

## **Virtual Culinary Competitor Photograph Checklist 2022**

*La version française est à la suite de la version anglaise*

**Competitor:**

**School:**

**School Board:**

---

- Submitted 15 photos of chicken fabrication
  - Submitted 12 photos of vegetable competency and wastage
  - One 3-4 minute video showing the competitor demonstrating the julienne of carrot(s) component with work area visible
  - Competitor Safety Checklist
- 

### **PROJECT SUBMISSION LINK :**

<https://www.dropbox.com/request/PsCo0Za70mTDcssYNFoj>

---

### **Chicken Fabrication Competency and Station Preparation (15 photos required)**

1/ Debone and properly break down one (1) chicken into the following:

Carcass, yield off of bone **4 / 4 photos**

Photos to submit:

- One (1) of each side of the whole carcass (2 photos total)
- One (1) of the top of the bird (breast side up), birds eye view
- One (1) of the bottom of the carcass (backbone side up), birds eye view
- One (1) of the two (2) wing bones, birds eye view

2/ 2 Breasts – Supreme, Frenched. Present two (2) breasts and cut on the wing, **2/2 photos**

Photos to submit:

- One (1) 1<sup>st</sup> breast: left and right side
- One (1) 2<sup>nd</sup> breast: left and right side

3/ One (1) leg broken down into two (2) pieces

along the line, thigh and drumstick **3/3 photos**

Photos to submit:

- One (1) of the whole leg before cutting
- One (1) after all cutting is done, birds eye
- One (1) after all cutting is done from the opposite side as the previous picture, birds eye

4/ One (1) leg whole to remove the thigh and drumstick bones (ballontine) **4 / 4 photos**

Photos to submit:

- One (1) of the whole leg before cutting
- One (1) after all cutting/ deboning is done, birds eye
- One (1) after all cutting/ deboning is done from the opposite side as the previous picture, birds eye
- One (1) of the bone itself

5/ Station preparation and clean up **2/ 2 photos**

Photos to submit:

- One (1) of entire set up, including all cutting boards and knives that will be used, birds eye
- One (1) of the station cleaned after completion, including the products/ materials used for sanitation

**Vegetable Precision Cuts Competency:** Competitors will produce 100 grams of the following Cuts and submit the following **12 photographs** of their cuts and waste:

- Carrot – Batonnet photo
  - Carrot – wastage photo
  - Carrot – Julienne photo
  - Carrot – wastage photo
  - Onion – Brunoise photo
  - Onion – wastage
  - Celery – Small Dice photo
  - Celery – wastage
  - Tomato - Concassé – Small Dice photo
  - Tomato – wastage
  - Leeks – Paysanne photo
  - Leeks – wastage
- All vegetable competencies must be utilized from Appendix 1
  - Photos to submit:
    - Total six (6) photos. Each 100 grams, of each vegetable type of cut, must be evenly displayed on a plate of the competitors choice, birds eye\*\*
    - Each precision cut photo may show one singular piece sitting next to the ruler in order to effectively judge the precision of the cuts
    - Total six (6) photos of the food wastage for each vegetable/ type of cut. Each shown on a plate of competitors choice.

**\*\* A ruler must be placed beside all cuts to show scale of cuts**

**Video;** each competitor must submit a 3-4minute of video of themselves demonstrating the julienne of carrots component.

### **Sanitation and Safety Component**

- Students should be aware that the judges will be examining the video for sanitation and safety as well as the quality and precision of the cutting technique.

## **Concours virtuel d'arts culinaires 2022 – Liste des photos à soumettre**

**Concurrent(e) :**

**École :**

**Conseil scolaire :**

- 
- 15 photos de la découpe du poulet
  - 12 photos des coupes de précision et du gaspillage
  - Une vidéo de 3 à 4 minutes qui présente le/la concurrent(e) qui prépare la coupe julienne des carottes (le poste de travail doit être visible dans la vidéo)
  - Liste aide-mémoire de sécurité
- 

**LIEN POUR LA SOUMISSION DU PROJET :**

<https://www.dropbox.com/request/PsCo0Za70mTDcssYNFoj>

---

### **Découpe du poulet et préparation du poste de travail (15 photos requises)**

Désosser et découper correctement un (1) poulet comme suit :

Carcasse, détachée de l'os **4/4 photos**

Photos à soumettre :

- Une (1) photo de chaque côté de la pleine carcasse (total de 2 photos)
- Une (1) photo en prise de vue aérienne du dessus de la carcasse (poitrine vers le haut)
- Une photo (1) en prise de vue aérienne du dessus de la carcasse (épine dorsale vers le haut)
- Une photo en prise de vue aérienne d'un (1) des deux (2) os d'aile

Deux (2) poitrines – suprême, à la française. Présenter deux (2) poitrines et couper les ailes **2/2 photos**

Photos à soumettre :

- Photos de la première poitrine : côté gauche et côté droit
- Photos de la seconde poitrine : côté gauche et côté droit

Une (1) cuisse découpée en deux (2) morceaux

Le long du haut de cuisse et du pilon **3/3 photos**

Photos à soumettre :

- Une (1) de la cuisse entière avant la coupe
- Une (1) en vue aérienne après la coupe
- Une (1) en vue aérienne après la coupe (côté opposé à celui de la photo précédente)

Une (1) cuisse entière de laquelle on retire les os du haut de cuisse et du pilon (ballotine)

**4/4 photos**

Photos à soumettre :

- Une (1) de toute la cuisse avant de découper
- Une (1) en vue aérienne après la découpe/le désossage
- Une (1) en vue aérienne après la découpe/le désossage (côté opposé à celui de la photo précédente)
- Une (1) de l'os en soi

Préparation du poste de travail et nettoyage **2/2 photos**

Photos à soumettre :

- Une (1) en prise de vue aérienne du poste de travail, y compris les planches à découper et couteaux qui seront utilisés
- Une (1) du poste de travail nettoyé après le travail terminé, y compris les produits / le matériel utilisés pour désinfecter

**Préparation des coupes de précision des légumes :** Chaque concurrent(e) devra produire 100 grammes des coupes suivantes et soumettre les **12 photos** suivantes de ses coupes et du gaspillage :

- Carottes – photo de la coupe en bâtonnet
- Carottes – photo du gaspillage
- Carottes – photo de la coupe en julienne
- Carottes – photo du gaspillage
- Oignons – coupe brunoise
- Oignons – photo du gaspillage
- Céleri – photo de la coupe en petits dés
- Céleri – photo du gaspillage
- Tomates - concassées – photo de la coupe en petits dés
- Tomates – photo du gaspillage
- Poireaux – photo de la coupe paysanne

- Poireaux – photo du gaspillage
- Les coupes de précision de l'annexe 1 doivent être utilisées
  - Photos à soumettre :
    - Six (6) photos – chaque portion 100 grammes, de chaque type de coupe de légume doit être uniformément présentée dans une assiette au choix du/de la concurrent(e) (prise de vue aérienne)\*\*
    - Pour chaque photo de coupe précision on peut voir un morceau de légume à proximité d'une règle pour permettre l'évaluation plus efficace des coupes de précision.
    - Six (6) photos du gaspillage d'aliments (une pour chaque légume), présenté individuellement dans une assiette de choix du/de la concurrent(e).

**\*\* Une règle doit être placée à côté de chacune des coupes pour illustrer la taille de coupe**

**Vidéo :** chaque concurrent(e) doit soumettre une vidéo de 3 à 4 minutes de lui-même/d'elle-même démontrant la coupe de carottes en julienne.

### **Hygiène et sécurité**

- Les juges examineront la vidéo pour évaluer la composante Hygiène et sécurité ainsi que la qualité et la précision de la technique de coupe.