



# SKILLS ONTARIO QUALIFYING ÉPREUVES DE QUALIFICATION

## Culinary Arts / Arts culinaires Secondary / Secondaire

Qualifying Contest Date / Date des épreuves de qualification:

DATE: Saturday, April 1, 2023 / Samedi 1 avril 2023

1. LOCATIONS
2. AGENDA
3. PURPOSE OF THE CONTEST
4. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED ÉVALUÉES
5. SAFETY
6. JUDGING CRITERIA
7. EQUIPMENT AND MATERIALS
8. CLOTHING REQUIREMENTS
9. ADDITIONAL INFORMATION
10. TEST PROJECT
11. INGREDIENT LIST / COMMON TABLE
12. APPENDIX 1 : COMPETENCIES & APPETIZER
13. APPENDIX 2 : PRECISION CUTS
14. APPENDIX 3 : SECONDARY RECIPES

This document was last updated in **MARCH 2023**.

**Note:**

**Please refer to the provincial Skills Ontario culinary contest scope when preparing for the provincial competition, as there are differences and variations in the menu/ modules and requirements than the Qualifying menu and requirements. <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>**

If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario prior to March 24, 2023, as all staff will be setting up the following week and cannot guarantee a response.

**Table des matières**

1. ENDROITS
2. HORAIRE
3. BUT DU CONCOURS
4. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES
5. SÉCURITÉ
6. CRITÈRES D'ÉVALUATION
7. ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL
8. TENUE VESTIMENTAIRE
9. RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES
10. PROJET D'ÉPREUVE
11. LISTE DES INGRÉDIENTS / TABLE COMMUNE
12. ANNEXE 1 : COMPÉTENCE, AMUSE-GUEULE
13. ANNEXE 2 : COUPES DE PRÉCISION
14. ANNEXE 3 : RECETTES – NIVEAU SECONDAIRE

Ce document a été mis à jour en **mars 2023**.

**Remarque :**

**Veillez consulter la fiche descriptive du concours Arts culinaires de Compétences Ontario lors de votre préparation pour les olympiades provinciales puisqu'il y a des différences et variations dans le menu/les modules et les exigences du concours**

<https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario?na=302#Scopes>

Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario ou de ce concours, veuillez communiquer avec Compétences Ontario d'ici le 24 mars 2023 puisque tout le personnel sera sur les lieux des Olympiades la semaine suivante et nous ne pouvons garantir que nous pourrons répondre.

**TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:**

Canadore College – Derek Lawday  
Confederation College – Richard Gemmill & Anne Renaud  
Fanshawe College – Patrick Hersey & Tracy Jones  
Georgian College – Daniel Clements  
Humber Institute – Greg Howe  
Niagara College – Peter Blakeman & Daniel Leblanc  
St. Lawrence College – Richard Hendy & Leslie Leacy  
Skills Ontario Competition Representative – Steve Benns

**SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT/ DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO**  
[competitions@skillsontario.com](mailto:competitions@skillsontario.com)

\*\* Le message en français suit ci-dessous.

**1/ LOCATIONS**

Locations: Canadore College (Commerce Court), Confederation College, Fanshawe College, Georgian College, Humber Institute, Niagara College and St. Lawrence College

See <https://www.skillsontario.com/qualifying-competitions> for further information regarding specific Qualifying location information; including room locations per contest and shuttle bus services available.

School Board Divisions for Qualifying locations can be found in the Competitions Information Guide  
<https://www.skillsontario.com/qualifying-competitions#Locations>

1st, 2nd and 3rd place eligible competitors will advance to the Skills Ontario Competition, taking place May 2, 2023 in Toronto.

**2/ AGENDA**

Qualifying Competition on Saturday, April 1, 2023 / Épreuves de qualification le samedi 1 avril 2023

8:30 - 9:00 a.m.	Sign-in and Announcements
9:00 - 9:10 a.m.	Move to Contest Areas
9:10 - 9:30 a.m.	Orientation Session

9:30 - 10:00 a.m.	Set up of station
10:00 a.m.	Start of Contest
11:00 - 11:05 p.m.	Presentation of Vegetable Competencies
2:30 - 2:35 p.m.	Presentation of Main Course
3:00 – 3:05 p.m.	Presentation of Dessert
3:05 p.m.	Final Clean-up
3:05 - 4:00 p.m.	Final Judging and Results Compilation
3:30 - 4:00 p.m.	General Feedback Session
4:00 p.m.	General Location Presentation
5:30 p.m.	*Awards Presentation and Advancement Meeting
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.	
No plates will be judged after 3:10pm. Marks will be deducted for both early and late plates.	

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.

### **3/ PURPOSE OF THE CONTEST**

Evaluate professional culinary skills of competitors by having them cook hot and cold dishes in accordance with established trade rules.

Present and promote to the public a view into the trade of Cook/Chef.

Demonstrate new culinary trends.

### **4/ SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED**

The competition will be a practical cooking and food presentation contest.

Secondary competitors will prepare a set two course Menu with Competencies for three people (Competencies, Main Course & Dessert)

Presentation of dishes is according to the time schedule listed above.

An official time clock will be designated.

Contestants will present plates to the judges and also for public display.

### **5/ SAFETY**

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)\*

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.\*

All other Qualifying Competition Areas: closed toe, non-porous upper, non-slip shoes are mandatory.\*

Jewelry 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.

## **6/ JUDGING CRITERIA (Practical)**

PRACTICAL 100%

### **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  
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

Technical difficulty of the dish(es)

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

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.

Infractions of the contest scope, project outline(s), and/or rules, etc, will result in appropriate mark deduction(s) at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Infractions of these do not result in an automatic mark of zero (0) or disqualification, unless already stated in the scope. Mark deduction(s) are at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Any possibilities of disqualification will be reviewed with by the Tech Chair(s) and Director of Competitions.

A minimum score of 60% will be required to receive any ribbon or medal or to be eligible to advance to the Skills Ontario Competition or the Skills Canada National Competition.

## **6/ EQUIPMENT AND MATERIALS**

### **Supplied by Committee:**

All food and presentation plates for the contest

Common Table List (all food)

Presentation Plates (3 of each)

Competencies – white plate or sheet pan

Main Course – 10-12” white round plate

Dessert – 10-12 ” 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 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.

### **Supplied by Competitor:**

It is not permitted to bring any food stuffs 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)

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.

A refillable water bottle and any snacks you may need throughout the day (nut-free)

All general health and safety guidelines and protective equipment as noted in the Safety section.

### 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.

### 7/ CLOTHING REQUIREMENTS

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 jewelry 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.

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.

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.

### 8/ ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS ADITIONNELS



**Registration:**

Competitors must register online by March 24, 2023.

Substitutions will be accepted no later than one full week prior to the competition (Friday March 24), no exceptions.

**Test Project (2023)**

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

**General Information**

**Important:**

This test project is information about the qualifying contest scope that will inform participants on such topics as material to bring, equipment on site, uniform guidelines (PPE's) etc.

If you have questions please email [competitions@skillsontario.com](mailto:competitions@skillsontario.com)

**Notes:**

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 (122 °F) and should reflect industry standards.

Service-ware will be provided for the menu, please refer to this "Contest Scope 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, 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 Precision Controlled 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. Precision controlled technologies have made controlled cooking easier, with final results more certain. During the contest, the use of precision controlled technology and techniques may not be used during the contest.

This includes Immersion Circulators (Sous Vide), Thermal Mixers and Instant Pots. This does not limit the use of other techniques or components that may be a part of these processes e.g. compressed fruits.

## APPENDIXES - SECONDARY CULINARY ARTS

### TABLE OF CONTENTS

1. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED
2. INGREDIENT LIST / COMMON TABLE
3. APPENDIX 1 : COMPETENCIES
4. APPENDIX 2 : PRECISION CUTS
5. APPENDIX 3 : SECONDARY RECIPES

This document was last updated in **March** 2023.

## ANNEXES - SECONAIRE ARTS CULINAIRES

### TABLE DES MATIÈRES

1. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES
2. LISTE DES INGRÉDIENTS/TABLE PARTAGÉE PAR LES CONCURRENTS
3. ANNEXE 1 : COMPÉTENCES
4. ANNEXE 2 : COUPES DE PRÉCISION
5. ANNEXE 3 : DÉCOUPAGE D'UN POULET

Ce document a été mis à jour en **mars** 2023.

## APPENDIXES - SECONDARY CULINARY ARTS

### 1. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED

#### 1.1. Module 1 : COMPETENCIES

##### 1.1.1 Description

Competitors must prepare vegetable precision cuts. Competitors may complete any additional Mise en place for Module 2.

##### 1.1.3. Vegetable Precision Cuts

The precision cuts to be completed are:

- 100g carrots, small dice

- 100g celery, small dice
- 100g zucchini, medium dice
- See Appendix #2 – Precision Cuts

#### 1.1.5. Mise en Place for Module 2

- Complete any Mise en Place for Module 2

#### 1.1.6. Ingredient Information

- A list of all ingredients available for this module is included in this document
- **Dairy Limitations** – each competitor is limited to 1/2 litre of 35% cream, 500 g of butter and 12 eggs for both modules.

#### 1.1.7. Service Details

- Containers or plates for competencies will be provided.
- No service wares (china) permitted other than that provided by the committee. Service spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed.

#### 1.1.8. Notes

- All of vegetable cuts are to be presented in provided containers or plates.
- Module 2 Mise en place to be stored neatly in your fridge or at your station.

### 1.2. Module 2 : TWO COURSE MENU

#### 1.2.1. Description

Prepare three (3) portions of the following two (2) course menu.

#### 1.2.2. Main Course – Hamburger with a side of salad with emulsified French Dressing

- The Burger must include:
  - A bun
  - A patty – 180 g ( 6 oz. maximum)
  - A mayonnaise based sauce of the competitors choice
  - A quick pickled topping of the competitors choice
  - Please see appendix #3 for a sample burger recipe & links to various examples
- Accompanied by a Side Salad (of the competitors choice) tossed in an Emulsified French Dressing.
  - Please serve 0.100 litre of the Emulsified French Dressing on the side.
- Must include a minimum of one (1) modern functional garnish

#### 1.2.3. Dessert – Brownie

- The Brownie plate must include:
  - Brownie
  - A minimum of one (1) fruit based sauce
  - A minimum of one (1) complimentary functional garnish

#### 1.2.4. Service Details : Main Course

- Maximum weight for main course must not exceed 420 g
- Cooking temperatures must meet minimum industry food safety standards
- Emulsified French dressing – please serve on the salad with an additional 100 ml served on the side (Container provided).

#### 1.2.5. Service Details : Dessert

- Each plate should not exceed 250 g
- Note: placing a whole piece of fruit (E.g. a strawberry) is not considered a garnish and does not demonstrate a culinary skill.
- Plates that will be provided by Technical Committee (See contest description).
- No service wares (china) permitted other than that provided by the committee. Service spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed.

#### 1.2.6. Ingredient Information

- Dairy Limitations – each competitor is limited to 1/2 litre of 35% cream,
- 500 g of butter and 12 eggs for both modules.
- Ground Beef will be limited to 0.700 kg (1 ½ lbs.) per competitor
- A list of all ingredients available for this module is included in the “Common Table – Secondary” document posted.

## 2. INGREDIENT LIST / COMMON TABLE














### 1.1. Raw Products – Provided on Common Table

Produce	Fruit	Dry Goods
Beans, green	Lemons	Baking Powder
Cabbage, Green	Limes	Baking Soda
Carrots	Oranges	Beans, Canned, White Kidney
Celery	Blueberries	Bread, White
Corn	Strawberries	
Cucumber, English	Raspberries	Burger Buns, Brioche 75gr (4.5")
Garlic	<b>Spices</b>	Burger Buns, Potato 3 oz (4.5")
Leeks	Basil	Chocolate, Callebaut, Dark, (53.7%)
Lettuce, Arugula	Bay Leaf	Chocolate, Callebaut, Milk, (33.6%)
Lettuce, Boston Bib	Cayenne	Chocolate, Callebaut, White, (28%)
Lettuce, Green Leaf	Chile Powder	Cocoa Powder
	Cumin	Corn starch
Mushrooms, Button #1	Fennel Seed	Dry Active Yeast
Onion, Green	Garlic Powder	Flour, AP

Onion, Yellow	Mustard Powder	Flour, Bread
Onions, Shallot	Mustard Seeds, yellow	Flour, Cake & Pastry
Pepper, Jalapeno	Nutmeg	Honey
Peppers, Bell Mini	Paprika	Maple Syrup
Peppers, Thai Chili	Peppercorns, black	
	Peppercorns, white	
	Ground pepper	
	Thyme	Noodles, Macaroni
	<b>Dairy</b>	Nuts, Almonds, sliced
	Butter	Nuts, Pecans, whole
Tomato, Cherry	Cheese, Cheddar	Nuts, Walnuts, whole
Tomato, Roma		Oil, Canola
Zucchini, Green	Cheese, Parmesan	Oil, Olive
<b>Fresh Herbs</b>	Cheese, Swiss	Salt, fine
Basil	Cream, 35%	Salt, Kosher
Chives	Eggs, Large	Sesame seeds, white
Cilantro	Milk, 3.25%	Shortening - Vegetable
Dill	<b>Frozen</b>	Soy sauce
Mint	Blackberries	Sugar, Brown
Parsley	Blueberries	Sugar, Icing
	Raspberries	Sugar, White
Tarragon	Strawberries	Tomato Paste
Thyme		Tomatoes, canned, crushed
<b>Proteins and Stocks</b>		Vanilla, Extract
		Vinegar, Apple Cider
Bacon - Sliced	<b>Miscellaneous</b>	Vinegar, Red Wine
Beef, Ground, Medium	Cheese Cloth	Vinegar, White
	Bamboo Skewers, 6"	Worcestershire Sauce

## APPENDIX 2 : PRECISION CUTS

Source: Professional Cooking 9th edition, Page: 145

	(a) Tourné: 2 in. long × 3/4 in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm × 2 cm).
	(b) Large dice: 3/4 in. × 3/4 in. × 3/4 in. (2 cm × 2 cm × 2 cm).
	(c) Medium dice: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/2 in. (12 mm × 12 mm × 12 mm).
	(d) Small dice: 1/4 in. × 1/4 in. × 1/4 in. (6 mm × 6 mm × 6 mm).
	(e) Brunoise (broon-wahz): 1/8 in. × 1/8 in. × 1/8 in. (3 mm × 3 mm × 3 mm).
	(f) Fine brunoise: 1/16 in. × 1/16 in. × 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: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/8 in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; round, square, or rectangular).
	(i) Lozenge: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/8 in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; diamond-shape).
	(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.
	(k) Batonnet: 1/4 in. × 1/4 in. × 2 1/2-3 in. (6 mm × 6 mm × 6-7.5 cm).
	(l) Julienne (or allumette potatoes): 1/8 in. × 1/8 in. × 2 1/2 in. (3 mm × 3 mm × 6 cm).
	(m) Fine julienne: 2 in. long × 1/16 in. × 1/16 in. (1.5 mm × 1.5 mm × 5 cm).

## APPENDIX 3 : SECONDARY RECIPES

### 3.1 Description

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. (2015). On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals (6th 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 plated appetizer and 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 provincial Skills Ontario culinary contest scope when preparing for the provincial competition, as there are differences and variations in the menu/modules and requirements than the Qualifying menu and requirements.

<https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>

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 contest and recipes developed by the National Technical Committee. Please go to the following link for contest information about the national competition for cooks:

<https://www.skillscompetencescanada.com/en/competition/scnc-winnipeg-2023-34-cooking/>

### 3.2 Emulsified French Dressing

#### 3.2.1 Source: Professional Cooking 9<sup>th</sup> edition

Page: 676

Yield: 1 Litre (1 Quarts)

Number of portions: 40 each

Portion Size: 0.025 litre (1 FL OZ)

Ingredients	Metric	U.S.
Egg	1 each	1
Salt	0.007 litre	1 ½ teaspoon
Paprika	0.007 litre	1 ½ teaspoon
Dry mustard	0.007 litre	1 ½ teaspoon
Ground pepper	0.001 litre	¼ teaspoon
Salad oil	0.700 litre	1 ½ pints
Cider vinegar	0.125 litre	4 fluid ounces
Lemon juice	0.060 litre	2 fluid ounces
Vinegar, lemon juice, or water	As needed	As needed

### 3.2.2 Procedure

1. Place the egg in the bowl of a mixer and beat with the whip attachment until well beaten.
2. Mix the dry ingredients and add to the bowl. Beat until well mixed.
3. Turn the mixer to high speed very slowly begin adding the oil, as when making mayonnaise.
4. When the dressing becomes thick, thin with a little of the vinegar.
5. Gradually beat in the remaining oil alternately with the vinegar.
6. Beat in the lemon juice.
7. The dressing should be pourable, not thick like mayonnaise.
8. If it is too thick, taste for seasonings first. If the dressing is not tart enough, thin with a little vinegar or lemon juice. If it is tart enough, thin with water.

### 3.3 Hamburger

3.3.1 Source: On Cooking 6<sup>th</sup> edition

Page: 774

Yield: 1 sandwich

Ingredients	Metric	U.S.
Ground Beef, Round or Chuck	125 – 175 grams	4 to 6 oz.
Salt and Pepper	To taste	To taste
Hamburger Bun	1 each	1 each
Garnishes	As desired	As desired

### 3.3.2. Procedure



- 1) Form the ground beef into a patty, handling the beef as little as possible.
- 2) Season the patty with salt and pepper and broil or grill to the desired doneness, turning once. While the patty is cooking, toast the bun or bread if desired.
- 3) Remove the patty from the broiler or grill, place on one-half of the bun and garnish the other half with a lettuce leaf, a slice of onion, a slice of tomato and/or pickles. Serve with condiments such as ketchup or mustard.

**Note:** It is recommended that the ground beef products be cooked to an internal temperature of 74 C (165 F).

### 3.3.3 Supporting Documents

Please see the resources listed below that highlight a variety of different burger recipes, ingredients and garnishes that competitors may want to consider when creating their burger creation.

Canadian Beef. (2023). “Burger Patty” Recipe Search from Our Recipes. [https://canadabeef.ca/all-recipes/?cooked\\_search\\_s=burger%20patty&cooked\\_browse\\_sort\\_by=date\\_desc](https://canadabeef.ca/all-recipes/?cooked_search_s=burger%20patty&cooked_browse_sort_by=date_desc)

Food & Wine. (June 22, 2022). *Our 22 Best Burgers Recipes*. <https://www.foodandwine.com/comfort-food/burgers/burger-recipes>

Food Network. (May 26, 2022). *61 Incredible Burger Recipes That Can't Be Beat*. <https://www.foodnetwork.com/grilling/grilling-central-burgers-and-hot-dogs/best-burger-recipes>

## 3.4 Mayonnaise

**3.4.1** Source: Professional Cooking 9<sup>th</sup> edition

Page: 675

Yield: 0.500 litre ( 2 cups)

Number of portions: 10 each

Portion Size: 0.050 litre (1 ⅓ ounces)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Egg Yolks	2 each	2 each
Vinegar, White	0.0075 litre	1 ½ tsp
Water	0.0075 litre	1 ½ tsp
Salt	0.0025 litre	½ tsp
Dry mustard	0.0025 litre	½ tsp
Cayenne	pinch	pinch
Oil, Salad	0.425 liters	12 ½ fl oz.
Vinegar, white	0.015 liters	1 Tbsp.
Lemon Juice	0.015 liters	1 Tbsp.

### 3.4.2. Procedure

- 1) Place the egg yolks in a bowl and mix with a whisk until well beaten.
- 2) Add the first quantity of vinegar and water and beat well.
- 3) Mix the dry ingredients and add to the bowl. Beat until well mixed
- 4) Very slowly (almost drop by drop) begin adding the oil while continuing to whisk. When the emulsion forms, you can add the oil slightly faster.
- 5) When the mayonnaise becomes thick, thin it with a little of the second quantity of vinegar.
- 6) Gradually whisk in the remaining oil alternately with the vinegar.
- 7) Adjust the tartness and the consistency by beating in a little lemon juice.

**Note:** This recipe utilizes a mixer in the procedures. The recipe has been adapted to be made by hand with a whisk and stainless steel bowl. Competitors can choose to use a mixer, but are only allowed to bring 1 piece of electrical equipment to the competition, so this may not be the best use of your electrical equipment. (Please see the Contest Description).

**Note:** Mayonnaise based dressings are presented at the bottom of the mayonnaise recipe in both Pro Cooking (page 675) and On Cooking (page 561). Please review and use these as a guideline while creating your own mayonnaise based sauces.

### 3.5. Brownie

- 3.5.1** Source: Professional Cooking 9<sup>th</sup> edition  
Page: 988  
Yield: 0.682 kg (1.5 pounds)  
Number of portions: 6  
Portion Size: 0.113 kg (4 Ounces)

Ingredients	Metric	U.S.
Chocolate, Unsweetened-dark	0.075 kg	2 ⅔ oz.
Butter	0.113 kg	4 oz.
Eggs	0.113 kg	4 oz.
Sugar	0.225 kg	8 oz.
Salt	0.001 kg	¼ tsp
Vanilla	0.005 kg	1 tsp
Flour, Cake & Pastry	0.075 kg	2 ⅔ oz.
Walnuts or Pecans, Chopped	0.075 kg	2 ⅔ oz.

### 3.5.2. Procedure

#### Mixing

- 1) Melt the chocolate and the butter together in a double boiler, Stir so that the mixture is smooth. Let it cool to room temperature
- 2) Blend the eggs, sugar, and salt until well mixed, but do not whip. Add the vanilla.
- 3) Blend in with the chocolate mixture.
- 4) Sift the flour and fold into the mixture
- 5) Fold in the nuts

**Make-up**

- 6) Make sure that your pan bottoms have been lined with parchment paper (or greased). Add the dough into your 23 cm (9”) square pan.
- 7) If desired, the batter may be sprinkled with 50% (0.038 kg) of the chopped nuts after panning.

**Baking**

- 8) Bake at 325 F (165 C) for about 30 minutes until a tooth pick removes clean and free of batter.
- 9) Allow to cool completely and cut into desired shape & size.

**1/ ENDROITS**

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

Veillez cliquer sur le lien suivant <https://www.skillsontario.com/epreuves-de-qualification?na=306> pour plus d’information au sujet des endroits où se dérouleront les épreuves de qualification, y compris les locaux pour chaque concours, le service de navette disponible.

Pour plus de détails concernant la répartition des conseils scolaires pour les épreuves de qualification, veuillez consulter le Guide d’information au sujet des concours <https://www.skillsontario.com/epreuves-de-qualification?na=306>

Les concurrents admissibles qui termineront en 1re, 2e ou 3e place pourront participer aux Olympiades de Compétences Ontario qui auront lieu le 2 mai 2023 à Toronto.

**2/ HORAIRE**

**Épreuves de qualification - samedi 1 avril 2023**

8 h 30 à 9 h	Enregistrement et annonces
9 h à 9 h 10	Accès à l’aire de concours
9 h 10 à 9 h 30	Séance d’information
9 h 30 à 10 h	Mise en place du poste de travail
10 h	Début du concours
11 h à 11 h 05	Présentation des coupes de légumes
14 h 30 à 14 h 35	Présentation du plat principal
15 h à 15 h 05	Présentation du dessert
15 h 05	Nettoyage
15 h 05 à 16 h	Évaluation et compilation des résultats

15 h 30 à 16 h	Bilan avec les concurrents
16 h	Présentation au public
17 h 30	*Remise des prix et rencontre pour les concurrents admissibles aux OCO
DÎNER : Les concurrents recevront leur dîner vers midi et pourront décider du moment opportun pour prendre une pause pour manger. Ils ne pourront quitter l'aire de concours sans la permission du juge en chef.	
Aucune assiette ne sera évaluée après 15 h 10. Des points seront déduits pour les assiettes qui ne sont pas présentées dans les délais prévus.	

Veillez prendre note que l'heure prévue pour la remise des prix dépend du moment où les résultats sont vérifiés et finalisés – si le tout est complété avant 17 h 30, le personnel s'efforcera de débiter 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 débiter plus tôt

### 3/ BUT DU CONCOURS

Permettre aux concurrents de faire valoir leurs aptitudes professionnelles dans le domaine culinaire en leur demandant de 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.

### 4/ COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

Il s'agit d'un concours de préparation et présentation de plats.  
Les concurrents au niveau secondaire devront préparer un menu prédéterminé deux (2) services et des coupes de légumes pour trois (3) personnes (plat principal et dessert).  
La présentation des plats devra tenir compte de l'horaire ci-joint.  
Un chronométrateur officiel sera désigné.  
Les concurrents devront présenter leurs assiettes aux juges et au public

### 5/ SÉCURITÉ

La sécurité est une priorité dans le cadre des épreuves de qualification. Les juges et les coprésidents du comité technique se réservent le droit d'empêcher une personne de participer au concours si celle-ci n'a pas l'équipement de sécurité adéquat ou ne respecte pas les règles de sécurité. Tous les concours 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 au concours au Humber Institute of Technology and Advanced Learning, des chaussures homologuées CSA sont obligatoires. Les concurrents des épreuves de qualification dans la zone centrale ne pourront pas participer au concours 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 concurrents ne pourront porter de bijoux tels que des bagues, bracelets et chaînes, perçages ou tout article jugé dangereux et non hygiénique par les juges du concours.\*

\*La décision des juges en matière de sécurité sera sans appel.

\*\*Remarque : À défaut de porter l'équipement de protection individuelle de façon adéquate, le concurrent perdra des points. Un concurrent sera disqualifié du concours après le 3e avertissement.

## **6/ CRITÈRES D'ÉVALUATION (pratique)**

PRATIQUE 100 %

### **15 % Hygiène**

Tenue vestimentaire convenable et digne d'un professionnel

Hygiène personnelle et propreté

Exécution sécuritaire des tâches

Propreté du poste de travail, du plancher et du réfrigérateur

Méthodes adéquates d'entreposage des aliments

Propreté de la planche à découper

Nettoyage de l'aire de travail 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 opportun

Chaque concurrent devra soumettre deux (2) exemplaires de son menu en français ou en anglais pour chaque module au moins 30 minutes après avoir commencé son travail en cuisine.

### **25 % Préparation**

Usage approprié 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

Difficulté technique du/des plat(s)

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 concurrent 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

Infractions of the contest scope, project outline(s), and/or rules, etc, will result in appropriate mark deduction(s) at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Infractions of these do not result in an automatic mark of zero (0) or disqualification, unless already stated in the scope. Mark deduction(s) are at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Any possibilities of disqualification will be reviewed with by the Tech Chair(s) and Director of Competitions.

Tel qu'indiqué dans les règlements, le concours ne se terminera pas par une égalité. En cas d'égalité, le concurrent ayant obtenu le plus haut pointage pour la composante Goût sera déclaré gagnant.

Toute dérogation à la fiche descriptive, aux grandes lignes du projet ou aux règles, etc. se soldera par une déduction de points à la discrétion des coprésidents du comité technique et des juges. Ce type d'infraction n'entraîne pas nécessairement un pointage de zéro (0) ou une disqualification, à moins d'une mention à cet effet dans la fiche descriptive. Le nombre de points déduits est à la discrétion des coprésidents du comité technique et des juges. Toute possibilité de disqualification sera révisée avec les coprésidents du comité technique et la directrice des concours.

Un pointage minimum de 60 % est requis pour recevoir un ruban ou une médaille ou pour être admissible aux OCO ou aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

## **6/ EQUIPEMENT ET MATÉRIEL**

### **Fournis par le comité :**

Tous les ingrédients et toutes les assiettes de présentation nécessaires au concours

Ingrédients de la table commune (tous les ingrédients)

Assiettes de présentation (3 de chaque)

Coupes de précision – assiette blanche et plaque pour le four

Amuse-gueule – bol à soupe et assiette

Plat principal – assiette blanche et ronde de 10-12 po

Dessert – assiette blanche et ronde de 10-12 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

Table pour la présentation des plats préparés

Un évier partagé pour se laver les mains

Un repas et un breuvage seront servis – si vous devez adhérer à un régime alimentaire précis, veuillez apporter un repas qui vous convient

**Fournis par les concurrents :**

Il est interdit d'apporter des aliments dans l'aire de concours, y compris les colorants alimentaires, les copeaux de bois, l'enduit à cuisson en aérosol et tout autre produit de consommation. Seuls les aliments fournis peuvent être utilisés.

Les articles tels que brochettes, verres à mesurer l'alcool, etc. ne seront pas permis

Les concurrents peuvent apporter les outils ou l'équipement dont ils ont besoin pour chaque module

Tous les outils 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, bols 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 le concours.

Tout l'équipement doit être clairement identifié

Chaque concurrent 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.

Une bouteille d'eau réutilisable et des collations (sans noix) pour la journée

Toutes les règles en matière de santé et sécurité et tout l'équipement de protection dont il est fait mention dans la section portant sur la sécurité.

### **LIVRES DE RÉFÉRENCE**

Durant le concours, chaque concurrent 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.

### **7/ TENUE VESTIMENTAIRE**

Les concurrents doivent être vêtus proprement et convenablement. Ils 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 concurrents 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 au concours au Humber Institute of Technology and Advanced Learning, des chaussures homologuées CSA sont obligatoires. Les concurrents aux épreuves de qualification dans la zone centrale ne pourront pas participer au concours 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 concurrents 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 concurrent représente. SEUL le logo de l'établissement d'enseignement qui a inscrit le concurrent peut être visible. Le logo ou le nom d'une entreprise ne peut apparaître sur les vêtements du concurrent.

### **8/ RENSEIGNEMENTS ADITIONNELS**

Inscription:

Les concurrents doivent s'inscrire en ligne d'ici le 24 mars 2023.

Les substitutions seront acceptées jusqu'à une semaine au plus tard avant le concours (vendredi 24 mars), aucune exception.

Projet de l'épreuve (2023)

Renseignements généraux

Important :



Cette section comporte des renseignements au sujet du matériel à apporter, de l'équipement disponible sur les lieux du concours, des lignes directrices concernant l'uniforme (ÉPI), etc.

Si vous avez des questions, veuillez envoyer un courriel à [competitions@skillsontario.com](mailto:competitions@skillsontario.com)

**Remarques :**

Présentation des assiettes. Les concurrents doivent présenter trois (3) assiettes pour chaque service :

Deux (2) assiettes à présenter aux juges.

Une (1) assiette à présenter au public.

Pour toutes les assiettes, la présentation doit être propre et refléter les normes de l'industrie.

Éviter de gaspiller des aliments; des points seront déduits pour le gaspillage.

Aucun équipement de service n'est autorisé autre que celui fourni par le comité.

Pour chacun des services, les aliments doivent être servis chauds; la température minimum étant d'au moins 50 °C (122 °F) et doit refléter les normes de l'industrie.

Des articles pour le service seront fournis pour le menu, veuillez vous référer à ce « document du concours » pour obtenir des informations détaillées au sujet des articles fournis.

Les aliments de la table commune seront disponibles en quantités limitées. Sur la table commune, on retrouve des ingrédients secs, des herbes, des épices et des bouillons. Les articles de la table commune seront énumérés dans le document intitulé « Table commune – niveau secondaire ».

Les ingrédients et quantités pourraient changer sans préavis, en fonction de la disponibilité et de la qualité; tous les concurrents bénéficieront des mêmes conditions.

Le Comité technique se réserve le droit de limiter les quantités d'ingrédients utilisées par les concurrents.

Des points seront déduits pour la surutilisation d'ingrédients.

Pendant le concours, il est strictement interdit aux concurrents de discuter avec des personnes à l'extérieur du site du concours. Les concurrents qui ne respectent pas cette règle seront disqualifiés.

Les ouvrages de référence et les recettes peuvent être consultés toute la journée.

**Utilisation d'équipement à commande de précision**

Le but de ce concours est de faire valoir la vaste gamme de compétences requises pour exercer le métier de cuisinier professionnel. À cet effet, les concurrents doivent confectionner des plats nécessitant diverses techniques et méthodes culinaires.

L'équipement à commande de précision facilite plus que jamais le contrôle de la cuisson, avec des résultats finaux plus précis. Par conséquent, l'utilisation de la technologie et des techniques de commande de précision ne pourra se faire qu'une seule fois durant le concours.

Ceci comprend les circulateurs à immersion

(sous-vide), les robots culinaires thermiques et les autocuiseurs Instant Pots. Cela n'empêche pas de les utiliser pour d'autres techniques ou éléments faisant partie de ces processus, c.-à-d., fruits comprimés.

## **ANNEXES - SECONDAIRE ARTS CULINAIRES**

### **TABLE DES MATIÈRES**

1. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES
2. LISTE DES INGRÉDIENTS / TABLE COMMUNE
3. ANNEXE 1 : COMPÉTENCES
4. ANNEXE 2 : COUPES DE PRÉCISION
5. ANNEXE 3 : RECETTES – NIVEAU SECONDAIRE

Ce document a été mis à jour en **mars** 2023.

## 1. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

### 1.1. Module 1 : COMPÉTENCES

#### 1.1.1 Description

Les concurrents doivent préparer les coupes de précision des légumes, et préparer une soupe. Les concurrents peuvent compléter toute autre mise en place pour le Module 2.

#### 1.1.2. Coupes de précision des légumes

Les coupes de précision à compléter sont :

- 100 g de carottes en petits dés
- 100 g de céleri en petits dés
- 100 g de courgette, en dés moyens
- Voir Annexe 2 – Coupes de précision

#### 1.1.4. Mise en place pour le Module 2

- Compléter la mise en place pour le Module 2.

#### 1.1.5. Renseignements au sujet des ingrédients

- Une liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans ce document
- **Produits laitiers** – chaque concurrent aura droit à un demi (1/2) litre de crème 35 %, 500 g de beurre, et 12 œufs pour les deux modules

#### 1.1.6. Détails concernant le service

- Des contenants ou assiettes pour les compétences seront fournis.
- Mis à part ce qui est fourni par le comité, aucune autre vaissellerie n'est autorisée. Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc., ne sont pas permis.

#### 1.1.7. Remarques

- Toutes les coupes de légumes doivent être présentées dans les contenants ou assiettes fournis.
- Les éléments de la mise en place du Module 2 doivent être soigneusement entreposés dans le réfrigérateur ou à votre poste.

## 1.2. Module 2 : MENU DEUX SERVICES

### 1.2.1. Description

Préparer trois (3) portions des deux (2) services suivants.

### 1.2.2. Plat principal – Hamburger avec salade assaisonnée d'une vinaigrette française émulsifiée

- Le hamburger doit comprendre :
  - Un petit pain
  - Une galette – 180 g (poids maximum 6 onces)
  - Une sauce à base de mayonnaise (choix du concurrent)
  - Une garniture marinée minute (choix du concurrent)
  - Veuillez consulter l'annexe 3 pour un exemple de recette de hamburger et des liens vers divers exemples
- Accompagné d'une salade (choix du concurrent) assaisonnée d'une vinaigrette française émulsifiée
  - Servir à part 0,100 litre de la vinaigrette française émulsifiée
- Doit inclure au moins une (1) garniture comestible fonctionnelle

### 1.2.3. Dessert – Brownie

- L'assiette de brownie doit inclure :
  - Brownie
  - Au moins une (1) sauce à base de fruits
  - Au moins une (1) garniture comestible fonctionnelle

### 1.2.4. Détails concernant le service : plat principal

- Poids maximum pour le plat principal ne doit pas dépasser 420 g
- La température de cuisson doit respecter les normes de salubrité alimentaire
- Vinaigrette française émulsifiée – servir sur la salade et aussi une portion de 100 ml servie à part (contenant fourni).

### 1.2.5. Détails concernant le service : Dessert

- Poids maximum par assiette : 250 g minimum
- Remarque : déposer un fruit (p. ex., une fraise) n'est pas considéré une garniture et ne démontre pas une compétence culinaire
- Les assiettes seront fournies par le comité technique (voir la fiche descriptive du concours)
- Mis à part ce qui est fourni par le comité, aucune autre vaissellerie n'est autorisée (les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc., ne sont pas permis)

### 1.2.6. Renseignements au sujet des ingrédients

- Restrictions concernant les produits laitiers –chaque concurrent n'aura droit, pour les deux modules, qu'à un demi (1/2) litre de crème 35 %, 500 g de beurre et 12 œufs.
- Chaque concurrent n'aura droit qu'à 0,700 kg (1 ½ livre) de bœuf haché.

- La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document « Table commune des ingrédients – niveau secondaire » disponible en ligne.

## **2. LISTE DES INGRÉDIENTS / TABLE COMMUNE**

### **1.1. Matières premières – sur la table commune**

**2023 Qualifying Scope – Culinary Arts**  
**Épreuve de qualification 2023 – Arts Culinaires**

<b>Produit</b>	<b>Fruits</b>	<b>Articles secs</b>
Haricots verts	Citrons	Poudre à pâte
Chou vert	Limes	Bicarbonate de soude
Carottes	Oranges	Conserve de fèves blanches
Céleri	Bleuets	Pain blanc
Maïs	Fraises	Pains briochés à hamburger – 75 g (4.5 po)
Concombre anglais	Framboises	Pains à hamburger aux pommes de terre – 3 oz (4.5 po)
Ail	<b>Épices</b>	Chocolat noir Callabaut (53,7 %)
Poireaux	Basilic	Chocolat au lait Callabaut (33,6 %)
Laitue, Arugula	Feuille de laurier	Chocolat blanc Callabaut (28 %)
Laitue Boston/Bibb	Cayenne	Poudre de cacao
Laitue feuille verte	Poudre de chili	Fécule de maïs
Champignons de Paris no 1	Cumin	Levure sèche active
Oignons verts	Graines de fenouil	Farine tout usage
Oignons jaunes	Poudre d’ail	Farine panifiable
Oignons, échalotes	Poudre de moutarde	Farine à gâteaux, pâtisserie
Piments jalapeno	Graines de moutarde, jaune	Miel
Poivrons miniatures	Muscade	Sirop d’érable
Piments thaï (chili)	Paprika	Pâtes, macaroni
Tomates cerises	Poivre en grains, noir	Noix, amandes, tranchées
Tomates italiennes	Poivre en grains, blanc	Noix, pacanes, entières
Courgettes	Poivre moulu	Noix, de Grenoble, entières
<b>Herbes fraîches</b>	Thym	Huile de canola
Basilic	<b>Produits laitiers</b>	Huile d’olive
Ciboulette	Beurre	Sel fin
Coriandre	Fromage cheddar	Sel kasher
Aneth	Fromage parmesan	Graines de sésame blanches
Menthe	Fromage suisse	Graisse alimentaire végétale
Persil	Crème 35 %	Sauce soya
Estragon	Œufs, gros	Sucre brun
Thym	Lait 3,25 %	Sucre à glacer
<b>Protéines et fonds</b>	<b>Produits surgelés</b>	Sucre blanc
Bacon - tranché	Mûres	Purée de tomates
Bœuf – haché moyen	Bleuets	Tomates broyées en conserve
	Framboises	Extrait de vanille
	Fraises	Vinaigre de cidre de pommes
	<b>Divers</b>	Vinaigre de vin rouge
	Étamine	Vinaigre blanc
	Brochettes en bambou, 6 po	Sauce Worcestershire

## 1. ANNEXE 2 : COUPES DE PRÉCISION

Source : Professional Cooking 9<sup>e</sup> édition, Page: 145

A	Coupe oblongue (tournée)	2 po de long x 3/4 po de diamètre, à 7 côtés, bout plat (5 x 2 cm)
B	Gros dé	3/4 po x 3/4 po x 3/4 po (2 cm x 2cm x 2 cm)
C	Dé moyen	1/2 po x 1/2 po x 1/2 po (12 mm x 12 mm x 12 mm)
D	Petit dé	1/4 po x 1/4 po x 1/4 po (6 mm x 6 mm x 6 mm)
E	Brunoise	1/8 po x 1/8 po x 1/8 po (3 mm x 3 mm x 3 mm)
F	Brunoise fine	1/16 po x 1/16 po x 1/16 po (1,5 mm x 1,5 mm x 1,5 mm)
G	Rondelle	Coupe en rond ou en biais rond, de diamètre et d'épaisseur variés
H	Paysanne	1/2 po x 1/2 po x 1/8 po (12 mm x 12 mm x 3 mm). Forme ronde, carrée ou rectangulaire
I	Losange	1/2 po x 1/2 po x 1/8 po (12 mm x 12 mm x 3 mm). En losange
J	Fermière	Forme irrégulière, de diamètre et d'épaisseur variés.
K	Bâtonnet	1/4 po x 1/4 po x 2 1/2 à 3 po (6 mm x 6 mm x 6-7,5 cm)
I	Julienne	1/8 po x 1/8 po x 2 1/2 (3 mm x 3 mm x 6 cm)
M	Fine julienne	2 po x 1/16 po x 1/16 po (5 cm x 1,5 mm x 1,5 mm)



(a) Tourné: 2 in. long × 3/4 in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm × 2 cm).



(b) Large dice: 3/4 in. × 3/4 in. × 3/4 in. (2 cm × 2 cm × 2 cm).



(c) Medium dice: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/2 in. (12 mm × 12 mm × 12 mm).



(d) Small dice: 1/4 in. × 1/4 in. × 1/4 in. (6 mm × 6 mm × 6 mm).



(e) Brunoise (broon-wahz): 1/8 in. × 1/8 in. × 1/8 in. (3 mm × 3 mm × 3 mm).



(f) Fine brunoise: 1/16 in. × 1/16 in. × 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: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/8 in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; round, square, or rectangular).



(i) Lozenge: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/8 in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; diamond-shape).



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



(k) Batonnet: 1/4 in. × 1/4 in. × 2 1/2-3 in. (6 mm × 6 mm × 6-7.5 cm).



(l) Julienne (or allumette potatoes): 1/8 in. × 1/8 in. × 2 1/2 in. (3 mm × 3 mm × 6 cm).



(m) Fine julienne: 2 in. long × 1/16 in. × 1/16 in. (1.5 mm × 1.5 mm × 5 cm).

### 3. ANNEXE 3 : RECETTE POUR LE NIVEAU SECONDAIRE

#### 3.1 Description

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

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

Labensky, Sarah et al. (2015). *On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals* (6<sup>e</sup> édition canadienne). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2017). *Professional Baking* (7<sup>e</sup> 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 de l'entrée et du menu deux (2) 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, rôtissage 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 :

**Veillez consulter la fiche descriptive du concours Arts culinaires de Compétences Ontario lors de votre préparation pour les olympiades provinciales puisqu'il y a des différences et variations dans le menu/les modules et les exigences du concours**

<https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario?na=302#Scopes>

**Veillez consulter les documents des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT) pour le concours Arts culinaires. Veuillez examiner la description de concours et le projet du niveau 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/competition/ocmt-winnipeg-2023-34-cuisine/>

#### 3.2 Vinaigrette française émulsifiée

##### 3.2.1 Source : Professional Cooking – 9<sup>e</sup> édition

Page : 676

Rendement : 1 litre (1 pinte)

Nombre de portions : 40

Taille par portion : 0,025 litre (1 oz liq.)



Ingrédients	Métrique	É.-U.
Oeuf	1	1
Sel	0,007 l	1 ½ c. à thé
Paprika	0,007 l	1 ½ c. à thé
Moutarde sèche	0,007 l	1 ½ c. à thé
Poivre moulu	0,001 l	¼ c. à thé
Huile à salade	0,700 l	1 ½ chopine
Vinaigre de cidre	0,125 l	4 oz liq.
Jus de citron	0,060 l	2 oz liq.
Vinaigre, jus de citron, ou eau	au besoin	au besoin

### 3.2.2 Préparation

1. Placer l'œuf dans le bol d'un mélangeur et battre avec le fouet jusqu'à ce que l'œuf soit bien battu.
2. Mélanger les ingrédients secs et ajouter au bol. Battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
3. Régler le mélangeur à vitesse maximale en ajoutant lentement l'huile, comme lors de la préparation d'une mayonnaise.
4. Lorsque la vinaigrette épaissit, éclaircir avec un peu de vinaigre.
5. Incorporer graduellement le reste de l'huile en alternant avec le vinaigre.
6. Incorporer le jus de citron.
7. La vinaigrette devrait être versable, et ne pas avoir la consistance épaisse de la mayonnaise.
8. Si la consistance est trop épaisse, goûter d'abord pour ajuster l'assaisonnement. Si la vinaigrette n'est pas assez acidulée, éclaircir avec un peu de vinaigre ou jus de citron. Si elle est trop acidulée, éclaircir avec de l'eau.

### 3.3 Hamburger

#### 3.3.1 Source : On Cooking - 6<sup>e</sup> édition

Page : 774

Rendement : 1 sandwich

Ingrédients	Métrique	É.-U.
Boeuf haché, ronde ou galette	125 à 175 g	4 à 6 oz liq.
Sel et poivre	au goût	au goût
Pain à hamburger	1	1
Garnitures	à volonté	à volonté

#### 3.3.2. Préparation

- 1) Former une galette avec le bœuf haché, en manipulant le bœuf le moins possible.
- 2) Assaisonner la galette avec le sel et le poivre et cuire au four ou en mode grilloir jusqu'à la cuisson souhaitée, en retournant une fois. Durant la cuisson de la galette, faire griller le petit pain ou le pain, si désiré.

- 3) Retirer la galette du four ou du grilloir, placer sur une moitié du pain et garnir l'autre moitié avec une feuille de laitue, une tranche d'oignon, une tranche de tomate et/ou des cornichons. Servir avec des condiments comme du ketchup ou de la moutarde.

**Remarque :** Il est recommandé de cuire les produits de bœuf haché à une température interne de 74 C (165 F).

### 3.4. Documents à l'appui

Veillez consulter les ressources énumérées ci-dessous qui mettent au premier plan une variété de recettes de hamburgers, d'ingrédients et de garnitures que les concurrents pourraient vouloir utiliser lors de la création de leur hamburger.

Canadian Beef. (2023). "Burger Patty" Recipe Search from Our Recipes. [https://canadabeef.ca/all-recipes/?cooked\\_search\\_s=burger%20patty&cooked\\_browse\\_sort\\_by=date\\_desc](https://canadabeef.ca/all-recipes/?cooked_search_s=burger%20patty&cooked_browse_sort_by=date_desc)

Food & Wine. (22 juin 2022). *Our 22 Best Burgers Recipes*. <https://www.foodandwine.com/comfort-food/burgers/burger-recipes>

Food Network. (26 mai 2022). *61 Incredible Burger Recipes That Can't Be Beat*. <https://www.foodnetwork.com/grilling/grilling-central-burgers-and-hot-dogs/best-burger-recipes>

### 3.5 Mayonnaise

3.5.1 Source : Professional Cooking – 9<sup>e</sup> édition

Page : 675

Rendement : 0,500 litre (2 tasses)

Nombre de portions : 10

Taille par portion : 0,050 litre (1 ⅓ oz)

Ingrédients	Métrique	É.-U.
Jaunes d'œufs	2	2
Vinaigre, blanc	0,0075 l	1 ½ c. à thé
Eau	0,0075 l	1 ½ c. à thé
Sel	0,0025 l	½ c. à thé
Moutarde sèche	0,0025 l	½ c. à thé
Cayenne	pincée	pincée
Huile à salade	0,425 l	12 ½ oz liq.
Vinaigre, blanc	0,015 l	1 c. à soupe
Jus de citron	0,015 l	1 c. à soupe

#### 3.5.2. Préparation

- 1) Déposer les jaunes d'œufs dans un bol et battre jusqu'à ce que le tout soit bien battu.

- 2) Ajouter la première quantité de vinaigre et d'eau et bien mélanger.
- 3) Mélanger les ingrédients secs et ajouter au bol. Battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- 4) Très lentement (une goutte à la fois pratiquement) commencer à ajouter l'huile tout en continuant de battre. Lorsqu'une émulsion se forme, vous pouvez ajouter l'huile un peu plus rapidement.
- 5) Lorsque la mayonnaise épaissit, éclaircir celle-ci avec la deuxième quantité de vinaigre.
- 6) Incorporer graduellement le reste de l'huile en alternant avec le vinaigre.
- 7) Ajuster l'acidité et la consistance en ajoutant une petite quantité de jus de citron.

**Remarque :** La préparation de cette recette nécessite l'utilisation d'un mélangeur. La recette a été adaptée afin d'être confectionnée à la main avec un fouet et un bol en acier inoxydable. Les concurrents peuvent choisir d'utiliser un mélangeur, mais ne peuvent apporter qu'un seul article électrique au concours, ce n'est peut-être pas le meilleur moment d'utiliser votre équipement électrique. (Veuillez consulter la fiche descriptive du concours).

**Remarque :** Les vinaigrettes à base de mayonnaise sont présentées au bas de la recette dans Pro Cooking (page 675) et On Cooking (page 561). Veuillez examiner et utiliser celles-ci à titre de directives lors de la création de vos propres sauces à base de mayonnaise.

### 3.6 Brownie

#### 3.6.1 Source : Professional Cooking -9<sup>e</sup> édition

Page : 988

Rendement : 0,682 kg (1,5 lb)

Nombre de portions : 6

Taille par portion : 0,113 kg (4 oz.)

Ingrédients	Métrique	É.-U.
Chocolat, non sucré	0,075 kg	2 ⅔ oz
Beurre	0,113 kg	4 oz
Oeufs	0,113 kg	4 oz
Sucre	0,225 kg	8 oz
Sel	0,001 kg	¼ c. à thé
Vanille	0,005 kg	1 c. à thé
Farine, à gâteaux et à pâtisserie	0,075 kg	2 ⅔ oz
Noix de Grenoble ou pacanes, hachées	0,075 kg	2 ⅔ oz

#### 3.6.2. Préparation

##### Mélange

- 1) Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble dans un bain-marie. Mélanger pour homogénéiser le mélange. Laisser refroidir à température ambiante.
- 2) Mélanger les œufs, le sucre et le sel ensemble jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ne pas battre ni fouetter. Ajouter la vanille.
- 3) Incorporer le mélange à base d'œufs dans la préparation à base de chocolat.
- 4) Tamiser la farine et l'incorporer.
- 5) Ajouter les noix.

**Assemblage**

- 6) Doubler la plaque d'un papier parchemin (ou enduire de matière grasse). Verser la pâte dans votre plaque carrée de 23 cm (9 po).
- 7) Si désiré, saupoudrer d'un 50 % (0,038 kg) supplémentaire de noix hachées après la mise en plaque.

**Cuisson**

- 8) Cuire à 325 F (165 C) pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre et sec.
- 9) Laisser refroidir complètement et couper selon la forme et la taille désirée.

Ce programme Emploi Ontario est financé en partie par le gouvernement du Canada et le gouvernement de l'Ontario.