

APPENDIXES - POST-SECONDARY CULINARY ARTS

TABLE OF CONTENTS

1. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED
2. INGREDIENT LIST / COMMON TABLE
3. APPENDIX 1 : RECIPE COSTING EXERCISE – INSTRUCTIONS & EXAMPLE
4. APPENDIX 2 : PRECISION CUTS
5. APPENDIX 3 : CHICKEN FABRICATION

This document was last updated in February 2023.

There may be a newer version available: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>. Please check our website to ensure you have the latest version as indicated in the last updated column.

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

Steve Bennis at steven.bennis@flemingcollege.ca

Stan Zerdin at stanley.zerdin@dpcdsb.org

With the subject line: Skills Ontario – Secondary Competition – Question`

ANNEXES - POSTSECONAIRE ARTS CULINAIRES

TABLE DES MATIÈRES

1. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES
2. LISTE DES INGRÉDIENTS/TABLE PARTAGÉE PAR LES CONCURRENTS
3. ANNEXE 1 : EXERCICE D'ÉTABLISSEMENT DES COÛTS D'UNE RECETTE – CONSIGNES ET EXEMPLE
4. ANNEXE 2 : COUPES DE PRÉCISION
5. ANNEXE 3 : DÉCOUPAGE D'UN POULET

Ce document a été mis à jour en février 2023.

Il est possible qu'une version plus récente de la fiche descriptive soit disponible sur le site Web : <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>. Veuillez consulter la version

affichée sur notre site Web pour vous assurer que vous avez en main la plus récente version (vérifiez la colonne Plus récente mise à jour).

Toutes les questions concernant le concours doivent être adressées aux **deux** coprésidents:

Steve Bennis : steven.bennis@flemingcollege.ca

Stan Zerdin at stanley.zerdin@dpcdsb.org

La ligne d'objet doit indiquer : Compétences Ontario – Concours niveau secondaire – Question

APPENDICES - POST-SECONDARY CULINARY ARTS

1. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

1.1. Module 1 : Recipe Costing, Competencies & Plated Appetizer

1.1.1 Description

Competitors must complete a recipe converting exercise, prepare vegetable precision cuts, and prepare a plated appetizer of their creation. Competitors may complete any additional Mise en place for Module 2.

1.1.2. Recipe Costing Exercise

- Costing exercise will have a 30-minute deadline from the start of the contest. See Appendix #1 – Recipe Costing Example

1.1.3. Vegetable Precision Cuts

The precision cuts to be completed are:

- 100 g Julienne leek
- 100 g Brunoise carrot
- 100 g Tourné zucchini
- 100 g Tourné celeriac
- 100 g Tourné/fluted button mushrooms
- See Appendix #2 – Precision Cuts

A minimum of three (3) of the vegetable precision cuts must be utilized in Module 2. Amounts are at the discretion of the competitor but must be written into their menu, and must showcase the core competency.

1.1.4. Plated Appetizer

Develop and prepare four (4) portions of a plated appetizer, suitable for a la carte service for a lacto-ovo vegetarian using the following parameters. Your appetizer must include:

- Quail Egg(s)
- Potato Rösti
- A minimum of one (1) sauce
- A minimum of one functional garnish

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 the ingredient list/ common table
- Dairy – each competitor is limited to 1 litre of 35% cream, and 500 g butter (for both modules). Competitors will be limited to 12 quail eggs each.

1.1.7. Service Details

- Deli Containers for competencies will be provided.
- Appetizer must be served hot.
- Total Appetizer portion size to be between 125 – 165 grams
- 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.

1.1.8. Notes

- All of vegetable cuts are to be presented in provided containers.
- Costing exercise will have a 30-minute deadline from the start of the contest.
- Competitors may not gather food until the costing exercise is completed.
- 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 four (4) portions of the following two (2) course menu.

1.2.2. Main Course – A Chicken Kiev Inspired main course.

- Components on the plate must include:
 - A center of the plate protein (Chicken Kiev creation)
 - A minimum of one (1) sauce

- A minimum of one (1) starch preparation
- A minimum of three (3) vegetables preparations utilizing different cooking methods for each
- A minimum of one (1) functional garnish

1.2.3. Dessert – Plated dessert of the competitors creation

- Components of the plate must include:
- A cake
- A bavarois
- A minimum of one fruit preparation from the common table
- A minimum of one (1) chocolate garnish of your choice
- A minimum of One (1) sauce

1.2.4. Service Details : Main Course

- Maximum weight for main course must not exceed 250 g
- Dishes must be served hot –no raw protein preparations.
- Cooking temperatures must meet minimum industry food safety standards
- Sauce – please serve on the plate with an additional 100 ml served on the side (Container provided).

1.2.5. Service Details : Dessert

- Each plate must be a minimum of 95 g
- Note: placing a whole piece of fruit (E.g. a strawberry) is not considered a fruit preparation 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

- A list of all ingredients available for this module is included in the ingredient list/ common table
- Competitors will be limited to 2 whole chickens(see common table for specifications).
- Please see Appendix #3 – Chicken Fabrication for chicken breakdown.
- Dairy – each competitor is limited to 1 litre of 35% cream and 500 g butter (for both modules).

2. INGREDIENT LIST / COMMON TABLE
1.1. Raw Products – Provided on Common Table

Produce	Fruit	Dry Goods
Beans, green	Blueberries	Agar Agar
Beets, Red	Lemons	Baking Powder
Carrots	Limes	Baking Soda
Celeriac	Oranges	Bread, White
Celery	Raspberries	Breadcrumbs, Italian
Cucumber, English	Strawberries	Breadcrumbs, Panko
Fennel	Spices	Chocolate, Callebaut, Dark, (53.7%)
Garlic	Bay Leaf	Chocolate, Callebaut, Milk, (33.6%)
Ginger	Cayenne	Chocolate, Callebaut, White, (28%)
Leeks	Chile Powder	Cocoa Powder
Lettuce, Arugula	Cumin	Coconut Milk
Lettuce, Boston Bib	Fennel Seed	Corn starch
Lettuce, Green Leaf	Garlic Powder	Dry Active Yeast
Mushroom, Oyster	Mustard Powder	Flour, AP
Mushrooms, Button #1	Mustard Seeds, yellow	Flour, Bread
Onion, Green	Nutmeg	Flour, Cake & Pastry
Onion, Yellow	Paprika	Gelatin - Sheets, Powder
Onions, Shallot	Peppercorns, black	Glucose
Parsnip	Peppercorns, white	Honey
Pepper, Jalapeno	Thyme	Lentils, Beluga
Peppers, Bell Mini	Dairy	Maple Syrup
Peppers, Thai Chili	Butter	Milk Powder
Potato, Russet	Cheese, Cheddar	Molasses
Potato, Sweet	Cheese, Goat	Nuts Whole, Pistachio
Potato, Yukon	Cheese, Parmesan	Nuts, Almonds, whole, blanched
Radish	Cheese, Swiss	Nuts, Pecans, whole
Spinach - Baby	Cream, 35%	Nuts, Walnuts, whole
Squash, Acorn	Cream, Sour, 14%	Oil, Canola
Tomato, Cherry	Eggs, Large	Oil, Extra Virgin Olive
Tomato, Cherry	Eggs, Quail	Rice, Jasmine
Tomato, Roma	Milk, 3.25%	Salt, Fine
Zucchini	Yogurt, plain - 2%	Salt, Kosher
	Proteins and Stocks	Sesame seeds, white
Fresh Herbs	Bacon	Shortening - Vegetable
Chives	Chicken, Whole - 1.5-2kg	Soy sauce
Cilantro	Stock, Chicken	Soy Sauce
Dill	Alcohol	Sugar, Brown

Mint	Wine, Red - Cabernet Sauvignon	Sugar, Icing
Parsley	Wine, Red - Pinot Noir	Sugar, White
Rosemary	Wine, White - Chardonnay	Tomato Paste
Tarragon	Wine, White - Riesling	Vanilla, Bean
Thyme	Brandy, VSOP	Vanilla, Extract
Frozen	Port	Vinegar, Apple Cider
Blackberries	Rum, Dark	Vinegar, Balsamic
Blueberries	Pernod	Vinegar, Red Wine
Raspberries	Miscellaneous	Vinegar, White
Strawberries	Cheese Cloth	Worcestershire Sauce
Corn	Bamboo Skewers, 6"	

1. APPENDIX 1 : RECIPE COSTING EXERCISE – INSTRUCTIONS & EXAMPLE

This sample is for competitors to use for practice. It is suggested that by using this template competitors will know what is expected. The recipe included will not be the one given at the competition. The green and orange shaded areas will be blank and need to be populated with the correct information based on the information provided in the adjoining columns.

- Worksheet and calculator are provided by the Technical Committee.
- Competitor must supply writing implement – pen or pencil
- Competitor CANNOT use their own device for their calculations. (i.e.: smartphone, tablet, personal calculator, other programmable device, laptop).
- No food is to be contacted until costing exercise is completed & submitted.
- Costing exercise may be presented before the 30 minute deadline.
- Competitors may start set-up and cooking once they are finished.
- Technical Committee will pick up completed costing forms with the menu & menu elements.
- Marking: 1 mark for green shaded cells, 2 marks for pink shaded cells

Name of recipe _____							No. of Portions:		22	
Ingredient	As Purchased (AP)			Edible Portion (EP)			Recipe - Units Needed		Recipe Ingredient Cost	
	Purchase Amount	Unit.	Purchase Cost	Edible Portion Yield %	Yielded amount		Unit Cost (Cost per gram)			
Onion, Spanish	20	kg	\$ 19.57	90%	18,000	gr	\$ 0.001	250	gr	\$ 0.27
Carrot	20	kg	\$ 16.85	93%	18,600	gr	\$ 0.001	125	gr	\$ 0.11
Celery	525	gr	\$ 1.91	82%	431	gr	\$ 0.004	125	gr	\$ 0.55
Eggs - whole, separated for whites	684	gr	\$ 3.48	40%	274	gr	\$ 0.013	250	gr	\$ 3.18
Lemons	576	gr	\$ 7.80	50%	288	gr	\$ 0.027	30	gr	\$ 0.81
Calculate the number of complete portions the recipe will yield , given a (#, ml, gm) portion size										
Calculate the cost per ingredient, and Total Recipe cost.										
Calculate the yielded cost per portion										
Calculate the Suggested Selling Price, given a 23.5% Food Cost.										
Calculate the Gross Profit per portion in dollars/cents.										
							Total Recipe Cost (\$)		\$ 4.66	
							Yielded Cost Per Portion (\$)		\$ 0.21	
							Suggested Selling Price (\$)		\$ 0.90	
							Food Cost %		23.5%	
							Gross Profit per portion (\$)		\$0.69	

2. 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).

3. APPENDIX 3 : CHICKEN FABRICATION

Source: Professional Cooking 9th Edition – Figure 18.6, page: 544



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



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



(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.



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



(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.



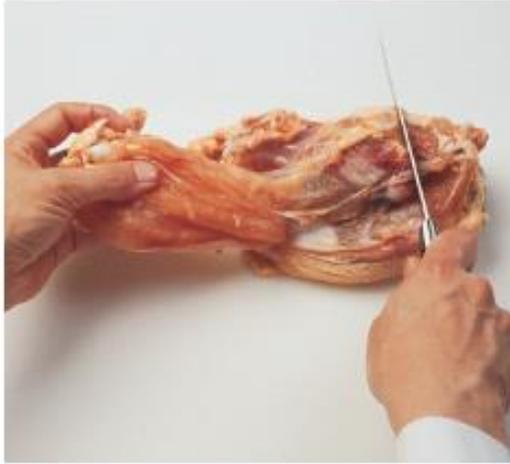
(f) Continue the cut along the wishbone to the wing joint.



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



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



(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.



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



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



(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 **(must be frenched)** 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

This Employment Ontario program is funded in part by the Government of Canada and the Government of Ontario.



ANNEXES - POSTSECONAIRE

ARTS CULINAIRES

1. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

1.1. Module 1 : Établissement des coûts d'une recette, compétences et entrée

1.1.1 Description

Les concurrents doivent établir les coûts d'une recette, effectuer les coupes de précision des légumes, et préparer une entrée dans une assiette. Les concurrents peuvent ajouter n'importe quelle mise en place pour le Module 2.

1.1.2. Établissement des coûts d'une recette

- Un délai de 30 minutes sera accordé pour l'exercice d'établissement des coûts d'une recette à partir du début du concours. Voir l'Annexe 1 – Exemple d'établissement des coûts d'une recette.

1.1.3. Coupes de précision des légumes

Les coupes de précision à compléter sont :

- 100 g de poireaux en julienne
- 100 g de carottes en brunoise
- 100 g de courgettes tournées
- 100 g de céleri-rave tourné
- 100 g de champignons de Paris tournés
- Voir les coupes de légumes à l'Annexe 2

Au moins trois (3) coupes de précisions des légumes doivent être utilisées dans le Module 2. Les quantités utilisées sont à la discrétion des concurrents, mais elles doivent être mentionnées dans son menu et mettre en valeur la compétence de base.

1.1.4. Entrée servie dans une assiette

Développer et préparer quatre (4) portions d'une entrée servie dans une assiette, pour un service à la carte destiné à des ovo-lacto-végétariens en respectant les paramètres suivants.

Votre entrée doit inclure :

- Œuf(s) de caille
- Rösti de pommes de terre
- Au moins une (1) sauce
- Au moins une garniture comestible fonctionnelle

1.1.5. Mise en place pour le Module 2

- Compléter la mise en place pour le Module 2.

1.1.6. Renseignements au sujet des ingrédients

- Liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Liste des ingrédients/table partagée par les concurrents
- Produits laitiers – chaque concurrent aura droit à un (1) litre de crème 35 % seulement, et 500 g de beurre seulement (pour les deux modules)
- Chaque concurrent aura droit à 12 œufs de caille

1.1.7. Détails concernant le service

- Des contenants seront fournis pour le volet Compétences
- L'entrée doit être servie chaude
- La portion totale de l'entrée doit être de 125 à 165 grammes
- Des assiettes seront fournies par le comité technique (voir la description 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)

1.1.8. Remarques

- Toutes les coupes de légumes doivent être présentées dans les contenants fournis
- Un délai de 30 minutes sera accordé pour l'établissement des coûts à partir du début du concours
- Les concurrents ne peuvent se procurer des ingrédients avant d'avoir terminé l'établissement des coûts
- 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 DE DEUX SERVICES

1.2.1. Description

Préparer quatre (4) portions des deux (2) services suivants.

1.2.2. Plat principal – Un plat principal inspiré du poulet Kiev.

Les éléments sur l'assiette doivent inclure :

- Une portion de protéine au centre de l'assiette (création poulet Kiev)
- Au moins une (1) sauce
- Au moins un (1) féculent
- Utilisation d'au moins trois (3) légumes cuits chacun selon une méthode de cuisson différente
- Au moins une (1) garniture comestible

1.2.3. Dessert – Dessert à l’assiette créé par les concurrents

Les éléments de l’assiette doivent inclure :

- Un gâteau
- Un bavarois
- Utilisation d’au moins une préparation de fruits à partir des ingrédients de la table commune
- Au moins une (1) garniture en chocolat de votre choix
- Au moins une (1) sauce

1.2.4. Détails concernant le service : plat principal

- Poids maximum pour le plat principal ne doit pas dépasser 250 g
- Les plats doivent être servis chauds –aucune préparation de protéine crue
- La température de cuisson doit respecter les normes de salubrité alimentaire
- La sauce doit être servie dans les assiettes et aussi à part dans une (1) saucière (contenant fourni)

1.2.5. Détails concernant le service : Dessert

- Portion totale par assiette : 95 g minimum
- Remarque : déposer un fruit (p. ex., une fraise) n’est pas considéré une préparation à base de fruits 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

- Liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Liste des ingrédients/table partagée par les concurrents
- Les concurrents auront droit à deux (2) poulets entiers seulement (voir Table commune pour des précisions).
- Veuillez consulter l’Annexe 3 – Découpe d’un poulet pour le découpage d’un poulet.
- Produits laitiers – chaque concurrent aura droit à un (1) litre de crème 35 % seulement, et 500 g de beurre seulement (pour les deux modules)
- Chaque concurrent aura droit à 12 œufs de caille

2. LISTE DES INGRÉDIENTS

1.2. Matières premières – sur la table commune

Produit	Fruits	Marchandises secs
Haricots verts	Bleuets	Agar Agar
Betteraves rouges	Citrons	Poudre à pâte
Carottes	Limes	Bicarbonate de soude
Céleri-rave	Oranges	Pain blanc
Céleri	Framboises	Chapelure italienne
Concombre anglais	Fraises	Chapelure Panko
Fenouil	Épices	Chocolat noir Callebaut (53,7 %)
Ail	Feuille de laurier	Chocolat au lait Callebaut (33,6 %)
Gingembre	Cayenne	Chocolat blanc Callebaut (28 %)
Poireaux	Poudre de chili	Poudre de cacao
Roquette	Cumin	Lait de coco
Laitue Boston/Bibb	Graines de fenouil	Fécule de maïs
Laitue feuille verte	Ail en poudre	Levure sèche active
Pleurote	Moutarde en poudre	Farine tout usage
Champignons de Paris no 1	Graines de moutarde, jaune	Farine panifiable
Oignons verts	Muscade	Farine à gâteaux, pâtisserie
Oignon jaune	Paprika	Gélatine en feuilles, en poudre
Oignons, échalote	Poivre en grains, noir	Glucose
Panais	Poivre en grains, blanc	Miel
Piment jalapeno	Thym	Lentilles Beluga
Poivrons miniatures	Produits laitiers	Sirop d'érable
Peppers, Thai Chili	Beurre	Poudre de lait
Pommes de terre Russet	Fromage cheddar	Mélasse
Patate douce	Fromage de chèvre	Noix, pistaches, entières
Pomme de terre Yukon	Fromage parmesan	Noix, amandes, blanchies entières
Radis	Fromage suisse	Noix, pacanes, entières
Jeunes épinards	Crème 35 %	Noix, de Grenoble, entières
Courge poivrée	Crème sure 14 %	Huile de canola
Tomates cerises	Œufs, gros	Huile d'olive extra-vierge
Tomates cerises	Œufs de caille	Riz jasmin
Tomates italiennes	Lait 3,25 %	Sel fin
Courgettes	Yogourt nature – 2 %	Sel kasher
	Protéines et fonds	Graines de sésame blanches
Herbes fraîches	Bacon	Graisse alimentaire végétale
Ciboulette	Poulet entier – 1,5 à 2 kg	Sauce de soja
Coriandre	Fonds de poulet	Sauce de soja

Fenouil	Alcool	Sucre brun
Menthe	Vin rouge - Cabernet Sauvignon	Sucre à glacer
Persil	Vin rouge - Pinot noir	Sucre blanc
Romarin	Vin blanc - Chardonnay	Purée de tomates
Estragon	Vin blanc - Riesling	Gousse de vanille
Thym	Brandy, VSOP	Extrait de vanille
Produits congelés	Porto	Vinaigre de cidre de pommes
Mûres	Rhum brun	Vinaigre balsamique
Bluets	Pernod	Vinaigre de vin rouge
Framboises	Divers	Vinaigre blanc
Fraises	Étamine	Sauce Worcestershire
Maïs	Brochettes en bambou, 6 po	

3. ANNEXE 1 : Établissement des coûts d'une recette – Consignes et exemple

Le modèle ci-dessous vise à permettre aux concurrents de s'exercer. Ils sauront ainsi ce que l'on attend d'eux. La recette donnée en exemple ne sera pas utilisée pour l'épreuve. Les zones ombragées de couleur verte et orange seront vides au moment du concours. Les concurrents devront les remplir correctement en utilisant l'information fournie dans les colonnes voisines.

- Les feuilles de calcul et les calculatrices sont fournies par le comité technique.
- Les concurrents doivent fournir leur propre instrument d'écriture – stylo ou crayon.
- Les concurrents NE PEUVENT utiliser leur propre appareil pour leurs calculs. (c.-à-d., téléphone intelligent, tablette, calculatrice personnelle, autre appareil programmable, ordinateur portable).
- Aucun contact avec les aliments avant d'avoir complété et présenté l'exercice d'établissement des coûts d'une recette.
- L'exercice d'établissement des coûts d'une recette doit être présenté 30 minutes avant la fin du délai.
- Les concurrents peuvent commencer à s'installer et à cuisiner une fois qu'ils ont terminé.
- Le comité technique recueillera les formulaires d'établissement des coûts avec le menu et les éléments du menu.
- Pointage : 1 point pour les cellules vertes ombragées, 2 points pour les cellules roses ombragées.

Nom de la recette : _____							Nbre de portions		22		
Ingrédient	À l'achat			Portion comestible (PC)			Recette — Unités requises		Recette — Coût des ingrédients		
	Quantité achetée	Unité	Coût d'achat	Portion comestible (%)	Rendement (quantité obtenue)						Coût unitaire (par gramme)
Oignon espagnol	20	kg	19,57 \$	90 %	18 000	g	0,001 \$	250	g	0,27 \$	
Carotte	20	kg	16,85 \$	93 %	18 600	g	0,001 \$	125	g	0,11 \$	
Céleri	525	g	1,91 \$	82 %	431	g	0,004 \$	125	g	0,55 \$	
Œufs, entiers, séparés pour les blancs	684	g	3,48 \$	40 %	274	g	0,013 \$	250	g	3,18 \$	
Citrons	576	g	7,80 \$	50 %	288	g	0,027 \$	30	g	0,81 \$	
Calculez le rendement de la recette, en nombre de portions complètes, selon une portion précise (unité, ml ou g).											
Calculez le coût par ingrédient, et le coût total de la recette.											
Calculez le coût d'une portion.											
Calculez le prix de vente suggéré, selon une marge des coûts alimentaires de 23,5 %.											
							Coût total de la recette (\$)		4,66 \$		
							Coût par portion (\$)		0,21 \$		
							Prix de vente suggéré (\$)		0,90 \$		
							Marge des coûts alimentaires (%)		23,5 %		
							Marge brute par portion (\$)		0,69 \$		

4. ANNEXE 2 : COUPES DE PRÉCISION

Source : Professional Cooking 9^e 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 2 cm 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 \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) **Lozange:** $\frac{1}{2}$ 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).

5. ANNEXE 3 : DÉCOUPAGE DU POULET

Source : Professional Cooking 9^e édition – Figure 18.6, page: 544



(a) Couper les ailes à la deuxième articulation. À conserver pour les bouillons.



(b) Couper à travers la peau, entre la cuisse et le corps.



(c) Tourner le poulet sur le côté et tirer la cuisse vers l'arrière. Séparer soigneusement la chair de l'os en la coupant jusqu'au sot-l'y-laisse, petit morceau à chair tendre logé dans le creux de l'os de la hanche. Couper les ligaments de l'articulation de la hanche.



(d) Maintenir fermement le poulet en place avec le couteau et détacher la patte. Répéter l'opération avec l'autre patte.



(e) Retourner le poulet afin que la poitrine soit vers le haut. Couper le long du sternum pour détacher la poitrine de l'os.



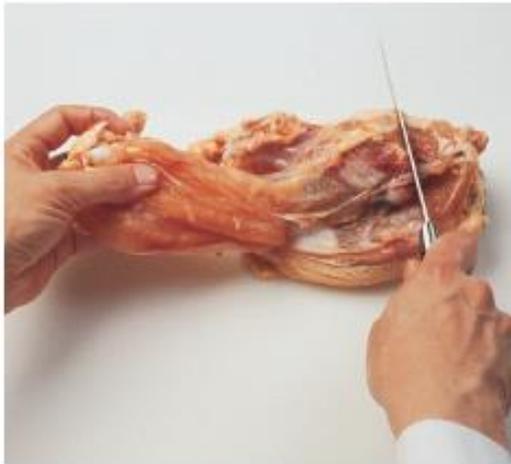
(f) Continuer la coupe le long du bréchet (os porte-bonheur) jusqu'à l'articulation de l'aile.



(g) Tenir le poulet par l'aile et couper à travers l'articulation de l'aile.



(h) Maintenir fermement la carcasse avec le couteau et détacher la chair des ailes et de la poitrine.



(i) Séparer entièrement la poitrine de l'os. Veiller à tenir le petit muscle (filet) à l'intérieur de la poitrine pour qu'il ne se détache pas du reste de la chair. Répéter l'opération de l'autre côté.



(j) Facultatif, retirer l'os de la cuisse. Couper le long des deux côtés de l'os pour en séparer la chair.



(k) Pour donner un aspect plus soigné, couper l'extrémité de l'os de l'aile avec le talon de la lame du couteau.



(l) Une poitrine semi-désossée portant l'os de l'aile est appelée un suprême. L'os de l'aile peut être laissé tel quel ou dénudé en raclant la chair (coupe française), comme sur l'illustration.



(m) Le poulet découpé. De gauche à droite: portions de poitrine (**l'os doit être dénudé (coupe française)**) avec et sans l'os de l'aile; portions de cuisse avec et sans l'os de la cuisse; portions d'aile et carcasse pour la marmite. Le pilon et la cuisse (contenant l'os) peuvent être séparés au niveau de l'articulation (voir la figure 18.5).

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