)

Olaf Mertens (Head Judge – Tasting – Post-Secondary Educator)

Christopher Ennew (Industry Liaison – Institutional – Industry Professional)

Karen Linehan-Caulfield (Industry Liaison – Secondary Educator)

Sebastian Cugno (Health & Safety Representative – Secondary Educator)

Kira Smith (Industry Liaison – Manufacturing Research & Development)

General Information

It is important that all participants review the “Contest Description”. Many general instructions are only included in the “Contest Description” document.

This test project is information about the project itself, whereas the contest description will inform participants on such topics as equipment supplied by the competitor, equipment supplied by the technical committee, uniform guidelines (PPE's), judging criteria, etc.

To be well informed about the contest, consult the scope at <http://www.skillsontario.com/index.php/en/students/scopes-secondary>.

All questions regarding the contest must be directed to **both** the Technical Committee Chairs:

Steve Bennis at steven.bennis@flamingcollege.ca

Pat Nixon at pat.nixon@dpcdsb.org

With the subject line:

`` Skills Ontario – Secondary Competition – Question ``

All questions (and answers) will be posted to the Skills Ontario web site under the scope documents (labelled “Contest Q&A - 2022”) for all participants to review.

Please see the list of Competition Components outlined below as well as the submission type and value:

Uniform	
Description	Provide two (2) pictures of the competitor in their full uniform. The first prior to the start of the competition and the second at the end of the competition. Make sure to use a neutral background and ensure that the picture is from head to toe.
Submission Method	Label the picture as indicated in the file naming convention including "Uniform" as the title. Submit the picture directly or copy to word document and save as a PDF.
Value	5 %

Work Plan	
Description	Provide a work plan (Critical Path) that includes the time and job that you plan to be completing. Plan your day as if you were at a live competition starting at 8 a.m. and finishing by 4 p.m.. Customize your work plan to highlight your plan for the day (no matter what your timelines).
Submission Method	Work plan should be completed using either a word or excel document and then saved and submitted as a PDF.
Value	8 %

Menu & Menu Elements	
Description	Provide a menu (for your two course menu) as you would want to present to your customers. Make sure to highlight at least 2 cooking methods and 2 flavour profiles in your item descriptions. Provide a menu elements document that lists all the items that are present on your plate e.g. mushroom soup, parmesan foam, crispy leeks.
Submission Method	Your Menu & Menu Elements should be completed on the template provided (word document) and then saved and submitted as a PDF.

Value	8 %
--------------	------------

Work Station	
Description	<p>Provide seven (7) pictures of the competitor’s Work & Cook Stations at the following stages:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Work Station</u> at the <u>start</u> of the competition 2. <u>Work Station</u> after the chicken fabrication video 3. <u>Work Station</u> after the precision cuts (that includes all vegetable usable trim & waste) 4. <u>Cooking Station</u> (stove and oven) as the competitor is starting to cook their chicken. 5. <u>Work Station</u> after plating the Main Course 6. <u>Work Station</u> at the <u>end</u> of the competition 7. <u>Cooking Station</u> (stove and oven) at the end of the competition.
Submission Method	<p>Use the Work Station Submission Form (Appendix #1) provided</p> <ul style="list-style-type: none"> • Each submission must include a picture of the entire work station or cooking station (as indicated) <ul style="list-style-type: none"> ○ File Format: Word Document with Pictures, saved as a PDF
Value	8 %

Sanitation & Hygiene	
Description	<p>Demonstrate for the judges the proper method(s) of sanitizing your station after you complete one of your tasks or competencies.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure that you tell the judges what sanitation methods that you are using <p>Demonstrate for the judges the proper hand washing method(s).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure that you tell the judges what methods that you are using while you are in the competition e.g. hand washing, sanitizing gels, food grade wipes etc.

<p>Submission Method</p>	<p>Provide a video of the competitor sanitizing their station.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure to show all the procedures from start to finish so that the judges can see that sanitation is demonstrated. <p>Provide a video of the competitor washing their hands.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure to show all the procedures from start to finish so that the judges can see that sanitation is demonstrated. <p>File Format: see acceptable file formats at the start of this document.</p>
<p>Value</p>	<p>5 %</p>

<p style="text-align: center;">Mise en Place & Food Storage</p>	
<p>Description</p>	<p>Provide the following pictures of the competitor's Mise en Place (MEP) at the following stages of the competition:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. MEP of all the stock ingredients just before making the stock 2. MEP of all the soup ingredients just before making the soup 3. MEP of all the vegetable preparations for the Vegetable Bouquetiere prior to assembly 4. MEP of all the pan gravy ingredients just before making the gravy 5. MEP of all the duchesse potato ingredients just before making the duchesse potatoes. <p>Provide the following pictures of the competitor's food storage practices (refrigerator) at the following stages of the competition. Make sure that the pictures shows all the shelves and the MEP that the competitor has completed:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 90 minutes after the start of the contest 2. Prior to the competitor's lunchbreak 3. 90 minutes after the competitor's lunch break 4. After the competitor has plated their chicken dish (the end of the competition).
<p>Submission Method</p>	<p>Use the MEP & Storage Submission Form (Appendix #2) provided</p> <ul style="list-style-type: none"> • Each MEP submission must include a picture of the all the MEP utilized for this product

	<ul style="list-style-type: none"> • Each Food Storage submission must include a picture of the all the shelves and the MEP that is stored on them. <ul style="list-style-type: none"> ○ File Format: Word Document with Pictures, saved as a PDF
Value	10 %

Vegetable Precision Cuts Competency	
Description	<p>Competitors will produce 50 grams of the following cuts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carrot – Batonnet • Onion – Small Dice • Celery – Small Dice • Leeks – Paysanne <ul style="list-style-type: none"> • All vegetable competencies must be utilized in your two course menu • You are not required to utilize the entire 50 grams, but the ingredients should be showcased in some recognizable form.
Submission Method	<p>Use the Vegetable Competencies Submission Form (Appendix #3) provided</p> <ul style="list-style-type: none"> • Each Competency submission must include: <ul style="list-style-type: none"> ○ A picture of the precision cut being weighed (show scale reading) ○ Pictures of the precision cut spread out on a blank piece of white paper at 90 degrees (directly over the cuts), and at a 45 degree angle (to the cuts) <p>File Format: Word Document with Pictures, saved as a PDF</p>
Ingredient Information	<ul style="list-style-type: none"> • A list of all ingredients available for this competency are included in the “Food List” document that is posted.
Value	10 %

Chicken Fabrication Competency	
Description	<p>Debone 1 chicken into the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Breasts – Supreme, Frenched • 2 Legs disjointed, bone-in, oyster attached. • Remaining bones (Back, Neck, Wingtips and Ribcage) to be saved for chicken stock

Submission Method	<p>Provide a video of the chicken breakdown from start to finish.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure to show all the cuts and the carcass after the breakdown is complete; turn over the breasts, legs, carcass and usable trim so that the judges can see the skills demonstrated. <p>File Format: see acceptable file formats at the start of this document.</p>
Ingredient Information	<ul style="list-style-type: none"> • A list of all ingredients available for this competency are included in the "Food List" document that is posted.
Value	8 %

Chicken Stock Competency	
Description	<p>Utilizing the bones from chicken fabrication and make 1 litre of chicken stock.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The chicken stock should be utilized in the two course menu (mushroom soup & pan gravy)
Submission Method	<p>Use the Chicken Stock Competency Submission Form (Appendix #4) provided</p> <p>The submission must include:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A picture of the stock in either a 1 litre deli container or in a measuring cup. • Pictures of the chicken stock at the following angles: <ul style="list-style-type: none"> ○ at 90 degrees (directly over the container) ○ at 45 degree (angled at the container) ○ at 0 degrees (directly looking at the side of the container) <p>File Format: Word Document with Pictures, saved as a PDF</p>
Ingredient Information	<ul style="list-style-type: none"> • A list of all ingredients available for this competency are included in the "Food List" document that is posted.
Value	8 %

Two Course Menu	
Description	<p>Prepare two (2) portions of the following two (2) course menu:</p> <p><u>Appetizer:</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Cream of Mushroom Soup • <u>Main Course:</u> • Pan-Fried Chicken with Pan-Gravy • Duchesse Potatoes • Vegetable Bouquetiere - to include: <ul style="list-style-type: none"> ○ Cauliflower Florette ○ Green Beans ○ Carrot Batonnet •
Service Details	<ul style="list-style-type: none"> • Total volume of soup cannot exceed 250 ml • Total weight of main course cannot exceed 420 grams <ul style="list-style-type: none"> ○ Chicken cannot exceed 200 grams ○ Duchesse Potato cannot exceed 100 grams • Cooking temperature of meats must meet food safety standards <p>Service ware:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 9" round white soup bowls – 2 each ○ 10" round white liner plater – 2 each (optional). ○ 11" or 12" round white plates for main course- 2 each ○ No service wares (china) permitted other than what is provided; service spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed.
Submission Method	<p>Provide a video of the <u>mushroom soup plating</u> from start to finish.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure to show all the steps involved with the finishing of the soup. <p>Provide a video of the <u>Chicken Main Course plating</u> from start to finish.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure to show all the steps involved with the building and finishing of the main course plate. <p>Use the Two Course Menu Submission Form (Appendix #5) provided</p> <p>The submission must include:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A picture of the finished soup and the competitor. • A picture of both soups: <ul style="list-style-type: none"> ○ at 45 degree (angled at the bowl) • Pictures of one (1) soup at the following angles: <ul style="list-style-type: none"> ○ at 90 degrees (directly over the bowl) ○ at 45 degree (angled at the bowl) ○ at 0 degrees (directly looking from the side of the bowl)

	<ul style="list-style-type: none"> • A picture of the finished main course and the competitor. • A picture of both main course plates: <ul style="list-style-type: none"> ○ at 45 degree (angled at the plate) • Pictures of one (1) main course plate at the following angles: <ul style="list-style-type: none"> ○ at 90 degrees (directly over the plate) ○ at 45 degree (angled at the plate) ○ at 0 degrees (directly looking at the side of the plate) <p>Video File Format: see acceptable file formats at the start of this document.</p> <p>Picture File Format: Word Document with Pictures, saved as a PDF</p>
Ingredient Information	<ul style="list-style-type: none"> • A list of all ingredients available for this competency are included in the "Food List" document that is posted.
Value	30 %

Appendix #1 – Precision Cuts

Source: Gisslen, Wayne. (2018). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (9th edition). New Jersey: John Wiley & Sons

Page: 145



(a) Tourné: 2 in. long \times $\frac{3}{4}$ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm \times 2 cm).



(b) Large dice: $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. (2 cm \times 2 cm \times 2 cm).



(c) Medium dice: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 12 mm).



(d) Small dice: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. (6 mm \times 6 mm \times 6 mm).



(e) Brunoise (broon-wahz): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 3 mm).



(f) Fine brunoise: $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 1.5 mm).



(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) Paysanne: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; round, square, or rectangular).



(i) Lozenge: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; diamond-shape).



(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.



(k) Batonnet: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ -3 in. (6 mm \times 6 mm \times 6-7.5 cm).



(l) Julienne (or allumette potatoes): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 6 cm).



(m) Fine julienne: 2 in. long \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 5 cm).

Appendix #2 – Secondary Recipes

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

Gisslen, Wayne. (2018). **Professional Cooking for Canadian Chefs** (9th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Labensky, Sarah et al. (2017). **On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals** (7th Canadian edition). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2017). **Professional Baking** (7th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- The Technical Committee has provided recipes for this contest. These recipes are intended to be 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 recommended 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 two (2) course menu.
- These textbooks also include 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:
<https://www.skillscompetencescanada.com/en/skills/services/cooking-documents/>

Chicken Stock

Recipe Yield – 2 litre

Ingredients

Chicken Bones	1.25 kg
Water	2.5 – 3 Litre
Mirepoix:	
Onions	250 g
Carrots	125 g
Celery	125 g
Sachet:	
Bay leaf	½ each
Thyme	1 ml
Peppercorns	1 ml
Parsley Stems	1-2 each
Clove (Optional)	½ each

Procedure

1. Rinse the bones in cold water
2. Blanch the bones; Place in a stockpot, cover with cold water, and bring to a boil. Drain and rinse
3. Place the bones in the stockpot and cover with cold water. Bring to a boil, reduce the heat to simmer, and skim the scum carefully.
4. Add mirepoix and sachet ingredients (tied in cheese cloth).
5. Simmer for 3 to 4 hours, skimming the surface as often as necessary. Add water as necessary to keep bones covered.
6. Strain through a china cap lined with several layers of cheesecloth.
7. Cool the stock, vented, in a cold water bath, and refrigerate.

Cream of Mushroom Soup

Recipe Yield – 1.25 L

Ingredients

White mirepoix: onion, leek, celery	125 g
Butter	65 g
Flour, all-purpose	65 g
Chicken stock	1.25 L
Mushrooms, stalks removed and retained	250 g
Sachet	1 each
Cream, 35%	75 mL
Salt and pepper	TT

Optional additions:

White wine	45 mL
or	
Sherry	30 mL

Procedure

1. Sweat mirepoix in butter with mushroom stems. Do not brown.
2. Remove from heat, add flour and return to moderate heat and cook for 1 minute, stirring continuously. Remove from heat again.
3. Stir in chicken stock in 3 stages, bring to a boil and reduce to a simmer.
4. Add sachet and cook 30 – 45 minutes.
5. Strain the soup into a clean pot and bring back to a boil. Add wine or sherry if using the optional additions.
6. Add sliced mushroom caps and return to a simmer for 10 minutes.
7. Add cream and adjust seasoning
8. Adjust consistency (thickness) of finished soup if necessary.

Pan-Fried Chicken with Pan Gravy

Recipe Yield – 4 1-piece servings (breast only)

Ingredients

Frenched chicken breast	4
Salt and pepper	TT
Garlic powder	10 g
Onion powder	6 g
Dried oregano	1 g
Dried basil	1 g
Flour	300 g
Buttermilk	250 mL
Oil	as needed
Onion, small dice	125 g
Chicken stock	750 mL

Procedure

1. Season the chicken with salt and pepper.
2. Add the herbs and spices to 250 g of the flour.
3. Dip the chicken in the buttermilk.
4. Dredge the chicken in the seasoned flour.
5. Pan-fry the chicken in 1 cm or oil until done, approximately 40 minutes, turning so it cooks evenly. Reduce the heat as necessary to prevent the chicken from becoming too dark. Or remove the chicken when well browned and finish cooking in the oven.
6. To make the gravy, pour off all but 50 mL or oil from the pan, carefully reserving the fond.
7. Add the diced onions and sauté until translucent.
8. Add 50 g of flour and cook to make a blonde roux.
9. Whisk in the stock and simmer approximately 15 minutes.
10. Strain through a cheese cloth and adjust the seasonings.
11. Serve one frenched chicken breast per person with 125 mL of gravy

Duchesse Potatoes

Portions: 12

Yield: 1.2 kg (3 lbs.)

Portion Size: 0.100 kg (4 oz.)

Ingredients

<u>US</u>	<u>Metric</u>	<u>Ingredients</u>
3.5 lb.	1.5 kg	Potatoes, peeled and quartered
2.0 oz	50.0 g	Butter, melted
to taste	to taste	Salt
to taste	to taste	White pepper
to taste	to taste	Nutmeg
5.0 each	5.0 each	Egg yolks

Procedure

1. Steam the potatoes or simmer them in water until tender. Drain in a colander and let dry in an oven several minutes.
2. Pass the potatoes through a food mill or ricer.
3. Add butter and mix to a smooth paste. Season to taste with salt, pepper, and just a little nutmeg (the potatoes should not taste strongly of nutmeg).
4. If the potatoes are very moist, stir over a low flame to stiffen. They must be much stiffer than mashed potatoes
5. Add the egg yolks (off the fire) and beat until smooth.
6. . Put the mixture in a pastry bag with a star tube and bag out into desired shapes on sheet pans or as platter borders. Cone shaped spiral mounds are most popular for individual portion service.
7. If desired, brush lightly with egg wash for greater browning.
8. At service time, place potatoes in hot oven (400° - 425°F/200° - 230°C) until lightly browned. Platter borders may be browned under the salamander or broiler.

Bouquetiere of Vegetables

Recipe Yield – 4 portions

Ingredients

Cauliflower florette	12 each or as desired
Green beans	12 each or as desired
Carrot batonnet	12 each or as desired
Butter or other fat	as needed
Salt and pepper	TT

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. The pot may be covered if cooking white, red or yellow vegetables. Do not cover the pot when boiling green vegetables. When cooking vegetables of different colours always work from lightest colour to darkest colour.
4. Cook the vegetables to the desired doneness.
5. Remove the vegetables from the boiling water with a slotted spoon or a spider or drain through a colander.
6. Refresh / shock the vegetables in ice water, drain and refrigerate until needed.
7. Finish the vegetables as desired for service.

Appendix #3 – Chicken Fabrication

Source: Gisslen, Wayne. (2018). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (9th edition). New Jersey: John Wiley & Sons

Page: 544 - Figure 18.6



(a) Cut off the wings at the second joint. Save for stocks.



(d) Holding the chicken steady with the knife, pull off the leg. Repeat with the other leg.



(b) Cut through the skin between the leg and the body.



(e) Turn the breast portion upright. Cut down along one side of the ridge of the breastbone to separate the breast meat from the bone.



(c) Turn the chicken on its side and pull the leg back. Carefully start to cut the flesh from the bone, being sure to get the "oyster," the little nugget of tender meat in the hollow of the hip bone. Cut through the ligaments at the hip joint.



(f) Continue the cut along the wishbone to the wing joint.



(g) Holding the chicken by the wing, cut through the wing joint.



(j) If desired, remove the thigh bone. Cut down along both sides of the bone to separate it from the meat.



(h) Holding the carcass steady with the knife, pull back on the wing and breast meat.



(k) For a neater appearance, chop off the end of the wing bone with the heel of the knife.



(i) Pull the breast meat completely off the bone. Be sure to hold onto the small "tenderloin" muscle inside the breast so it doesn't separate from the rest of the meat. Repeat with the other side.



(l) A semi-boneless breast with the wing bone left in is known as a suprême or an airline breast. The wing bone may be left as is or frenched (meat scraped off), as in the illustration.



(m) The cut-up chicken. From left: breast portions without and with wing bone; leg portions without and with thigh bone; wing sections and carcass for stockpot. The drumstick and thigh (bone-in) may be cut apart at the joint, as in Figure 18.5.



SkillsCompétences Canada **Ontario**

33^{ES} OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO

TORONTO (ONTARIO)

SECONDAIRE

ARTS CULINAIRES

Projet d'épreuve

COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE :

Steve Bennis (coprésident – enseignant postsecondaire)

steven.bennis@flemingcollege.ca

Pat Nixon (coprésident – enseignant au secondaire)

pat.nixon@dpcdsb.org

Stanley Zerdin (coprésident – enseignant au secondaire)

Dean Michielsen (coprésident – enseignant postsecondaire)

MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE :

David Franklin (juge en chef- cuisine – professionnel au sein de l'industrie)

Olaf Mertens (juge en chef – goût – enseignant postsecondaire)

Christopher Ennew (représentant de l'industrie – établissement – professionnel
au sein de l'industrie)

Karen Linehan-Caulfield (représentante de l'industrie – enseignante au
secondaire)

Sebastian Cugno (représentant santé et sécurité – enseignant au secondaire)

Kira Smith (représentante de l'industrie – recherche et développement en
fabrication)

Renseignements généraux

Il est important que tous les concurrents consultent la description du concours puisqu'elle contient des renseignements que l'on ne retrouve pas ailleurs.

Le présent document contient de l'information au sujet de l'épreuve en soi, tandis que la fiche descriptive décrit le matériel à apporter, l'équipement qui sera fourni par le comité, les directives concernant l'uniforme (EPI), les critères d'évaluation, etc.

Pour être bien renseigné au sujet du concours, veuillez consulter la fiche descriptive sur le site Web http://www.skillsontario.com/index.php?p=index&lm_lang=fr

Pour toute autre question, veuillez communiquer par courriel **avec les deux** coprésidents du comité technique :

Steve Bennis steven.benns@flemingcollege.ca

Pat Nixon pat.nixon@dpcdsb.org

En prenant soin d'indiquer ce qui suit comme sujet :

Compétences Ontario – Concours au palier secondaire – Question

Les questions (et réponses) seront affichées sur le site Web de Compétences Ontario sous la fiche descriptive (intitulé « Questions et réponses en vue du concours – 2022 ») pour que tous les concurrents puissent en prendre connaissance.

Vous trouverez ci-dessous la liste des éléments du concours, ainsi que des détails concernant le processus de soumission et la valeur au pointage :

Uniforme	
Description	Fournir deux (2) photos du / de la concurrent(e) en uniforme. La première avant le début du concours et la deuxième à la fin du concours. S'assurer d'avoir un arrière-plan neutre et prendre une photo du / de la concurrente de la tête aux pieds.
Processus de soumission	Étiqueter la photo tel qu'indiqué dans la convention d'appellation des fichiers en indiquant 'Uniforme » comme titre. Soumettre la photo ou la copier dans un document Word puis sauvegarder en format pdf.
Valeur	5 %

Plan de travail	
Description	Fournir un plan de travail (cheminement critique) qui comprend l'heure et la tâche à compléter. Planifier la journée de travail comme s'il s'agissait d'un concours en direct qui débute à 8 h et se termine à 16 h. Personnaliser le plan de travail pour bien définir les tâches (peu importe le temps prévu pour l'exécution).
Processus de soumission	Le plan de travail devrait être réalisé en utilisant un document Word ou Excel, puis sauvegardé et présenté en format PDF.
Valeur	8 %

Menu et éléments du menu	
Description	<p>Fournir un menu (menu deux services) tel qu'il serait présenté à des invités. Mettre en valeur au moins deux méthodes de cuisson et deux profils de saveurs dans la description des éléments du menu.</p> <p>Fournir un document sur les éléments du menu qui énumère tous les éléments présentés dans l'assiette (p. ex. soupe aux champignons, mousse de parmesan, poireaux croustillants).</p>

Processus de soumission	Le menu et les éléments du menu devraient être complétés en utilisant le gabarit fourni (documents Word) puis sauvegardé et remis en format PDF.
Valeur	8 %

Poste de travail	
Description	<p>Fournir sept (7) photos des postes de travail et de cuisson du / de la concurrent(e) aux étapes suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Poste de travail au début du concours 2. Poste de travail après la vidéo de découpe du poulet 3. Poste de travail après les coupes de précision (qui comprend toutes les parures des légumes utilisables et les pertes) 4. Poste de cuisson (cuisinière et four) alors que le / la concurrent(e) commence la cuisson du poulet. 5. Poste de travail après la présentation du plat principal 6. Poste de travail à la fin du concours 7. Poste de cuisson (cuisinière et four) à la fin du concours.
Processus de soumission	<p>Utiliser le formulaire de soumission du poste de travail (annexe n° 1) fourni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chaque soumission doit comprendre une photo de l'ensemble du poste de travail ou du poste de cuisson (tel qu'indiqué) <ul style="list-style-type: none"> ○ Format de fichier : document Word avec photos, sauvegardé en format PDF
Value	8 %

Assainissement et hygiène	
Description	<p>Démontrer aux juges la / les méthode(s) appropriée(s) d'assainissement du poste après avoir terminé l'une des tâches ou coupes de précision.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mentionner aux juges les méthodes d'assainissement utilisées <p>Démontrer aux juges la / les méthode(s) appropriée(s) de lavage des mains.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Mentionner aux juges quelles méthodes sont utilisées dans le cadre du concours, c.-à-d., lavage des mains, gels assainisseurs, lingettes de qualité alimentaire, etc.
Processus de soumission	<p>Fournir une vidéo du / de la concurrente qui assainie son poste.</p> <ul style="list-style-type: none"> Présenter toutes les procédures du début à la fin, afin que les juges puissent voir une preuve d'assainissement. <p>Fournir une vidéo du / de la concurrent(e) se lavant les mains.</p> <ul style="list-style-type: none"> Présenter toutes les procédures du début à la fin, afin que les juges puissent voir une preuve d'assainissement. <p>Formats de fichiers : voir les formats de fichiers acceptables au début du document.</p>
Valeur	5 %

Mise en place et conservation des aliments	
Description	<p>Fournir les photos suivantes de la mise en place (MEP) du / de la concurrent(e) aux étapes suivantes du concours :</p> <ol style="list-style-type: none"> MEP de tous les ingrédients du fond avant sa préparation MEP de tous les ingrédients de la soupe avant sa préparation MEP de toutes les préparations de légumes pour la bouquetière de légumes avant l'assemblage MEP de tous les ingrédients de la sauce à la poêle avant sa préparation MEP de tous les ingrédients des pommes de terre duchesse avant leur préparation <p>Fournir les photos suivantes des pratiques de conservation des aliments du / de la concurrent(e) (réfrigérateur) aux étapes suivantes du concours. Les photos doivent présenter les étagères, et la MEP complétée par le / la concurrent(e) :</p> <ol style="list-style-type: none"> 90 minutes après le début du concours Avant la pause-dîner du / de la concurrent(e) 90 minutes après la pause-dîner du / de la concurrent(e) Une fois que le / la concurrent(e) a assemblé son plat de poulet (fin du concours).

Processus de soumission	<p>Utiliser le Formulaire de soumission de la MEP et conservation (annexe n° 2) fourni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chaque soumission de MEP doit comprendre une photo de toutes les MEP utilisées pour ce produit • Chaque soumission de conservation des aliments doit comprendre une photo des étagères et de la MEP qui est conservé sur celles-ci. <ul style="list-style-type: none"> ○ Format de fichier : document Word avec photos, sauvegardé en format PDF
Valeur	10 %

Préparation des coupes de précision des légumes	
Description	<p>Les concurrents devront produire 50 grammes des coupes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carottes - bâtonnets • Oignon - petits dés • Céleri - petits dés • Poireaux - paysanne <ul style="list-style-type: none"> • Ces coupes de précision doivent être utilisées dans votre menu deux services • Il n'est pas nécessaire d'utiliser la quantité totale de 50 grammes, les ingrédients doivent toutefois être présentés sous forme identifiable.
Processus de soumission	<p>Utiliser le formulaire de soumission des coupes de précision des légumes (annexe n° 3) fourni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chaque soumission des coupes de précision doit comprendre : <ul style="list-style-type: none"> ○ Une photo de la coupe de précision pesée (montrer la lecture de la balance) ○ Photos de la coupe de précision disposée sur une feuille de papier blanc vierge à un angle de 90 degrés (directement au-dessus des coupes), et à un angle de 45 degrés (des coupes) <p>Format de fichier : document Word avec photos, sauvegardé en format PDF</p>
Renseignements sur les ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • Une liste des ingrédients disponibles pour cette préparation est incluse dans le document 'Liste des ingrédients' qui est affiché.

Valeur	10 %
---------------	-------------

Découpe du poulet	
Description	<p>Découper un poulet pour obtenir les morceaux suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deux (2) poitrines – suprême, à la française • Deux (2) cuisses déjointées, avec les os, avec le sot-l'y-laisse. • Le reste des os (dos, cou, pointes des ailes et cage thoracique) peuvent être utilisés pour préparer un fond de poulet
Processus de soumission	<p>Fournir une vidéo de la découpe du poulet du début à la fin.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montrer toutes les coupes et la carcasse après avoir terminé la découpe; retourner les poitrines, les cuisses, la carcasse et le reste des os de sorte que les juges puissent voir les compétences démontrées. <p>Formats de fichiers : voir les formats de fichiers acceptables au début du document.</p>
Renseignements sur les ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • Une liste des ingrédients disponibles pour cette préparation est incluse dans le document 'Liste des ingrédients' qui est affiché.
Valeur	8 %

Préparation d'un fond de poulet	
Description	<p>Utiliser les os obtenus avec la découpe du poulet (et les os de la table commune) et confectionner 1 litre de fond de poulet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le fond de poulet doit être utilisé dans le menu de deux services, dans votre crème de champignons et sauce à la poêle)
Processus de soumission	<p>Utiliser le formulaire de soumission de la préparation d'un fond de poulet (annexe n° 4) fourni</p> <p>La soumission doit comprendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une photo du fond dans un contenant de 1 litre ou dans une tasse à mesurer. • Photos du fond de poulet aux angles suivants : <ul style="list-style-type: none"> ○ à 90 degrés (directement au-dessus du contenant) ○ à 45 degré (en angle avec le contenant)

	<ul style="list-style-type: none"> ○ à 0 degrés (vue latérale du contenant) <p>Format de fichier : document Word avec photos, sauvegardé en format PDF</p>
Renseignements sur les ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • Une liste des ingrédients disponibles pour cette préparation est incluse dans le document 'Liste des ingrédients' qui est affiché.
Valeur	8 %

Menu de deux services	
Description	<p>Préparer deux (2) portions de chacun des deux (2) plats du menu :</p> <p><u>Entrée</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Crème de champignons <p><u>Plat principal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Poulet poêlé avec sauce à la poêle • Pommes de terre duchesse • Bouquetière de légumes - doit comprendre: <ul style="list-style-type: none"> ○ Chou-fleur en petits bouquets ○ Haricots verts ○ Bâtonnets de carottes •
Détails concernant le service	<ul style="list-style-type: none"> • Volume total maximum pour la soupe : 250 ml • Poids maximum pour le plat principal : 420 grammes <ul style="list-style-type: none"> ○ Poids maximum pour le poulet : 200 grammes ○ Poids maximum pour les pommes de terre duchesse : 100 grammes • La température de cuisson doit respecter les normes de salubrité alimentaire <p>Service de table</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Bol à soupe rond de couleur blanche de 9 po – 2 ○ Assiette de présentation ronde blanche de 10 po – 2 (optionnel). ○ Assiette ronde blanche de 11 po ou 12 po pour le plat principal - 2 ○ Mis à part ce qui est indiqué par le Comité, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé. Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc. ne sont pas permis.

<p>Processus de soumission</p>	<p>Fournir une vidéo de la <u>présentation de la soupe aux champignons</u> du début à la fin.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montrer toutes les étapes nécessaires à la finition de la soupe. <p>Fournir une vidéo de la <u>présentation du plat principal de poulet</u> du début à la fin.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montrer toutes les étapes nécessaires à la confection et la finition du plat principal. <p>Utiliser le formulaire de soumission du menu de deux services (annexe n° 5) fourni</p> <p>La soumission doit comprendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une photo de la soupe finale et du / de la concurrent(e). • Une photo des deux soupes : <ul style="list-style-type: none"> ○ à 45 degrés (en angle avec le bol) • Photos d'une (1) soupe aux angles suivants : <ul style="list-style-type: none"> ○ à 90 degrés (directement au-dessus du bol) ○ à 45 degrés (en angle avec le bol) ○ à 0 degrés (vue latérale du bol) • Une photo du plat principal et du / de la concurrent(e). • Une photo des deux assiettes du plat principal : <ul style="list-style-type: none"> ○ à 45 degrés (en angle avec l'assiette) • Photos d'une (1) assiette du plat principal aux angles suivants : <ul style="list-style-type: none"> ○ à 90 degrés (directement au-dessus de l'assiette) ○ à 45 degrés (en angle avec l'assiette) ○ à 0 degrés (vue latérale de l'assiette) <p>Format de fichier de la vidéo: voir les formats de fichiers acceptables au début du document.</p> <p>Format de fichier: document Word avec photos, sauvegardé en format PDF</p>
<p>Renseignements sur les ingrédients</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Une liste des ingrédients disponibles pour cette préparation est incluse dans le document 'Liste des ingrédients' qui est affiché.
<p>Valeur</p>	<p>30 %</p>

Annexe n°1 – Coupes de précision

Source : Gisslen, Wayne. (2018). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (9^e édition). New Jersey: John Wiley & Sons

Page : 145

Anglais seulement



(a) Tourné: 2 in. long × $\frac{3}{4}$ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm × 2 cm).



(b) Large dice: $\frac{3}{4}$ in. × $\frac{3}{4}$ in. × $\frac{3}{4}$ in. (2 cm × 2 cm × 2 cm).



(c) Medium dice: $\frac{1}{2}$ in. × $\frac{1}{2}$ in. × $\frac{1}{2}$ in. (12 mm × 12 mm × 12 mm).



(d) Small dice: $\frac{1}{4}$ in. × $\frac{1}{4}$ in. × $\frac{1}{4}$ in. (6 mm × 6 mm × 6 mm).



(e) Brunoise (broon-wahz): $\frac{1}{8}$ in. × $\frac{1}{8}$ in. × $\frac{1}{8}$ in. (3 mm × 3 mm × 3 mm).



(f) Fine brunoise: $\frac{1}{16}$ in. × $\frac{1}{16}$ in. × $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm × 1.5 mm × 1.5 mm).



(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) Paysanne: $\frac{1}{2}$ in. × $\frac{1}{2}$ in. × $\frac{1}{8}$ in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; round, square, or rectangular).



(i) Lozenge: $\frac{1}{2}$ in. × $\frac{1}{2}$ in. × $\frac{1}{8}$ in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; diamond-shape).



(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.



(k) Batonnet: $\frac{1}{4}$ in. × $\frac{1}{4}$ in. × 2 $\frac{1}{2}$ -3 in. (6 mm × 6 mm × 6-7.5 cm).



(l) Julienne (or allumette potatoes): $\frac{1}{8}$ in. × $\frac{1}{8}$ in. × 2 $\frac{1}{2}$ in. (3 mm × 3 mm × 6 cm).



(m) Fine julienne: 2 in. long × $\frac{1}{16}$ in. × $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm × 1.5 mm × 5 cm).

Annexe n° 2 – Recettes pour le palier secondaire

Les recettes pour ce concours ont été inspirées des livres suivants :

Gisslen, Wayne. (2018). **Professional Cooking for Canadian Chefs** (9^e édition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Labensky, Sarah et cie. (2017). **On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals** (7^e édition canadienne). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2017). **Professional Baking** (7^e édition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- Le Comité technique a fourni les recettes pour ce concours. Elles sont présentées à titre de guide, et devraient être ajustées au besoin pour obtenir les quantités, la saveur et l'assaisonnement voulus.
- Bien que les recettes soient présentées dans ce document d'épreuve, nous vous recommandons de consulter les ouvrages suggérés. Vous y trouverez des conseils précis sur les procédures ainsi que des indications 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 adéquates et sécuritaires ainsi que les aspects importants de la préparation des mets (par exemple, manipulation des couteaux, réduction des liquides, préparation du roux, rôtiage de la viande, cuisson des légumes, pains éclair et présentation des assiettes).
- Les concurrents doivent avoir recours aux pratiques courantes et adéquates.
- Si certains ingrédients ne sont pas disponibles ou ne sont pas de saison, ils seront substitués.

Remarque :

- Veuillez consulter les documents des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT) pour le concours Cuisine. Veuillez examiner la description de concours et le projet du palier secondaire pour des exemples de recettes développées par le Comité technique national. Pour de plus amples renseignements au sujet du concours national, veuillez cliquer sur le lien suivant : <https://www.skillscompetencescanada.com/fr/carrieres/services-fr/cuisine-documents/>

Fond de poulet

Rendement - 2 litres

Ingrédients

Os de poulet	1,25 kg
Eau	2,5 à 3 litres
Mirepoix :	
Oignons	250 g
Carottes	125 g
Céleri	125 g
Sachet :	
Feuille de laurier	½
Thym	1 ml
Grains de poivre	1 ml
Tiges de persil	1 à 2
Clou de girofle (optionnel)	½

Préparation

1. Rincer les os sous l'eau froide
2. Blanchir les os; déposer les os dans une marmite, couvrir d'eau froide, et porter à ébullition. Égoutter et rincer
3. Placer les os dans la marmite et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition, réduire le feu et faire mijoter, et retirer l'écume qui se forme à la surface de l'eau.
4. Ajouter la mirepoix et les ingrédients du sachet (déposés dans une étamine).
5. Faire mijoter de 3 à 4 heures en retirant l'écume qui se forme à la surface de l'eau autant que possible. Ajouter de l'eau au besoin afin de couvrir les os.
6. Égoutter dans un tamis chinois recouvert de plusieurs couches d'étamine.
7. Laisser refroidir le fond, à l'air libre, dans un bain d'eau froide, et réfrigérer.

Crème de champignons

Rendement - 1,25 l

Ingrédients

Mirepoix blanche : oignon, poireaux, céleri	125 g
Beurre	65 g
Farine tout usage	65 g
Fond de poulet	1,25 l
Champignons, tiges retirées et réservées	250 g
Sachet	1
Crème, 35 %	75 ml
Sel et poivre	Au goût

Ajouts optionnels :

Vin blanc	45 ml
ou	
Sherry	30 ml

Préparation

1. Faire suer la mirepoix dans le beurre avec les tiges de champignon. Ne pas faire brunir.
2. Retirer du feu, ajouter la farine et faire chauffer à feu moyen pendant 1 minute, en brassant continuellement. Retirer de nouveau du feu.
3. Incorporer le fond de poulet en 3 étapes, porter à ébullition et réduire le feu et faire mijoter.
4. Ajouter le sachet et cuire de 30 à 45 minutes.
5. Passer la soupe dans une marmite propre et porter de nouveau à ébullition. Ajouter le vin ou le xérès si vous utilisez les ajouts optionnels.
6. Ajouter les chapeaux des champignons et faire mijoter pendant 10 minutes.
7. Ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement
8. Ajustez la consistance (onctuosité) de la soupe finie, au besoin.

Poulet poêlé avec sauce à la poêle

Rendement – 4 portions – 1 morceau (poitrine seulement)

Ingrédients

Poitrine de poulet apprêté à la française	4
Sel et poivre	Au goût
Poudre d'ail	10 g
Poudre d'oignon	6 g
Origan séché	1 g
Basilic séché	1 g
Farine	300 g
Babeurre	250 ml
Huile	au besoin
Oignon, petits dés	125 g
Fond de poulet	750 ml

Préparation

1. Assaisonner le poulet avec du sel et du poivre.
2. Ajouter les herbes et les épices à 250 g de farine.
3. Tremper le poulet dans le babeurre.
4. Enrober le poulet dans la farine assaisonnée.
5. Cuire le poulet à la poêle dans 1 cm d'huile jusqu'à ce qu'il soit cuit, environ 40 minutes, en le tournant afin de le cuire uniformément. Réduire le feu au besoin afin d'empêcher le poulet de devenir trop foncé. Ou retirer le poulet lorsqu'il est bien doré et terminer la cuisson au four.
6. Pour confectionner la sauce, dégraisser la poêle en laissant 50 ml d'huile, en conservant le fond.
7. Ajouter les oignons en dés et faire sauter jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
8. Ajouter 50 g de farine et cuire pour obtenir un roux blond.
9. Ajouter le fond en utilisant un fouet et laisser mijoter 15 minutes environ.
10. Passer à l'étamine et rectifier l'assaisonnement.
11. Servir une poitrine de poulet apprêtée à la française par personne, accompagnée de sauce.

Pommes de terre duchesse

Portions: 12

Rendement: 1,2 kg (3 lb)

Taille de chaque portion: 0,100 kg (4 onces)

Ingrédients

<u>Amérique</u>	<u>Métrique</u>	<u>Ingrédients</u>
3,5 lb	1,5 kg	Pommes de terre, pelées et coupées en quartiers
2 oz	50 g	Beurre, fondu
Au goût	Au goût	Sel
Au goût	Au goût	Poivre blanc
Au goût	Au goût	Muscade
5	5	Jaunes d'œufs

Préparation

1. Cuire les pommes de terre à la vapeur ou faire mijoter dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter dans une passoire et assécher au four pendant plusieurs minutes.
2. Passer les pommes de terre dans un moulin ou un presse-purée.
3. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Assaisonner au goût avec du sel, du poivre et une pincée de muscade (le goût de la muscade ne doit pas être trop prononcé dans les pommes de terre).
4. Si le mélange de pommes de terre est détrempe, mélanger sur un feu doux afin qu'il devienne plus ferme. Le mélange doit être beaucoup plus ferme que des pommes de terre en purée.
5. Ajouter les jaunes d'œufs (hors du feu) et battre jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
6. Placer le mélange dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée et dresser en utilisant les formes voulues sur des plaques à pâtisserie ou pour garnir le pourtour des assiettes. Les rosaces pointues sont les formes les plus populaires pour le service des portions individuelles.

7. Si désiré, badigeonner légèrement avec une dorure à l'œuf pour obtenir une des pommes de terre plus dorées.
8. Au moment du service, mettre les pommes de terre au four (400° à 425°F/200° à 230°C) jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les rosaces pointues déposées sur le pourtour des assiettes peuvent être dorées sous la salamandre ou le gril.

Bouquetière de légumes

Rendement – 4 portions

Ingrédients

Chou-fleur en petits bouquets	12 ou tel que souhaité
Haricots verts	12 ou tel que souhaité
Bâtonnets de carottes	12 ou tel que souhaité
Beurre ou autre matière grasse	au besoin
Sel et poivre	au goût

Préparation

1. Laver, peler, parer et couper les légumes en formes et tailles uniformes.
2. Porter une quantité suffisante d'eau à ébullition. L'eau devrait couvrir les légumes et ceux-ci devraient pouvoir bouger librement et la marmite ne doit pas être remplie.
3. Déposer les légumes dans l'eau bouillante. Si plus d'un légume nécessite une cuisson et que le temps de cuisson est différent, ceux-ci doivent être cuits séparément afin d'obtenir la bonne cuisson. La marmite peut être couverte pour la cuisson des légumes blancs, rouges ou jaunes. Ne pas couvrir la marmite pour la cuisson des légumes verts. Lors de la cuisson de légumes de différentes couleurs, commencer par la couleur la plus pâle jusqu'à la couleur la plus foncée.
4. Cuire les légumes jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.
5. Retirer les légumes de l'eau bouillant en utilisant une cuillère à rainures ou une passoire-araignée ou égoutter dans une passoire.
6. Rafraîchir / plonger dans de l'eau glacée, égoutter et réfrigérer pour une utilisation ultérieure.
7. Préparer les légumes tel que souhaité pour le service.

Annexe n° 3 – Découpe du poulet

Source: Gisslen, Wayne. (2018). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (9^e édition). New Jersey: John Wiley & Sons

Page: 544 - Figure 18.6



(a) Couper les ailes au niveau de la deuxième articulation. Réserver pour les fonds.



(d) En tenant le poulet, retirer la cuisse à l'aide du couteau. Répéter avec l'autre cuisse.



(b) Couper à travers la peau entre la cuisse et la poitrine.



(e) Déposer le poulet à plat, poitrine vers le haut. Découper le long de la poitrine pour séparer la viande de l'os.



(c) Mettre le poulet sur le côté et tirer la cuisse vers l'extérieur. Commencer à couper prudemment à travers la peau pour la détacher de l'os, en vous assurant de prendre le sot-l'y-laisse, la petite pépite de viande tendre dans la partie creuse de l'os de la hanche. Couper les ligaments au niveau de l'articulation de la hanche.



(f) Continuer de couper le long de la fourchette jusqu'à l'articulation de l'aile.



(g) En tenant l'aile du poulet, couper l'articulation de l'aile.



(j) Si souhaité, retirer l'os de la cuisse. Couper le long des deux côtés de l'os pour le séparer de la viande.



(h) En tenant la carcasse solidement avec le couteau, tirer l'aile et la viande de poitrine.



(k) Pour une apparence plus soignée, couper le bout de l'os de l'aile avec le talon du couteau.



(i) Retirer complètement la viande de poitrine de l'os. Assurez-vous de tenir le petit "filet" qui se trouve à l'intérieur de la poitrine de sorte qu'il reste attaché à la viande. Répéter avec l'autre côté.



(l) Une poitrine semi-désossée avec l'os de l'aile est appelée un suprême ou une poitrine ailée. L'os de l'aile peut être laissé comme tel ou apprêté à la française (viande séparée), comme en témoigne l'illustration.



(m) Le poulet découpé. À partir de la gauche: morceaux de poitrine sans et avec l'os de l'aile; morceaux de cuisse sans et avec l'os de la cuisse; morceaux de l'aile et carcasse pour le fond. Le pilon et la cuisse (avec os) peuvent être coupés au niveau de l'articulation, comme dans la figure 18.5.