



SKILLS ONTARIO QUALIFYING ÉPREUVES DE QUALIFICATION

Culinary Arts / Arts culinaires Secondary / Secondaire

Qualifying Contest Date / Date des épreuves de qualification

DATE: Saturday, April 13, 2024 / Samedi 13 avril 2024

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 & MENU
13. APPENDIX 2 : PRECISION CUTS
14. APPENDIX 3 : SECONDARY RECIPES

This document was last updated in January 2024.

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 29, 2024, 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, MENU
13. ANNEXE 2 : COUPES DE PRÉCISION
14. ANNEXE 3 : RECETTES – NIVEAU SECONDAIRE

Ce document a été mis à jour en janvier 2024.

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 29 mars 2024 puisque tout le personnel sera sur les lieux des Olympiades la semaine suivante et nous ne pouvons garantir que nous pourrions répondre.

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

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

SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT/ DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO
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 7, 2024 in Toronto.

2/ AGENDA

Qualifying Competition on Saturday, April 13, 2024

8:30 - 9:00 a.m.	Sign-in
9:00 - 9:10 a.m.	Announcements and 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 and Salad
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 Georgian & 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 Georgian & Humber colleges 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.*

*Competitors will not be permitted to compete until they have the needed safety equipment. The technical committee chairs will have final authority on all matters of safety.

Competitors must show competence in the use of tools and/or equipment outlined in this scope and can be removed at the discretion of the judges and technical chairs if s/he does not display tool and/or equipment competency.

Safety and sanitation questions, concerns or disputes will use “Traincan’s - Advanced FST Program” as the reference for sanitation and safety practices.

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

Pizza Stone (College will not be providing pizza stones)

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.

- Menus must be hand written or typed (on the template provided), providing appropriate terminology and descriptors of the cooking methods and the ingredients used.
- Do not include your name or the school board name on the menu.
- 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, Stripped or Checked Chef Trousers

Double Breasted White Chef Jacket

White Apron

Side Towels

Chef Hat

Hairnet and/or hat and no loose hanging hair. Hair must be tied back.

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 Georgian College & 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

Registration:

Competitors must register online by March 29, 2024.

Substitutions will be accepted no later than one full week prior to the competition (Friday March 29), no exceptions.

Test Project (2024)

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

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. INGREDIENT LIST / COMMON TABLE
2. APPENDIX 1 : COMPETENCIES
3. APPENDIX 2 : PRECISION CUTS
4. APPENDIX 3 : SECONDARY RECIPES

This document was last updated in January 2024.

APPENDIXES - SECONDARY CULINARY ARTS

1. INGREDIENT LIST / COMMON TABLE

Raw Products – Provided on Common Table

Common Table Ingredients - Secondary & Post-Secondary 2024	Ingrédients de la table commune - Secondaire et Postsecondaire 2024
Vegetables	Légumes
Beets, yellow with leaf on	Betteraves, jaunes avec feuilles
Carrots	Carottes
Celery	Céleri
Cucumbers, long english	Concombres, longs anglais
Garlic	Ail
Ginger	Gingembre
Leeks	Poireaux
Lettuce: Arugula, Radicchio, Romaine, Spinach	Laitue : roquette, radicchio, romaine, épinard
Micro-Greens, assorted <i>GoodLeaf Farms</i>	micro-pousses, assortiment de <i>Goodleaf Farms</i>
Mushrooms, Button #1	Champignons de Paris (bouton no 1)
Onions: green, red, shallots, yellow	Oignons : vert, rouge, échalotes, espagnol
Peppers: jalapeño, red, yellow	Piments et poivrons: jalapeño, rouge et jaune
Potato: Russet	Pommes de terre : Russet
Radish: red	Radis: rouge
Tomato: cherry, Roma	Tomates : cerises, italiennes
Zucchini, green	Courgette verte
Herbs, Fresh	Herbes fraîches
Basil	Basilic
Chervil	Cerfeuil
Chives	Ciboulette
Cilantro	Coriandre
Dill	Aneth
Parsley, Italian	Persil italien
Rosemary	Romarin
Tarragon	Estragon
Thyme	Thym
Fresh Fruits	Fruits frais
Blackberries	Mûres
Blueberries	Bleuets
Citrus: lemon, lime, orange	Agrumes : citron, citron vert, orange
Raspberries	Framboises
Strawberries	Fraises
Frozen Fruits	Fruits congelés
Blackberries	Mûres
Blueberries	Bleuets
Raspberries	Framboises
Strawberries	Fraises
Dairy	Produits laitiers
Butter, unsalted	Beurre, non salé
Cream, 35%	Crème, 35 %
Milk, 3.25%	Lait, 3.25 %
Sour Cream, 14%	Crème sure, 14 %
Cheese, Mozzarella shredded 20%	Fromage Mozzarella râpé 20 %
Cheese, Parmesan-Reggiano	Fromage Parmegiano-Reggiano
Cheese, Smoked Fontina	Fromage Fontina fumé
Cheese, Oka	Fromage Oka
Dry Goods	Aliments non périssables
Agar Agar	Agar-agar
Apricot Glaze	Nappage à l'abricot
Baking Powder	Levure chimique
Baking Soda	Bicarbonate de soude
Breadcrumbs, Panko	Chapelure, Panko
Capers	Câpres

Chocolate Dark, Callebaut 54.5%	Chocolat noir, Callebaut 54,5 %
Chocolate Milk, Callebaut C383	Chocolat au lait, Callebaut C383
Chocolate White, Callebaut 28%	Chocolat blanc, Callebaut 28 %
Coffee, instant	Café, soluble
Cocoa Powder	Cacao en poudre
Cornstarch	Fécule de maïs
Flour: AP, Bread, Cake / Pastry Blend, Almond	Farine : tout usage, pain, gâteau / mélange à pâtisserie, amande
Gelatin: Powder, Sheets	Gélatine : poudre, feuilles
Glucose	Glucose
Honey	Miel
Instant yeast	Levure instantanée
Malt Syrup	Sirop de Malt
Milk Powder	Lait en poudre
Nuts, Almonds, whole	Noix, amandes entières
Nuts, Hazelnut, whole	Noix, noisettes entières
Nuts, Walnuts, pieces	Noix de Grenoble en morceaux
Oil: Canola, Olive	Huile : Canola, olive
Olives, Kalamata	Olives Kalamata
Rice, Arborio	Riz, Arborio
Salt: fine, kosher, sea salt	Sel : fin, kosher, de mer
Sesame Seeds, white	Graines de sésame, blanches
Shortening	Graisse
Soy Sauce	Sauce soya
Spice, Bay Leaves	Épice, feuilles de Laurier
Spice, Cayenne, ground	Épice, cayenne moulu
Spice, Cumin, ground	Épice, cumin moulu
Spice, Paprika, ground	Épice, paprika moulu
Spice, Peppercorns: black, white	Épice, poivre noir et blanc en grains
Spice, Rosemary	Épice, romarin
Spice, Thyme	Épice, thym
Sugar: white, powdered, brown	Sucre : blanc, à glacer, brun
Tomato: canned whole, paste, purée	Tomates : entières en conserve, pâte, purée
Vanilla: bean, extract	Vanille : gousse, essence
Vinegar: Balsamic, cider, red, white	Vinaigre : balsamique, cidre, rouge, blanc
Miscellaneous	Divers
Aluminum Foil	Papier d'aluminium
Butcher's Twine	Ficelle de boucher
Cheesecloth	Étamine
Coating Spray	Enduit à cuisson en aérosol
Parchment Paper	papier parchemin
Plastic Wrap	Pellicule de plastique
Smoking Chips: assorted	Copeaux à fumer : assortiment
White Bread	Pain blanc tranché
Alcohol	Alcool
Non-alcohol wine: red, white	Vin sans alcool : rouge, blanc
Proteins and Stocks	Protéines et fonds
Bacon, Slab, Double Smoked	Bacon double fumé, flèche
Bacon, sliced	Bacon, en tranches
Eggs, large	Oeufs, gros
Stocks: dark beef, white chicken, fish fumet	Fonds : brun de boeuf, blanc de volaille, fumet de poisson
Secondary	Secondaire
Pepperoni, sliced	Pepperoni, tranché
	



SkillsCompétences Canada Ontario

QUALIFYING COMPETITION

APRIL 13TH 2024

CULINARY ARTS

Test Project

GENERAL INFORMATION

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

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

Competencies

Description	Competitors must prepare vegetable precision cuts. <u>Tomato Sauce Competency</u> • <u>Prepare and present 500 ml of tomato sauce</u> • <u>Tomato sauce must be used for the pizza</u> <u>Pizza Dough Competency</u> • <u>Prepare and present 0.908 kg of Pizza Dough (one presentation plate and two judge's tasting plates. The style is up to you)</u> • <u>The pizza dough must be used for the pizza</u> <u>Precision Cuts Competency</u> Competitors will produce the following precision: • 100 g julienne (using a vegetable/fruit from the common table). • 100 g small dice (using a vegetable/fruit from the common table). • 200 g medium dice (using a vegetable/fruit from the common table). • See Appendix #2 – Precision Cuts • These precision cuts <u>must be used</u> in your menu <u>Mise en Place</u> • Complete any Mise en Place
Ingredient Information	• A list of all ingredients available for this module is included in the “Common Table – Secondary” document posted. • <u>Dairy Limitations</u> – each competitor is limited to 1 litre of 35% cream, 500 g of butter and 12 eggs for both modules.
Service Details	• Containers will be provided for precision cuts and tomato sauce competencies. • Competitors are to present their pizza dough in a stainless steel bowl (provided by the committee) • Plates 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.

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

Menu

Description	Prepare three (3) portions of the following menu: <u>Main Course - Pizza with a side salad</u> • The Pizza must include: ⊖ Pizza Dough (from above) ○ Tomato Sauce Base. Note: a derivative sauce can be made, or additional seasonings and flavours can be added to finish the sauce ○ One (1) of the precision cuts ○ Two (2) vegetable/fruit preparations ○ One (1) protein preparation (or protein substitute) ○ One (1) type of cheese • Accompanied by a Side Salad (of the competitors choice) that must include a minimum of: ○ Three (3) types of lettuce and/or greens from common table ○ One (1) precision cut ○ One (1) vinaigrette – competitor’s choice of flavour ○ One (1) functional garnish that is modern, and complimentary. • <u>Dessert - Italian Inspired Dessert</u> • Italian Inspired Dessert must include a minimum of: ○ One (1) cookie preparation of the competitor’s choice ○ One (1) pastry Cream (flavour of competitor’s choice). ○ One (1) fruit based sauce ○ One (1) complimentary functional garnish utilizing chocolate
Service Details	<u>Main Course</u> ○ The pizza must have a minimum diameter of 15 cm (6”) and a maximum of 20 cm (8”) or the equivalent surface area for other pizza shapes. ○ The pizza must fit on the 12” plate provided (while not going onto the rim of the plate). One pizza per plate. ○ Salad to be served on the side in the bowl provided.

	<u>Dessert</u> ○ Total plate portion size must be between 125 – 185 grams ○ Note: placing a whole piece of fruit (E.g. a strawberry) is not considered a garnish and does not demonstrate a culinary skill. • Cooking Temperature must meet food safety standards • 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.
Ingredient Information	• <u>Dairy Limitations</u> – each competitor is limited to 1 litre of 35% cream, 500 g of butter and 12 eggs for both modules. • A list of all ingredients available for this module is included in the “Common Table – Secondary” document posted.

Appendix #1 – Precision Cuts

Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 14

	(a) Tourné: 2 in. long × ¾ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm × 2 cm).
	(b) Large dice: ¾ in. × ¾ in. × ¾ in. (2 cm × 2 cm × 2 cm).
	(c) Medium dice: ½ in. × ½ in. × ½ in. (12 mm × 12 mm × 12 mm).
	(d) Small dice: ¼ in. × ¼ in. × ¼ in. (6 mm × 6 mm × 6 mm).
	(e) Brunoise (broon-wahz): ⅛ in. × ⅛ in. × ⅛ in. (3 mm × 3 mm × 3 mm).
	(f) Fine brunoise: ⅟₁₆ in. × ⅟₁₆ in. × ⅟₁₆ in. (1.5 mm × 1.5 mm × 1.5 mm).
	(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.
	(h) Paysanne: ½ in. × ½ in. × ⅛ in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; round, square, or rectangular).
	(i) Lozenge: ½ in. × ½ in. × ⅛ in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; diamond-shape).
	(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.
	(k) Batonnet: ¼ in. × ¼ in. × 2 ½-3 in. (6 mm × 6 mm × 6-7.5 cm).
	(l) Julienne (or allumette potatoes): ⅛ in. × ⅛ in. × 2 ½ in. (3 mm × 3 mm × 6 cm).
	(m) Fine julienne: 2 in. long × ⅟₁₆ in. × ⅟₁₆ in. (1.5 mm × 1.5 mm × 5 cm).

Appendix #2 – Secondary Recipes

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

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

Labensky, Sarah et al. (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.
- There are three examples of cookie recipes provided by the technical committee (shortbread, sugar, and biscotti). Competitors have a choice as to which type of cookie they wish to make and present on their dessert plate. Competitors can use these cookie recipes as they see fit but remember that you are under no obligation to use the cookie recipes provided.
- **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/>

Tomato Sauce II (Vegetarian II)

Professional Cooking 9

Page 194

Yield: 2 quarts (2 litres)

Portions: 16., 4-fluid ounce (120-millilitres)

1 fluid ounce	Olive oil	30 millilitres
4 ounces	Onion, medium dice	126 grams
4 ounces	Carrot, medium dice	125 grams
2 quarts	Tomatoes, canned or fresh, coarsely chopped	2 litres
1 quart	Tomato puree, canned	1 litre
Sachet:		
1 clove	Garlic, minced	1 clove
½ each	Bay Leaf	½ each
1/8 tsp	Thyme, dried	½ millilitre
1/8 tsp	Rosemary, dried	½ millilitre
1/8 tsp	Peppercorns, crushed	½ millilitre
To taste	Salt	To taste
To taste	Sugar	To taste

1. Heat the olive oil in a large saucepot.
2. Add the onions and carrots and celery and sauté until lightly softened, but do not brown.
3. Add the tomatoes and their juice, tomato puree, and the sachet. Bring to a boil and reduce the heat and simmer over very low heat, 1 ½ to 2 hours, or until reduced for the desired consistency.
4. Remove the sachet. Strain the sauce or pass it through a food mill.
5. Adjust the seasonings with salt and a little sugar.

Pizza Dough (Italian Bread Variation)

Professional Baking 7

Page 127

Yield: 2 lb 14 oz (1.258 kg)

Portions: 10, 5 ounce (150 millilitre)

1 pound 12 ounce	Bread Flour	750 grams	100 %
1 pound 2 ounces	Water	480 grams	64 %
0.33 ounce	Yeast, instant	9 grams	1.2 %
0.5 ounce	Salt	15 grams	2 %
$\frac{3}{4}$ teaspoon	Malt Syrup	4 grams	0.5 %
Optional:			
0.63 ounces	Olive Oil	18 grams	2.5 %

1. Straight Dough Mixing Method: Combine all the ingredients in the mixing bowl and mix at speed 1 until combine. Turn the mixer to speed 2 for 8 to 10 minutes
2. Ferment at 80 F (27 C) for 1.5 hours at 80% humidity (or 2 hours at 75 F (24 C) until at least double in size.
3. Pound the dough down in the bowl and scale the dough to the desired weight:

Size:	8 inch	12 inch	14 inch	16 inch
Dough Weight:	7 – 8 oz	10 – 12 oz	13 – 15 oz	18 – 20 oz

4. Round the dough and let it rest on the bench. Roll out the dough to the desired size and thickness.
5. Add the tomato sauce, cheese, and toppings as desired
6. Bake at 550 F (290 C) without proofing until the desired doneness (golden brown).

Basic Vinaigrette

Professional Cooking 9

Page 671

Yield: 1 quart (1litre)

1 cup	Wine Vinegar	250 milliliters
1 Tablespoon	Salt	15 milliliters
1 teaspoon	White pepper	5 milliliters
3 cups	Salad oil	750 milliliters

1. Mix the vinegar, salt, and white pepper until the salt is dissolved.
2. Using a wire whip, a mixing machine, or a blender, begin adding the oil a few drops at a time. Gradually increase the oil into a thin stream.
3. Mix again before using.

Fruit Coulis

Professional Baking 7

Page 270

Yield: 10 - 11 oz (300 g)

Portions: 20, 1 Tbsp (15 millilitre)

7 ounces	Berries or other soft fruit	200 grams
3.5 ounces	Sugar, fine granulated	100 grams
1.33 ounces (8 tsp)	Water	40 grams
0.5 ounces (1 Tbsp)	Lemon Juice	15 grams
Optional:		
0.67 ounces (4 tsp)	Kirsch or other fruit brandy or liqueur	20 grams

1. Puree the fruit in a blender or food processor and pass through a fine sieve or chinois.
2. Warm the fruit puree in a saucepan.
3. Separately, make a syrup of the sugar and water and boil to 220 F (105 C). Mix into the fruit puree.
4. Return to a boil, strain, and mix in the lemon juice and optional alcohol. Cool.

Pastry Cream

Professional Baking 7

Page 263

Yield: 1 1/8 quart (1.12 litres)

Portions: 35, 2 Tbsp. (30 millilitre)

2 pounds	Milk	1 litre
4 ounces	Sugar, fine granulated	125 grams
3 ounces	Egg yolks	90 grams
4 ounces	Whole eggs	125 grams
2.5 ounces	Cornstarch	75 grams
4 ounces	Sugar, fine granulated	125 grams
2 ounces	Butter	60 grams
0.5 ounces (1 Tbsp.)	Vanilla Extract	15 millilitres

1. In a heavy sauce pot, dissolve the sugar in the milk and bring just to a boil.
2. With a whip beat the egg yolks and whole eggs in a stainless-steel bowl.
3. Sift the cornstarch and the sugar into the eggs. Beat with the whip until perfectly smooth.
4. Temper the egg mixture by slowly beating in the hot milk in a thin stream.
5. Return the mixture to the heat and bring to a boil, stirring constantly.
6. When the mixture comes to a boil continue to stir constantly and boil for up to 2 minutes, until the cream has no raw, starchy taste.
7. Remove from the heat. Stir in the butter and vanilla. Mix until the butter is melted and completely blended in.
8. Pour into a clean, sanitized hotel pan or other shallow pan. Cover with plastic film placed directly in contact with the surface of the cream to prevent a crust from forming. Cool and chill as quickly as possible.
9. For filling pastries such as eclairs and napoleons. Whip the chilled pastry cream until smooth before using.

Shortbread Cookies

Professional Cooking 9

Page 985

Yield: 10 ounces (315 grams)

3 ounces	Butter	90 grams	75 %
2 ounces	Sugar	60 grams	50 %
⅓ teaspoon	Salt	0.5 millilitres	0.75 %
1 ounce	Egg yolks	30 grams	25 %
4 ounces	Pastry flour	125 grams	100 %

1. Have all ingredients at room temperature.
2. Place the fat, sugar & salt in the mixing bowl. With the paddle attachment, cream these ingredients at low speed.
3. Add the eggs and blend at low speed.
4. Sift in the flour. Mix until just combined.
5. Roll dough ¼ inch thick.
6. Use greased or parchment-lined baking sheets.
7. Bake at 350°F (175 C) about 15 minutes.

Sugar Cookies

Professional Cooking 9

Page 984

Yield: 1 pound 5 ounces (668 grams)

8 ounces	Butter	250 grams	40 %
10 ounces	Sugar	310 grams	50 %
$\frac{3}{4}$ teaspoon	Salt	5 grams	0.8 %
2 ounces	Eggs	60 grams	10 %
2 ounces	Milk	60 grams	10 %
0.25 ounces	Vanilla Extract	8 grams	1.25 %
1 pound 4 ounces	Cake flour	625 grams	100 %
0.625 ounce	Baking Powder	18 grams	3 %

1. Have all ingredients at room temperature.
2. Place the fat, sugar & salt in the mixing bowl. With the paddle attachment, cream these ingredients at low speed.
3. Add the eggs, milk, and vanilla, and blend at low speed.
4. Sift in the flour and the baking powder. Mix until just combined.
5. Roll dough $\frac{1}{4}$ inch thick. Before cutting wash with milk and sprinkle with sugar.
6. Cut out to desired shapes and place on greased or parchment-lined baking sheets.
7. Bake at 375°F (190 C) for about 8 - 10 minutes.

Almond Biscotti

Professional Cooking 9

Page 989

Yield: 2 pound 1.5 ounces (1024 grams)

5 ounces	Eggs	150 grams	35 %
9 ounces	Sugar	275 grams	65 %
0.25 ounce	Salt	7.5 grams	2 %
0.15 ounce	Vanilla extract	4 millilitres	1 %
1 teaspoon	Grated orange zest	2 grams	0.5 %
14 ounces	Pastry flour	425 grams	100 %
0.35 ounce	Baking powder	10 grams	2.5 %
5 ounces	Blanched almonds, whole	150 grams	35 %

1. Combine the eggs, sugar and salt. Stir over hot water to warm the mixture. Whip until light and fluffy.
2. Fold in the vanilla and the orange zest.
3. Stir together the flour and the baking powder. Fold in the egg mixture.
4. Mix in the almonds
5. Shape into logs about 2- 2 ½ inches (6 cm) thick. Dust your hands and the workbench with flour. The dough will be soft, sticky, and difficult to handle, but the logs do not have to be perfectly shaped. Egg wash.
6. Bake at 325°F (160 C) for about 30 - 40 minutes, until lightly golden.
7. Let cool slightly. Slice diagonally about ½ inch (12 mm) thick. Place slices cut side down on sheet pans. Bake at 275°F (135 C) until toasted and golden brown, about 30 minutes

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, MENU
13. ANNEXE 2 : COUPES DE PRÉCISION
14. ANNEXE 3 : RECETTES – NIVEAU SECONDAIRE

Ce document a été mis à jour en janvier 2024.

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 29 mars 2024 puisque tout le personnel sera sur les lieux des Olympiades la semaine suivante et nous ne pouvons garantir que nous pourrions répondre.

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

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

SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT/ DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO

competitions@skillsontario.com

1/ ENDROITS

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

Veuillez cliquer sur le lien suivant <https://www.skillsontario.com/epreuves-de-qualification> 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>

Les concurrents admissibles qui termineront en 1re, 2e ou 3e place pourront participer aux Olympiades de Compétences Ontario qui auront lieu le 7 mai 2024 à Toronto.

2/ HORAIRE

Épreuves de qualification - samedi 13 avril 2024

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 et de la salade
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.	

Veuillez 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 concurrents 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 Collège Georgian et au Humber Institute of Technology and Advanced Learning, des chaussures homologuées CSA sont obligatoires. Les concurrents des épreuves de qualification dans la région centrale ne pourront pas participer au concours à ces endroits 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.*

*Les concurrents ne seront pas autorisés à participer au concours tant qu'ils n'auront pas l'équipement de sécurité nécessaire. Les coprésidents du comité technique auront l'autorité définitive sur toutes les questions de sécurité.

Les concurrents doivent faire preuve de compétence dans l'utilisation des outils et/ou de l'équipement décrits dans cette fiche descriptive sans quoi les juges et coprésidents du comité technique se réservent le droit de les empêcher de participer au concours.

Pour toute question, toute préoccupation ou tout différend en matière de sécurité et d'hygiène, on se servira de *Traincan's - Advanced FST Program* comme outil de référence pour les pratiques en matière d'hygiène et de sécurité.

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

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

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

Pierre à pizza (les collèges ne fourniront pas les pierres à pizza)

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.

- 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.
- 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, rayés ou à carreaux

chemise blanche croisée

tablier blanc

serviette de service

toque

résille et/ou couvre-chef – les cheveux longs doivent être attachés

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 Collège Georgian ou 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 29 mars 2024.

Les substitutions seront permises jusqu'à une semaine au plus tard avant le concours (vendredi 29 mars), aucune exception.

Projet de l'épreuve (2024)

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

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.

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

Ce document a été mis à jour en janvier 2024.

LISTE DES INGRÉDIENTS / TABLE COMMUNE

Common Table Ingredients - Secondary & Post-Secondary 2024	Ingrédients de la table commune - Secondaire et Postsecondaire 2024
Vegetables	Légumes
Beets, yellow with leaf on	Betteraves, jaunes avec feuilles
Carrots	Carottes
Celery	Céleri
Cucumbers, long english	Concombres, longs anglais
Garlic	Ail
Ginger	Gingembre
Leeks	Poireaux
Lettuce: Arugula, Radicchio, Romaine, Spinach	Laitue : roquette, radicchio, romaine, épinard
Micro-Greens, assorted GoodLeaf Farms	micro-pousses, assortiment de Goodleaf Farms
Mushrooms, Button #1	Champignons de Paris (bouton no 1)
Onions: green, red, shallots, yellow	Oignons : vert, rouge, échalotes, espagnol
Peppers: jalapeño, red, yellow	Piments et poivrons: jalapeño, rouge et jaune
Potato: Russet	Pommes de terre : Russet
Radish: red	Radis: rouge
Tomato: cherry, Roma	Tomates : cerises, italiennes
Zucchini, green	Courgette verte
Herbs, Fresh	Herbes fraîches
Basil	Basilic
Chervil	Cerfeuil
Chives	Ciboulette
Cilantro	Coriandre
Dill	Aneth
Parsley, Italian	Persil italien
Rosemary	Romarin
Tarragon	Estragon
Thyme	Thym
Fresh Fruits	Fruits frais
Blackberries	Mûres
Blueberries	Bleuets
Citrus: lemon, lime, orange	Agrumes : citron, citron vert, orange
Raspberries	Framboises
Strawberries	Fraises
Frozen Fruits	Fruits congelés
Blackberries	Mûres
Blueberries	Bleuets
Raspberries	Framboises
Strawberries	Fraises
Dairy	Produits laitiers
Butter, unsalted	Beurre, non salé
Cream, 35%	Crème, 35 %
Milk, 3.25%	Lait, 3.25 %
Sour Cream, 14%	Crème sure, 14 %
Cheese, Mozzarella shredded 20%	Fromage Mozzarella râpé 20 %
Cheese, Parmesan-Reggiano	Fromage Parmegiano-Reggiano
Cheese, Smoked Fontina	Fromage Fontina fumé
Cheese, Oka	Fromage Oka
Dry Goods	Aliments non périssables
Agar Agar	Agar-agar
Apricot Glaze	Nappage à l'abricot
Baking Powder	Levure chimique
Baking Soda	Bicarbonate de soude
Breadcrumbs, Panko	Chapelure, Panko
Capers	Câpres

Chocolate Dark, Callebaut 54.5%	Chocolat noir, Callebaut 54,5 %
Chocolate Milk, Callebaut C383	Chocolat au lait, Callebaut C383
Chocolate White, Callebaut 28%	Chocolat blanc, Callebaut 28 %
Coffee, Instant	Café, soluble
Cocoa Powder	Cacao en poudre
Cornstarch	Fécule de maïs
Flour: AP, Bread, Cake / Pastry Blend, Almond	Farine : tout usage, pain, gâteau / mélange à pâtisserie, amande
Gelatin: Powder, Sheets	Gélatine : poudre, feuilles
Glucose	Glucose
Honey	Miel
Instant yeast	Levure instantanée
Malt Syrup	Sirop de Malt
Milk Powder	Lait en poudre
Nuts, Almonds, whole	Noix, amandes entières
Nuts, Hazelnut, whole	Noix, noisettes entières
Nuts, Walnuts, pieces	Noix de Grenoble en morceaux
Oil: Canola, Olive	Huile : Canola, olive
Olives, Kalamata	Olives Kalamata
Rice, Arborio	Riz, Arborio
Salt: fine, kosher, sea salt	Sel : fin, kasher, de mer
Sesame Seeds, white	Graines de sésame, blanches
Shortening	Graisse
Soy Sauce	Sauce soya
Spice, Bay Leaves	Épice, feuilles de Laurier
Spice, Cayenne, ground	Épice, cayenne moulu
Spice, Cumin, ground	Épice, cumin moulu
Spice, Paprika, ground	Épice, paprika moulu
Spice, Peppercorns: black, white	Épice, poivre noir et blanc en grains
Spice, Rosemary	Épice, romarin
Spice, Thyme	Épice, thym
Sugar: white, powdered, brown	Sucre : blanc, à glacer, brun
Tomato: canned whole, paste, purée	Tomates : entières en conserve, pâte, purée
Vanilla: bean, extract	Vanille : gousse, essence
Vinegar: Balsamic, cider, red, white	Vinaigre : balsamique, cidre, rouge, blanc
Miscellaneous	Divers
Aluminum Foil	Papier d'aluminium
Butcher's Twine	Ficelle de boucher
Cheesecloth	Étamine
Coating Spray	Enduit à cuisson en aérosol
Parchment Paper	papier parchemin
Plastic Wrap	Pellicule de plastique
Smoking Chips: assorted	Copeaux à fumer : assortiment
White Bread	Pain blanc tranché
Alcohol	Alcool
Non-alcohol wine: red, white	Vin sans alcool : rouge, blanc
Proteins and Stocks	Protéines et fonds
Bacon, Slab, Double Smoked	Bacon double fumé, flèche
Bacon, sliced	Bacon, en tranches
Eggs, large	Oeufs, gros
Stocks: dark beef, white chicken, fish fumet	Fonds : brun de boeuf, blanc de volaille, fumet de poisson
Secondary	Secondaire
Pepperoni, sliced	Pepperoni, tranché
	



ARTS CULINAIRES

PROJET D'ÉPREUVE

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

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

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

Compétences

Description	Les concurrents doivent préparer des coupes de précision de légumes. <u>Confection d'une sauce tomate</u> • <u>Préparer et présenter 500 ml de sauce tomate</u> • <u>La sauce tomate sera utilisée pour la pizza</u> <u>Confection d'une pâte à pizza</u> • <u>Préparer et présenter 0,908 kg de pâte à pizza (une assiette de présentation et deux assiettes de dégustation pour les juges – style au choix des concurrents).</u> • <u>La pâte à pizza sera utilisée pour la pizza</u> <u>Coupes de précision</u> Les concurrents prépareront les produits suivants : • 100 g de juliennes (en utilisant un légume/fruit de la table commune). • 100 g de petits dés (en utilisant un légume/fruit de la table commune). • 200 g de dés moyens (en utilisant un légume/fruit de la table commune). • Voir l'annexe 2 – coupes de précision • Ces coupes de précision <u>doivent être utilisées</u> dans votre menu trois services. <u>Mise en place</u> • Faire la mise en place.
Renseignements au sujet des ingrédients	• La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Table commune d'ingrédients – palier secondaire.
Précisions sur le service	• Des contenants sont fournis pour les légumes des coupes de précision et la sauce tomate. • Les concurrents doivent présenter leur pâte à pizza dans un bol en acier inoxydable (fourni par le comité). • Les assiettes seront fournies par le comité technique (voir la fiche descriptive du concours). • À part ce qui est fourni par le Comité, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé. Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc., ne sont pas permis.
• Tous les légumes ou fruits coupés doivent être présentés dans les contenants fournis.	

- Les produits préparés (mise en place) doivent être entreposés correctement dans votre réfrigérateur ou à votre poste de travail.

Menu

Description	Confectionner trois (3) portions du menu suivant : <u>Plat principal - Pizza et petite salade</u> • La pizza doit inclure au minimum : ○ Pâte à pizza ○ Sauce tomate comme base. Remarque : on peut confectionner une autre sauce, ou modifier la sauce en y ajoutant des assaisonnements ○ Une (1) coupe de précision ○ Deux (2) préparations de légumes/fruits ○ Un (1) ingrédient protéiné (ou substitut de protéine) ○ Un (1) type de fromage • Accompagnée d'une petite salade (au choix des concurrents) qui doit inclure au minimum : ○ Trois (3) variétés de laitue ou de légumes-feuilles de la table commune ○ Une (1) coupe de précision ○ Une (1) vinaigrette – au choix du concurrent ○ Une (1) garniture fonctionnelle, moderne et complémentaire • <u>Dessert – Dessert d'inspiration italienne</u> • Le dessert doit inclure au minimum : ○ Une (1) base de biscuit au choix des concurrents ○ De la crème pâtissière (1) (savour au choix du concurrent) ○ De la sauce (1) à base de fruits ○ Une (1) garniture fonctionnelle, faite de sucre ou de chocolat
Précisions sur le service	<u>Plat principal</u> ○ La pizza doit avoir un diamètre d'au moins 15 cm (6 po) et d'au plus 20 cm (8 po) ou une surface équivalente si elle n'est pas ronde. ○ La pizza doit faire sur l'assiette de 12 po fournie (ne doit pas déborder sur la bordure de l'assiette). Une pizza par assiette. ○ La petite salade est servie dans le bol fourni. <u>Dessert</u>

	○ Poids minimal de 125 g et poids maximal de 185 g ○ Remarque : déposer un morceau fruit (p. ex., une fraise) n'est pas considéré une garniture et ne démontre pas une compétence culinaire. • La température de cuisson doit être conforme aux normes de salubrité alimentaire. • Les assiettes seront fournies par le comité technique (voir la fiche descriptive du concours). • À part ce qui est fourni par le comité, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé. • Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc., ne sont pas permis.
Ingrédients disponibles	<u>Produits laitiers</u> – pour les deux modules, chaque concurrent n'aura droit qu'à 1 litre de crème 35 %, et 500 g de beurre. Chaque concurrent n'aura droit qu'à 12 œufs. • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Table commune des ingrédients.

Annexe n°1 – Coupes de précision

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

Page : 145

Anglais seulement

	(a) Tourné: 2 in. long × ¾ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm × 2 cm).
	(b) Large dice: ¾ in. × ¾ in. × ¾ in. (2 cm × 2 cm × 2 cm).
	(c) Medium dice: ½ in. × ½ in. × ½ in. (12 mm × 12 mm × 12 mm).
	(d) Small dice: ¼ in. × ¼ in. × ¼ in. (6 mm × 6 mm × 6 mm).
	(e) Brunoise (broon-wahz): ⅛ in. × ⅛ in. × ⅛ in. (3 mm × 3 mm × 3 mm).
	(f) Fine brunoise: ⅙ in. × ⅙ in. × ⅙ in. (1.5 mm × 1.5 mm × 1.5 mm).
	(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.
	(h) Paysanne: ½ in. × ½ in. × ⅛ in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; round, square, or rectangular).
	(i) Lozenge: ½ in. × ½ in. × ⅛ in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; diamond-shape).
	(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.
	(k) Batonnet: ¼ in. × ¼ in. × 2 ½-3 in. (6 mm × 6 mm × 6-7.5 cm).
	(l) Julienne (or allumette potatoes): ⅛ in. × ⅛ in. × 2 ½ in. (3 mm × 3 mm × 6 cm).
	(m) Fine julienne: 2 in. long × ⅙ in. × ⅙ in. (1.5 mm × 1.5 mm × 5 cm).

Annexe n° 2 – Recettes pour le palier secondaire

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

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

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

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

- Le Comité technique a fourni les recettes pour ce concours. Elles sont présentées à titre de guide, et devraient être ajustées au besoin pour obtenir les quantités, la saveur et l'assaisonnement voulus.
- Bien que les recettes soient présentées dans ce document d'épreuve, nous vous recommandons de consulter les ouvrages suggérés. Vous y trouverez des conseils précis sur les procédures ainsi que des indications sur les techniques de préparation et de cuisson qui serviront pour le hors d'œuvre présenté dans une assiette et les deux services du menu.
- 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.
- Le comité technique a fourni trois exemples de recettes de biscuits (sablés, au sucre et biscottis). Les concurrents peuvent choisir le type de biscuits qu'ils veulent confectionner et présenter sur l'assiette à dessert. Les concurrents peuvent utiliser les recettes fournies telles quelles, mais ils ne sont pas obligés de s'en servir.

Remarque :

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

Sauce tomate II (végétarien II)

Professional Cooking, 9e édition

Page 194

Rendement : 2 pintes (2 litres)

Portions : 16 de 4 onces liquides (120 millilitres)

1 once liquide	Huile d'olive	30 millilitres
4 onces	Oignon, dés moyens	126 grammes
4 onces	Carotte, dés moyens	125 grammes
2 pintes	Tomates, en conserve ou fraîches, hachées grossièrement	2 litres
1 pinte	Purée de tomate, en conserve	1 litre
Sachet :		
1 gousse	Ail, émincé	1 gousse
½ chaque	Feuille de laurier	½
1/8 c. à thé	Thym, séché	½ millilitre
1/8 c. à thé	Romarin, séché	½ millilitre
1/8 c. à thé	Grains de poivre, concassés	½ millilitre
Au goût	Sel	Au goût
Au goût	Sucre	Au goût

1. Chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole.
2. Ajouter les oignons, les carottes et le céleri. Les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres, sans les laisser brunir.
3. Incorporer les tomates et leur jus, la purée de tomate et le sachet. Porter à ébullition, puis réduire le feu. Laisser frémir à feu très bas, pendant 1,5 ou 2 heures, ou jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
4. Retirer le sachet. Passer la sauce au tamis ou au moulin à aliments.
5. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et un soupçon de sucre.

Pâte à pizza (variation du pain italien)

Professional Baking 7

Page 127

Rendement : 2 lb 14 oz (1.258 kg)

Portions : 10 de 5 onces (150 millilitres)

1 livre 12 onces	Farine panifiable	750 grammes	100 %
1 livre 2 onces	Eau	480 grammes	64 %
0.33 once	Levure instantanée	9 grammes	1.2 %
0.5 once	Sel	15 grammes	2 %
¾ c. à thé	Sirop de malt	4 grammes	0,5 %
Optionnel :			
0.63 once	Huile d'olive	18 grammes	2,5 %

1. Simple pétrissage de la pâte à pizza : Combiner tous les ingrédients dans le bol du mélangeur et mélanger à la vitesse 1 jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Augmenter la vitesse à 2 et mélanger de 8 à 10 minutes.
2. Laisser fermenter à 80 °F (27 °C) pendant 1,5 heure, à 80 % d'humidité - ou 2 heures à 75 °F (24 °C) - jusqu'à ce que la pâte ait au moins doublé de volume.
3. Abaisser la pâte d'un coup de poing, dans le bol, et réduire la quantité de pâte selon le poids voulu.

Taille :	8 pouces	12 pouces	14 pouces	16 pouces
Poids de la pâte :	7 – 8 oz	10 – 12 oz	13 – 15 oz	18 – 20 oz

4. Arrondir la pâte et la laisser reposer sur le poste de travail. Abaisser la pâte pour lui donner la taille et l'épaisseur voulues.
5. Ajouter la sauce tomate, le fromage et les garnitures, au choix.
6. Cuire à 550 °F (290 °C) sans levage additionnel, jusqu'au degré de cuisson voulu (pâte dorée).

Vinaigrette de base

Professional Cooking 9

Page 671

Rendement : 1 pinte (1 litre)

1 tasse	Vinaigre de vin	250 millilitres
1 c. à soupe	Sel	15 millilitres
1 c. à thé	Poivre blanc	5 millilitres
3 tasses	Huile de table	750 millilitres

1. Mélanger le vinaigre, le sel et le poivre blanc jusqu'à ce que le sel soit dissout.
2. Avec un fouet, un malaxeur ou un mélangeur, incorporer l'huile quelques gouttes à la fois. Graduellement, augmenter la quantité d'huile en l'incorporant en un mince filet.
3. Mélanger de nouveau la vinaigrette avant de l'utiliser.

Coulis de fruits

Professional Baking 7

Page 270

Rendement : 10 - 11 oz (300 g)

Portions : 20 de 1 c. à table (15 millilitres)

7 onces	Baies, ou autre fruit tendre	200 grammes
3,5 onces	Sucre granule fin	100 grammes
1,33 onces (8 c. à thé)	Eau	40 grammes
0,5 onces (1 c. à table)	Jus de citron	15 grammes
Optionnel :		
0,67 onces (4 c. à thé)	Kirsch ou brandy ou liqueur de fruits	20 grammes

1. Dans un mélangeur ou un robot culinaire, réduire en purée les fruits, puis passer la purée au tamis ou au chinois.
2. Réchauffer la purée de fruits dans une casserole.
3. Dans une autre casserole, mélanger le sucre et l'eau pour faire un sirop, et porter à ébullition, jusqu'à 220 °F (105 °C). Incorporer dans la purée de fruits.

4. Porter de nouveau à ébullition, passer au tamis, puis incorporer le jus de citron et la liqueur alcoolisée (optionnel). Laisser refroidir.

Crème pâtissière

Professional Baking 7

Page 263

Rendement : 1 1/8 pinte (1,12 litre)

Portions: 35 de 2 c. à soupe (30 millilitres)

2 livre	Lait	1 litre
4 onces	Sucre granulé, fin	125 grammes
3 onces	Jaunes d'œuf	90 grammes
4 onces	Œufs entiers	125 grammes
2,5 onces	Fécule de maïs	75 grammes
4 onces	Sucre granulé, fin	125 grammes
2 onces	Beurre	60 grammes
0,5 onces (1 c. à soupe.)	Extrait de vanille	15 millilitres

1. Dans une casserole à fond épais, dissoudre le sucre dans le lait et porter tout juste à ébullition.
2. Avec un fouet, battre les jaunes d'œufs et les œufs entiers dans un bol en acier inoxydable.
3. Tamiser la fécule de maïs et le sucre pour les incorporer dans le mélange d'œufs. Avec un fouet, battre jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse.
4. Réchauffer le mélange d'œufs en y incorporant le lait chaud en filet tout en fouettant doucement.
5. Chauffer de nouveau le mélange pour le porter à ébullition, en remuant constamment.
6. Lorsque le mélange commence à bouillir, continuer de remuer constamment. Laisser bouillir jusqu'à 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait perdu son goût farineux.
7. Retirer du feu. Incorporer le beurre et la vanille. Mélanger jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le mélange soit homogène.
8. Verser le mélange dans un moule de restauration propre et assaini, ou dans un autre plat peu profond. Pour éviter la formation d'une peau à la surface de la crème pâtissière, déposer une pellicule de plastique directement sur la crème. Laisser refroidir, puis réfrigérer le plus rapidement possible.
9. Pour utilisation dans des pâtisseries, comme des éclairs ou des millefeuilles, fouetter la crème pâtissière refroidie jusqu'à consistance lisse.

Sablés

Professional Cooking 9

Page 985

Rendement : 10 onces (315 grammes)

3 onces	Beurre	90 grammes	75 %
2 onces	Sucre	60 grammes	50 %
⅓ c. à thé	Sel	0.5 millilitres	0,75 %
1 once	Jaunes d'œufs	30 grammes	25 %
4 onces	Farine à pâtisserie	125 grammes	100 %

1. Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante.
2. Déposer le beurre, le sucre et le sel dans le bol du batteur. Avec le fouet plat, réduire les ingrédients en crème à basse vitesse.
3. Incorporer les œufs et mélanger à basse vitesse.
4. Ajouter la farine en la tamisant. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Abaisser la pâte à une épaisseur de ¼ de pouce.
6. Cuire sur des plaques beurrées ou tapissées de papier parchemin.
7. Cuire à 350 °F (175 °C) environ 15 minutes.

Biscuits au sucre

Professional Cooking 9

Page 984

Rendement : 1 livre 5 onces (668 grammes)

8 onces	Beurre	250 grammes	40 %
10 onces	Sucre	310 grammes	50 %
¾ c. à thé	Sel	5 grammes	0,8 %
2 onces	Œufs	60 grammes	10 %
2 onces	Lait	60 grammes	10 %
0,25 onces	Extrait de vanille	8 grammes	1.25 %

1 livre 4 onces	Farine à gâteaux	625 grammes	100 %
0,625 onces	Poudre à pâte	18 grammes	3 %

1. Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante.
2. Déposer le beurre, le sucre et le sel dans le bol du batteur. Avec le fouet plat, réduire les ingrédients en crème à basse vitesse.
3. Incorporer les œufs, le lait et la vanille, puis mélanger à basse vitesse.
4. Ajouter en les tamisant la farine et la poudre à pâte. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Abaisser la pâte à une épaisseur de ¼ de pouce. Avant de la découper, humidifier la pâte avec du lait et la parsemer de sucre.
6. Tailler avec les emporte-pièces choisis, puis déposer sur des plaques beurrées ou tapissées de papier parchemin.
7. Cuire à 375 °F (190 °C) de 8 à 10 minutes.

Biscottis aux amandes

Professional Cooking 9

Page 989

Rendement : 2 livres 1,5 once (1024 grammes)

5 onces	Œufs	150 grammes	35 %
9 onces	Sucre	275 grammes	65 %
0,25 once	Sel	7.5 grammes	2 %
0,15 once	Extrait de vanille	4 millilitres	1 %
1 c. à thé	Zeste d'orange râpé	2 grammes	0,5 %
14 onces	Farine à pâtisserie	425 grammes	100 %
0,35 once	Poudre à pâte	10 grammes	2.5 %
5 onces	Amandes mondées, entières	150 grammes	35 %

1. Combiner les œufs, le sucre et le sel. Mélanger au-dessus d'eau tiède pour réchauffer le mélange. Fouetter jusqu'à consistance légère et mousseuse (blanchiment).
2. Incorporer la vanille et le zeste d'orange en pliant.
3. Mélanger la farine et la poudre à pâte. Ajouter le mélange d'œufs en pliant.

4. Incorporer les amandes.
5. Façonner la pâte en rouleaux de 2 à 2 ½ pouces (6 cm) d'épaisseur. Fariner vos mains et le plan de travail. La pâte sera molle, collante et difficile à manipuler, mais il n'est pas nécessaire que les rouleaux aient une forme parfaite. Badigeonner avec de la dorure à l'œuf.
6. Cuire à 325 °F (160 °C) pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que les rouleaux soient dorés.
7. Laisser refroidir quelques minutes. Couper les rouleaux en diagonale, en tranches de ½ pouce (12 mm) d'épaisseur. Déposer les biscuits sur la plaque, face coupée vers le bas. Cuire au four à 275 °F (135 °C) environ 30, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.