



SKILLS ONTARIO COMPETITION

TORONTO, ONTARIO

MONDAY MAY 6, 2024

POST – SECONDARY

CULINARY ARTS CONTEST

TEST PROJECT

Le message en français suit ci-dessous

TECHNICAL CHAIRS:

Steve Bennis (Co-Chair)

Stanley Zerdin (Co-Chair)

Pat Nixon (Co-Chair)

Dean Michielsen (Co-Chair)

steven.bennis@flemingcollege.ca

stanley.zerdin@dpcdsb.org

General Information

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

This test project is information about the project itself, whereas the contest description 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.

To be well informed about the contest, consult the scope at <http://www.skillsontario.com/index.php/en/students/scopes-secondary>.

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

Steve Bennis at steven.bennis@flemingcollege.ca

Stanley Zerdin at stanley.zerdin@dpcdsb.org

With the subject line:

« **Skills Ontario – Post-Secondary Competition – Question** »

All questions (and answers) will be posted to the Skills Ontario web site under the scope documents (labelled "Contest Q&A - 2024") for all participants to review.

Module 1

Recipe Costing, Competencies & Breakfast Cookery

Description	<p>Competitors must complete a recipe converting exercise, prepare vegetable precision cuts, and prepare a plated breakfast item of their creation. Competitors may complete any additional Mise en place for Module 2.</p> <p><u>Recipe Costing Exercise</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Costing exercise will have a 30-minute deadline from the start of the contest. • See Appendix #1 – Recipe Costing Example <p><u>Vegetable Precision Cuts</u></p> <p>The precision cuts to be completed are:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 g Julienne leek • 100 g Brunoise carrot • 100 g Tourné zucchini • 100 g Tourné/fluted button mushrooms • See Appendix #2 – Precision Cuts <p>All of the vegetable precision cuts <u>must be utilized</u> in Module 2.</p> <p>Amounts are at the discretion of the competitor but must be written into their menu, and must showcase the core competency.</p> <p><u>Plated Breakfast Entree</u></p> <p>Develop and prepare two (2) portions of Eggs Benedict , suitable for a la carte service for a lacto-ovo vegetarian using the following parameters. Your breakfast entrée must include:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A biscuit preparation • Poached Egg(s) • A minimum of one (1) sauce (hollandaise variation) • A minimum of one functional garnish <p><u>Mise en Place for Module 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Complete any Mise en Place for Module 2
Ingredient Information	<ul style="list-style-type: none"> • A list of all ingredients available for this module is included in the “Common Table Post-Secondary Document” posted. • <u>Dairy</u> – each competitor is limited to 1 litre of 35% cream, and 500 g butter (for both modules). Competitors will be limited to 12 eggs each.
Service Details	<ul style="list-style-type: none"> • Deli Containers for competencies will be provided. • Breakfast Entree must be served hot. • Total Breakfast Entree portion size to be between 150 – 225 grams • Plates that will be provided by Technical Committee (See contest description). • No service wares (china) permitted other than that provided by the committee. Service spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed.

- All of vegetable cuts are to be presented in provided containers (500 ml deli tubs).
- Costing exercise will have a 30-minute deadline from the start of the contest.
- Competitors may not gather food until the costing exercise is completed.
- Module 2 Mise en place to be stored neatly in your fridge or at your station.

Module 2

Three Course Menu

Description	<p>Prepare four (4) portions of the following three (3) course menu:</p> <p><u>Appetizer – Trout appetizer</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Components on the plate must include: <ul style="list-style-type: none"> • Rainbow Trout • Must utilize at least two (2) items from the mystery basket • A minimum of one (1) sauce • A minimum of one (1) functional garnish • May include any of the vegetable competencies <p><u>Main Course – Duck main course.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Components on the plate must include: <ul style="list-style-type: none"> • A center of the plate protein (Duck), demonstrating a minimum of 2 different cooking methods • At least two (2) items from the mystery basket • A minimum of one (1) sauce • A minimum of one (1) starch preparation • A minimum of three (3) vegetables preparations utilizing <u>different cooking methods for each</u> • A minimum of one (1) functional garnish • May include any of the vegetable competencies <p><u>Dessert – Plated dessert of the competitors creation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Components of the plate must include: <ul style="list-style-type: none"> • At least two (2) items from the mystery basket • A Pastry (i.e. choux, puff, pâte brisée, pâte sucrée, etc). • A Custard (i.e. pastry cream, crème Anglaise, Bavaois, etc.). • Either a chocolate or sugar garnish of the competitors choice. • A minimum of One (1) sauce
Service Details	<p><u>Appetizer</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Total plate portion size must be between 150 – 200 grams ○ Dishes may be served hot or cold (Plate temperatures must be appropriate for the dish). ○ Cooking temperatures must meet minimum industry food safety standards with a minimum of 60 C (140 F) –no raw protein preparations. ○ Sauce – please serve on the plate with an additional 90 ml served on the side (Container provided) for the judges to evaluate.

	<p><u>Main Course</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Total plate portion size must be between 185 – 250 grams ○ Dishes must be served hot –no raw protein preparations. ○ Cooking temperatures must meet minimum industry food safety standards ○ Sauce – please serve on the plate with an additional 90 ml served on the side (Container provided). <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Total plate portion size must be between 95 - 150 grams ○ No frozen components permitted. <p><u>Notes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Plates will be provided by Technical Committee (See contest description). ● No service wares (china) permitted other than those provided by the committee. ● Molds, etc. are permitted for production, however added service wares: spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed for service.
<p>Ingredient Information</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● A list of all ingredients available for this module is included in the “Common Table Document” posted. ● <u>Dairy</u> – each competitor is limited to 1 litre of 35% cream, 500 g butter and 12 eggs (for both modules combined).
<p>Mystery Basket Ingredients</p>	<p>All Mystery Items will be drawn and posted to Skills Ontario Web Site on <u>Monday April 29, 2024 at 12 p.m. (noon)</u>.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. The mystery <u>Grain or Pulse</u> could be any of the following: <ul style="list-style-type: none"> ● Quinoa ● Lentils, red ● Barley ● Split Peas, yellow 2. The mystery <u>Fruit</u> could be any of the following: <ul style="list-style-type: none"> ● Rhubarb ● Apple, Granny Smith ● Strawberries ● Blackberries 3. The mystery <u>Cheese</u> could be any of the following: <ul style="list-style-type: none"> ● Goat Cheese (Chevre) ● Brie, double cream ● Provolone ● Cantonier 4. The mystery <u>Alcoholic Beverage</u> could be any of the following: <ul style="list-style-type: none"> ● Beer, Landshark Lager ● Dry Apple Cider, Brickworks Ciderhouse Batch: 1904 ● Liquor, Calvados ● Maple Whiskey Liqueur, Cabot Trail 5. The mystery <u>Mushroom</u> could be any of the following: <ul style="list-style-type: none"> ● King Oyster

- Shimiji, Brown
- Shitake
- Chanterelles

6. The mystery **Herb or Spice** could be any of the following:

- Chervil
- Basil, Purple
- Lavender
- Sumac

Appendix #1 - Recipe Costing Exercise – Instructions & Example

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

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

Name of Recipe								No. of Portions:		22	
Ingredient	As Purchased (AP)			Edible Portion (EP)				Recipe - Units Needed		Recipe Ingredient Cost	
	Purchase Amount	Unit.	Purchase Cost	Edible Portion Yield %	Yielded amount		Unit Cost (Cost per gram)				
Onion, Spanish	20	kg	\$ 19.57	90%	18,000	gr	\$ 0.001	250	gr	\$ 0.25	
Carrot	20	kg	\$ 16.85	93%	18,600	gr	\$ 0.001	125	gr	\$ 0.13	
Celery	525	gr	\$ 1.91	82%	431	gr	\$ 0.004	125	gr	\$ 0.50	
Eggs, whites	684	gr	\$ 3.48	40%	274	gr	\$ 0.013	250	gr	\$ 3.25	
Lemons	576	gr	\$ 7.80	50%	288	gr	\$ 0.027	30	gr	\$ 0.81	
Calculate the number of complete portions the recipe will yield, given a portion size (#, g, or ml).											
Calculate the cost per ingredient, and the total recipe cost.											
Calculate the yielded cost per portion.											
Calculate the suggested selling price given a 23.5% food cost.											
Calculate the Gross Profit per portion in dollars & cents.											
								Total Recipe Cost (\$)		\$ 4.94	
								Yielded Cost Per Portion (\$)		\$ 0.22	
								Suggested Selling Price (\$)		\$ 0.94	
								Food Cost %		23.5%	
								Gross Profit per portion (\$)		\$ 0.72	

Appendix #2 – Precision Cuts

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

Page: 145



(a) Tourné: 2 in. long \times $\frac{3}{4}$ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm \times 2 cm).



(b) Large dice: $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. (2 cm \times 2 cm \times 2 cm).



(c) Medium dice: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 12 mm).



(d) Small dice: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. (6 mm \times 6 mm \times 6 mm).



(e) Brunoise (broon-wahz): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 3 mm).



(f) Fine brunoise: $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 1.5 mm).



(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) Paysanne: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; round, square, or rectangular).



(i) Lozenge: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; diamond-shape).



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



(k) Batonnet: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ -3 in. (6 mm \times 6 mm \times 6-7.5 cm).



(l) Julienne (or allumette potatoes): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 6 cm).



(m) Fine julienne: 2 in. long \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 5 cm).



OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO

TORONTO (ONTARIO)

LUNDI 6 MAI 2024

POSTSECONDAIRE

ARTS CULINAIRES

Projet d'épreuve

COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE :

Steve Bennis (coprésident)

steven.bennis@flemingcollege.ca

Stanley Zerdin (coprésident)

stanley.zerdin@dpcdsb.org

Pat Nixon (coprésident)

Dean Michielsen (coprésident)

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 décrit le matériel à apporter, l'équipement qui sera fourni par le comité, les directives concernant l'uniforme (EPI), les critères d'évaluation, etc.

Pour être bien renseigné au sujet du concours, veuillez consulter la fiche descriptive sur le site Web http://www.skillsontario.com/index.php?p=index&lm_lang=fr

Pour toute autre question, veuillez communiquer par courriel **avec les deux** coprésidents du comité technique :

Steve Bennis steven.bennis@flemingcollege.ca

Stanley Zerdin stanley.zerdin@dpcdsb.org

En prenant soin d'indiquer ce qui suit comme sujet :

Compétences Ontario – Concours au palier postsecondaire – Question

Les questions (et réponses) seront affichées sur le site Web de Compétences Ontario sous la fiche descriptive (intitulé « Questions et réponses en vue du concours – 2024 ») pour que tous les concurrents puissent en prendre connaissance.

Module 1

Établissement des coûts d'une recette, compétences et déjeuner

Description	<p>Les concurrents doivent réaliser un exercice de conversion, préparer des coupes de légumes, et créer un élément de leur choix pour le déjeuner. Si le temps le permet, les concurrents peuvent également faire la mise en place pour le Module 2.</p> <p><u>Exercice d'établissement des coûts</u></p> <ul style="list-style-type: none">• L'exercice d'établissement des coûts devra être réalisé dans un délai de 30 minutes à partir du début du concours.• Voir l'Annexe 1 – Exemple d'un exercice d'établissement des coûts d'une recette. <p><u>Coupes de précision des légumes</u></p> <p>Les coupes à présenter sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 g de poireau - julienne• 100 g de carotte - brunoise• 100 g de zucchini - tourné• 100 g de champignons de Paris - tourné• Voir l'annexe 2 – coupes de précision <p>Tous les légumes coupés <u>doivent être incorporés</u> dans le Module 2.</p> <p>Les quantités utilisées sont à la discrétion des concurrents, mais elles doivent être mentionnées dans son menu et mettre en valeur la compétence de base.</p> <p><u>Déjeuner sur assiette</u></p> <p>Les concurrents devront développer et préparer deux (2) portions d'œufs à la bénelictine pour un service à la carte destiné à des ovo-lacto-végétariens en respectant les paramètres suivants. Votre déjeuner doit inclure :</p> <ul style="list-style-type: none">• Une préparation de biscuits• Œuf(s) poché(s)• Au moins une (1) sauce (hollandaise)• Au moins une garniture fonctionnelle <p><u>Mise en place pour le Module 2</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Faire la mise en place pour le Module 2
Ingrédients disponibles	<ul style="list-style-type: none">• La liste des ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Table commune d'ingrédients – palier postsecondaire.• <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.
Précisions sur le service	<ul style="list-style-type: none">• Des contenants en plastique pour les légumes des coupes de précision seront fournis.• Le déjeuner doit être servi chaud.• Le poids total d'une portion doit être de 150 à 225 grammes.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • Toutes les coupes de précision de légumes doivent être présentées dans les contenants fournis (contenants en plastique de 500 ml). • L'exercice de conversion devra être réalisé dans un délai de 30 minutes à partir du début du concours. • Les concurrents ne peuvent recueillir des aliments avant d'avoir terminé l'exercice d'établissement des coûts. • Les produits préparés (mise en place) pour le Module 2 doivent être entreposés correctement dans votre réfrigérateur ou à votre poste de travail. 	

Module 2

Menu trois services

Description	<p>Confectionner quatre (4) portions pour les trois (3) services suivants :</p> <p><u>Hors-d'œuvre – truite</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les éléments suivants doivent être visibles sur l'assiette : <ul style="list-style-type: none"> • Truite arc-en-ciel • Au moins deux (2) ingrédients du panier mystère • Au moins une (1) sauce • Au moins une (1) garniture fonctionnelle • Peut inclure n'importe quels légumes des coupes de précision <p><u>Plat principal – canard</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les éléments suivants doivent être visibles sur l'assiette : <ul style="list-style-type: none"> • Canard – doit témoigner de deux (2) modes de cuisson différents • Au moins deux (2) ingrédients du panier mystère • Au moins une (1) sauce • Au moins un (1) fécule • Un minimum de trois (3) légumes des coupes de précision utilisant <u>différentes méthodes de cuisson pour chacun</u> • Un minimum d'une (1) garniture fonctionnelle • Peut inclure n'importe quels légumes des coupes de précision <p><u>Dessert – dessert à l'assiette – confection des concurrents</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les éléments suivants doivent être visibles sur l'assiette : <ul style="list-style-type: none"> • Au moins deux (2) ingrédients du panier mystère • Pâtisserie (choux, pâte feuilletée, pâte brisée, pâte sucrée, etc.) • Garniture de crème (crème pâtissière, crème anglaise, bavarois, etc.) • Garniture de chocolat ou de sucre, au choix du concurrent • Au moins une (1) sauce
--------------------	---

<p>Précisions sur le service</p>	<p><u>Hors-d'œuvre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le poids total d'une portion doit être de 150 à 200 grammes. ○ Le hors-d'œuvre peut être servi chaud ou froid. (La température de l'assiette doit convenir à celle du mets). ○ Les mets protéinés doivent avoir été cuits jusqu'à l'atteinte d'une température minimale de 60 °C (140 °F) – aucun mets cru ne sera accepté. ○ La sauce doit être servie dans les assiettes. Simultanément, il faut aussi présenter aux juges une (1) saucière (90 mL) pour évaluation. <p><u>Plat principal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le poids total d'une portion doit être de 185 à 250 grammes. ○ Les mets protéinés doivent avoir été cuits – aucune protéine crue ne sera acceptée. ○ Les températures de cuisson doivent respecter les normes de salubrité alimentaire. ○ La sauce doit être servie dans les assiettes. Simultanément, il faut les accompagner d'une (1) saucière (minimum de 90 mL). <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le poids total d'une portion doit être de 95 à 150 grammes. ○ Aucun composant congelé n'est permis . <p><u>Remarque</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 moules et autres instruments de ce type sont autorisés pour la production, les autres articles de service (cuillères de service, verres, ramequins, etc.), ne sont pas permis pour le service.
<p>Ingrédients disponibles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La liste des ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Table commune d'ingrédients. • <u>Produits laitiers</u> – pour les deux modules, chaque concurrent n'aura droit qu'à 1 litre de crème 35 %, 500 g de beurre et 12 œufs.
<p>Ingrédients du panier mystère</p>	<p>Tous les éléments mystères seront tirés au hasard et affichés sur le site Web de Compétences Ontario le <u>lundi 29 avril 2024 à 12 h (midi)</u>.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le <u>grain ou la légumineuse sèche</u> mystère pourrait être l'un(e) ou l'autre parmi ce qui suit : <ul style="list-style-type: none"> • quinoa • lentilles, rouges • orge • pois cassés, jaunes 2. Le <u>fruit</u> mystère pourrait être l'un ou l'autre parmi ce qui suit : <ul style="list-style-type: none"> • rhubarbe • pomme, Granny Smith

- fraises
 - mûres
3. Le **fromage** mystère pourrait être l'un ou l'autre parmi ce qui suit :
- fromage de chèvre
 - brie, double crème
 - provolone
 - cantonnier
4. La **boisson alcoolisée** mystère pourrait être l'une ou l'autre parmi ce qui suit :
- bière, Landshark Lager
 - cidre de pomme sec, Brickworks Ciderhouse Batch: 1904
 - liqueur, Calvados
 - liqueur de whiskey à l'érable, Cabot Trail
5. Le **champignon** mystère pourrait être l'un ou l'autre parmi ce qui suit :
- pleurote
 - shimeji, brun
 - champignon shiitake
 - chanterelles
6. **L'herbe ou l'épice** mystère pourrait être l'une ou l'autre parmi ce qui suit :
- cerfeuil
 - basilic, pourpre
 - lavande
 - sumac

Annexe n° 1 – Exercice d'établissement des coûts d'une recette – Consignes et exemple

Ce modèle est fourni pour permettre aux concurrents de s'exercer. Ils auront ainsi ce que l'on attend d'eux. La recette donnée en exemple dans le tableau ne sera pas utilisée pour l'épreuve. Les chiffres indiqués dans les zones ombragées vertes et orangées seront masqués pour les besoins de l'exercice. Les concurrents devront y inscrire les données pertinentes d'après l'information fournie dans les colonnes voisines.

- La feuille de calcul et la calculatrice sont fournies par le comité technique.
- Les concurrents doivent fournir le matériel d'écriture (crayon ou plume).
- Les concurrents NE PEUVENT PAS utiliser leur propre dispositif pour faire les calculs (p. exemple, téléphone intelligent, tablette, calculatrice personnelle, autre dispositif programmable, ordinateur portable).
- Il est interdit de toucher aux aliments avant que l'exercice d'établissement des coûts soit terminé et remis.
- L'exercice d'établissement des coûts doit être remis dans le délai de 30 minutes.
- Les concurrents peuvent commencer leur mise en place et la préparation des aliments une fois qu'ils ont terminé l'exercice.
- Le comité technique ramassera les formulaires de calcul des coûts complétés en même temps que les menus et les éléments du menu.
- Pointage : un (1) point pour les zones ombragées vertes et deux (2) points pour les zones ombragées

Anglais seulement

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

Annexe n° 2 – Coupes de précision

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

Page: 145



(a) Tourné: 2 in. long \times $\frac{3}{4}$ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm \times 2 cm).



(b) Large dice: $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. (2 cm \times 2 cm \times 2 cm).



(c) Medium dice: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 12 mm).



(d) Small dice: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. (6 mm \times 6 mm \times 6 mm).



(e) Brunoise (broon-wahz): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 3 mm).



(f) Fine brunoise: $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 1.5 mm).



(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) Paysanne: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; round, square, or rectangular).



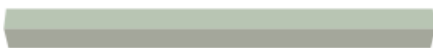
(i) Lozenge: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; diamond-shape).



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



(k) Batonnet: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ -3 in. (6 mm \times 6 mm \times 6-7.5 cm).



(l) Julienne (or allumette potatoes): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 6 cm).



(m) Fine julienne: 2 in. long \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 5 cm).