

APPENDIXES - SECONDARY CULINARY ARTS

TABLE OF CONTENTS

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

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

Pat Nixon at pat.nixon@dpcdsb.org

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

ANNEXES - SECONAIRE ARTS CULINAIRES

TABLE DES MATIÈRES

1. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES
2. LISTE DES INGRÉDIENTS/TABLE PARTAGÉE PAR LES CONCURRENTS
3. ANNEXE 1 : CONVERSION D'UNE RECETTE, COMPÉTENCES ET AMUSE-GUEULE
4. ANNEXE 2 : COUPES DE PRÉCISION
5. ANNEXE 3 : RECETTE POUR LE PALIER SECONDAIRE

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

Pat Nixon : pat.nixon@dpcdsb.org

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

APPENDIXES - SECONDARY CULINARY ARTS

1. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED

1.1. Module 1 : RECIPE CONVERSION, COMPETENCIES & APPETIZER

1.1.1 Description

Competitors must complete a recipe converting exercise, prepare vegetable precision cuts, and prepare a soup. Competitors may complete any additional Mise en place for Module 2.

1.1.2. Recipe Conversion Exercise

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

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

These precision cuts **must be used** to make the Minestrone soup in this module.

1.1.4. Minestrone Soup Appetizer

Develop and prepare four (4) portions of a Minestrone Soup. Your soup must include:

- The three (3) precision cuts
- 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 this document
- **Dairy Limitations** – each competitor is limited to ½ litre of 35% cream, 500 g of butter and 12 eggs for both modules.
- Chicken stock will be limited to **1.5 litres** total per competitor

1.1.7. Service Details

- Deli Containers for competencies will be provided.
- Soup bowls and liner 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.
- Conversion exercise will have a 30-minute deadline from the start of the contest.
- Competitors may not gather food until the test 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 – 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

- Maximum weight for dessert must not exceed 250 g
- Maximum pan size for the brownies are 23 cm x 23 cm (9" x 9")
- 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 ½ 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
	Strawberries	Breadcrumbs, Panko
Cucumber, English	Raspberries	Burger Buns, Brioche 75gr (4.5")
Garlic	Spices	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
MicroGreens - Assorted	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	Milk Powder
Potato, Russet	Peppercorns, white	Molasses
Potato, Sweet	Thyme	Noodles, Macaroni
Potato, Yukon	Dairy	Nuts, Almonds, whole
Squash, Acorn	Butter	Nuts, Pecans, whole
Tomato, Cherry	Cheese, Cheddar	Nuts, Walnuts, whole
Tomato, Roma	Cheese, Goat	Oil, Canola
Zucchini, Green	Cheese, Parmesan	Oil, Olive
Fresh Herbs	Cheese, Swiss	Salt, fine
Basil	Cream, 35%	Salt, Kosher
Chives	Eggs, Large	Sesame seeds, white
Cilantro	Milk, 3.25%	Shortening - Vegetable
Dill	Frozen	Soy sauce
Mint	Blackberries	Sugar, Brown
Parsley	Blueberries	Sugar, Icing
Rosemary	Raspberries	Sugar, White
Tarragon	Strawberries	Tomato Paste
Thyme	Corn	Tomatoes, canned, crushed
Proteins and Stocks	Miscellaneous	Vanilla, Extract
Bacon - Double Smoked	Cheese Cloth	Vinegar, Apple Cider
Bacon - Sliced	Bamboo Skewers, 6"	Vinegar, Red Wine
Beef, Ground, Medium		Vinegar, White
Stock, Chicken, White		Worcestershire Sauce

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 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 converting 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 converting forms with the menu
- Marking: ½ mark for each conversion factor, 1 mark for each new quantity.

Recipe Name: **Brown Sauce**

Competitor No. ____














Recipe Total Yield: **4 litres**

Score: ____

#	Ingredients	Original Quantity	Times	Conversion Factor	Equals	New Quantity (Rounded to nearest gram)
1	Carrot	0.250 kg	X		=	
2	Onion	0.500 kg	X		=	
3	Celery	0.250 kg	X		=	
4	Butter	0.250 kg	X		=	
5	Bread Flour	0.250 kg	X		=	
6	Beef Stock	6 litres	X		=	
7	Tomato Puree	0.250 kg	X		=	
8	Bay Leaf	0.008 kg	X		=	
9	Thyme	0.012 kg	X		=	
10	Parsley Stems	8 each	X		=	
Desired Total Yield:						0.500 litres

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 : 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 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 Minestrone Soup

3.2.1 Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 269

Yield: 1.5 Litre (1.5 Quart)

Number of portions: 6

Portion Size: 250 ml (8 FL OZ)

Ingredients	Metric	U.S.
Olive oil	30 millilitre	1 fluid ounces
Onions, sliced thin	125 grams	4 ounces
Celery, small dice	63 grams	2 ounces
Carrots, small dice	63 grams	2 ounces
Garlic, chopped	3 millilitres	½ teaspoon
Green cabbage, shredded	63 grams	2 ounces
Zucchini, medium dice	63 grams	2 ounces
Canned tomatoes, crushed	125 grams	4 ounces
White stock	1.25 litres	1 ¼ quarts
Dried basil	1 millilitres	¼ teaspoon
Small macaroni, such as ditalini	45 grams	1.5 ounces
Drained, canned cannellini beans	188 grams	6 ounces
Chopped parsley	15 millilitres	1 tablespoons
Salt	To taste	To taste
Pepper	To taste	To taste
Parmesan cheese, grated	As needed	As needed

3.2.2. Procedure

1. Heat the oil in a heavy pot over medium heat.
2. Add the onions, celery, carrots and garlic, sweat them in the oil until almost tender. Do not brown
3. Add the cabbage and zucchini. Stir to mix the vegetables. Continue to sweat another 5 minutes.
4. Add the tomatoes, stock and basil. Bring to a boil, reduce heat, and simmer until the vegetables are almost cooked. (Do not overcook. The soup will continue to cook when the pasta is added.)
5. Add the pasta and continue to simmer the soup until the pasta is cooked. (Alternatively, cook pasta separately and add to the soup just before serving.)
6. Add the beans and return soup to a boil.
7. Add the parsley. Season to taste with salt and pepper.
8. Just before service, top with the parmesan cheese, or serve cheese separately.

3.3 Emulsified French Dressing

3.3.1 Source: Professional Cooking 9th 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

3.3.2 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.

3.4 Hamburger

3.4.1 Source: On Cooking 6th 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

3.4.2. 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).

3.4.3 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

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>

3.5 Mayonnaise

3.5.1 Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 675

Yield: 0.500 litre (2 cups)

Number of portions: 10 each

Portion Size: 0.050 litre (1 ⅓ ounces)

Ingredients	Metric	U.S.
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.

3.5.2. 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, this 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.

3.6 Brownie

- 3.6.1** Source: Professional Cooking 9th 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	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.

3.6.2. 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.

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

ANNEXES - SECONDAIRE

ARTS CULINAIRES

1. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

1.1. Module 1 : CONVERSION D'UNE RECETTE, COMPÉTENCES, ET AMUSE-GUEULE

1.1.1 Description

Les concurrents doivent compléter un exercice de conversion d'une recette, 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. Exercice de conversion d'une recette

- Dès le début du concours, une période de 30 minutes sera accordé pour l'exercice de conversion d'une recette.
- Voir l'Annexe 1 – Exercice de conversion d'une recette.

1.1.3. 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

Ces coupes de précision **doivent être utilisées** pour la confection de la soupe minestrone dans ce module.

1.1.4. Amuse-gueule – soupe minestrone

Développer et préparer quatre (4) portions d'une soupe minestrone. Votre soupe doit comprendre :

- Les trois (3) coupes de précision
- 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

- Une liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans ce document

- **Produits laitiers** – chaque concurrent aura droit à un (1/2) litre de crème 35 %, 500 g de beurre, et 12 œufs pour les deux modules
- Chaque concurrent aura droit à **1,5 litre** de fond de volaille

1.1.7. Détails concernant le service

- Des contenants pour les compétences seront fournis.
- Des bols à soupe et des assiettes de présentation seront fournis 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.

1.1.8. Remarques

- Toutes les coupes de légumes doivent être présentées dans les contenants fournis.
- Un délai de 30 minutes à partir du début du concours sera accordé pour l'exercice de conversion.
- Les concurrents ne peuvent se procurer des ingrédients avant d'avoir terminé cet exercice.
- 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 – 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 pour le dessert ne doit pas dépasser 250 g
- Format de plaque maximal pour les brownies est 23 cm x 23 cm (9 po x 9 po)
- 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 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

1.2. Matières premières – sur la table commune

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

Bœuf – haché moyen	Étamine	Vinaigre blanc
Fonds, volaille, viande blanche	Brochettes en bambou, 6 po	Sauce Worcestershire

1. ANNEXE 1 : CONVERSION 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 la conversion.
- L'exercice de conversion 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 de conversion avec le menu.
- Pointage : ½ point pour chaque facteur de conversion, 1 point pour chaque nouvelle quantité.

Nom de la recette: **Sauce brune**

No du concurrent ____

Rendement : **4 litres**

Pointage : ____

No	Ingrédient	Quantité initiale	Fois	Facteur de conversion	Égale	Nouvelle quantité (arrondie au gramme le plus près)
1	Carotte	0,250 kg	X		=	
2	Oignon	0,500 kg	X		=	
3	Céleri	0,250 kg	X		=	
4	Beurre	0,250 kg	X		=	
5	Farine panifiable	0,250 kg	X		=	
6	Fond de boeuf	6 l	X		=	
7	Coulis de tomates	0,250 kg	X		=	
8	Feuille de laurier	0,008 kg	X		=	
9	Thym	0,012 kg	X		=	
10	Queues de persil	8 de chaque	X		=	
Rendement désiré :						0,500 l

2. 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 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 PALIER SECONDAIRE

3.1 Description

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

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

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

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

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

Remarque :

Veuillez consulter les documents des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT) pour le concours Arts culinaires. Veuillez examiner la description de concours et le projet du palier secondaire pour des exemples de recettes développées par le Comité technique national. Pour de plus amples renseignements au sujet du concours national, veuillez cliquer sur le lien suivant : <https://www.skillscompetencescanada.com/fr/competition/ocmt-winnipeg-2023-34-cuisine/>

3.2 Soupe minestrone

3.2.1 Source : *Professional Cooking* – 9^e édition

Page : 269

Rendement : 1,5 l (1,5 pinte)

Nombre de portions : 6

Taille par portion : 250 ml (8 oz liq.)

Ingrédients	Métrique	É.-U.
Huile d'olive	30 ml	1 oz liq.
Oignons, coupés en fines tranches	125 g	4 oz
Céleri, en petits dés	63 g	2 oz
Carottes, en petits dés	63 g	2 oz
Ail, haché	3 ml	½ c. à thé
Chou vert, râpé	63 g	2 oz
Courgettes, en dés moyens	63 g	2 oz
Tomates en conserve, broyées	125 g	4 oz
Fond blanc	1.25 l	1 ¼ pte
Basilic séché	1 ml	¼ c. à thé
Petits macaronis, p. ex. ditalinis	45 g	1,5 oz
Haricots cannellinis en conserve, égouttés	188 g	6 oz
Persil haché	15 ml	1 c. à thé
Sel	au goût	au goût
Poivre	au goût	au goût
Parmesan râpé	au besoin	au besoin

3.2.2. Préparation

1. Chauffer l'huile à feu moyen dans une marmite épaisse.
2. Ajouter les oignons, le céleri, les carottes et l'ail. Les faire dorer jusqu'à ce qu'ils soient presque tendres. Ne pas faire roussir.
3. Ajouter le chou et la courgette. Mélanger les légumes. Faire dorer les légumes cinq autres minutes.
4. Ajouter les tomates, le fond et le basilic. Porter à ébullition, réduire la température de cuisson et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient presque cuits. (Ne pas trop faire cuire. La soupe continuera de cuire après l'ajout des pâtes.)
5. Incorporer les pâtes et continuer de faire mijoter la soupe jusqu'à ce que les pâtes soient cuites. (Vous pouvez aussi cuire les pâtes séparément, puis les ajouter dans la soupe avant de servir.)
6. Ajouter les haricots et faire de nouveau bouillir la soupe.
7. Ajouter le persil. Saler et poivrer au goût.
8. Saupoudrer la soupe de parmesan juste avant de servir, ou servir le fromage à part.

3.3 Vinaigrette française émulsifiée

3.3.1 Source : Professional Cooking – 9^e 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

3.3.2 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.

3.4 Hamburger

3.4.1 Source : On Cooking - 6^e 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

3.4.2. 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).

3.4.3 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

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^e édition

Page : 675

Rendement : 0,500 litre (2 tasses)

Nombre de portions : 10

Taille par portion : 0,050 litre (1 ⅔ oz)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>É.-U.</u>
Jaunes d'oeufs	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^e 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.

