



**SkillsCompétences
Canada Ontario**
SKILLS ONTARIO COMPETITION

TORONTO, ONTARIO

TUESDAY MAY 6, 2025

SECONDARY

CULINARY ARTS 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)

1. GENERAL INFORMATION
2. MODULE 1 - Recipe Conversion, & Competencies
3. MODULE 2 - Three Course Menu
4. APPENDIX 1 - Recipe Conversion Exercise – Instructions & Example
5. APPENDIX 2 - Precision Cuts
6. APPENDIX 3 – Secondary Recipes

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

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

Steve Bennis at steven.bennis@flemingcollege.ca

Pat Nixon at pat.nixon@dpcdsb.org

With the subject line:

`` Skills Ontario – Secondary Competition – Question ``

All questions (and answers) will be posted to the Skills Ontario web site under the scope documents (labelled “Contest Q&A - 2025”) for all participants to review.

This document was last updated: Jan 13, 2025;

Plus récente mise à jour du document : 13 janvier 2025;

Module 1

Recipe Conversion and Competencies

Description

Competitors must complete a recipe converting exercise, prepare vegetable precision cuts, chicken fabrication and present Pierogi Dough. Competitors may complete any additional Mise en place for Module 2.

Recipe Conversion Exercise

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

Pierogi Dough Competency

- Prepare and present 0.400 kg of Pierogi Dough
- The pierogi dough must be used for the appetizer in Module 2

Precision Cuts Competency

Competitors will produce the following precision cuts:

- **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 **must be used** in your 3-course menu in module 2.

Chicken Fabrication Competency

Debone 1 chicken into the following:

- 2 Breasts – Supreme, Frenched
- 2 Legs disjointed, bone-in, oyster attached.
- Remaining bones (Back, Neck, Wingtips and Ribcage) to be presented.
- See Appendix #3 – Chicken Fabrication

Mise en Place for Module 2

- 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” 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 | <ul style="list-style-type: none"> • Containers will be provided for precision cuts, pierogi dough, and chicken fabrication competencies. • 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. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conversion exercise will have a 30-minute deadline from the start of the contest. • Competitors may not gather food until the test is completed. • Module 2 Mise en place to be stored neatly in your fridge or at your station. | |

| Module 2 Three Course Menu | |
|---------------------------------------|---|
| Description | <p>Prepare four (4) portions of the following three (3) course menu:</p> <p><u>Appetizer:</u> Pierogi Inspired Appetizer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pierogies must include: <ul style="list-style-type: none"> ▪ A potato-based filling of the competitor’s choice. ▪ An appropriate, modern functional garnish. ▪ A sauce/ dressing of the competitor’s choice (Hot or Cold). ▪ One of the precision cut competencies from Module 1 <p><u>Main Course:</u> Stuffed Chicken Breast</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stuffed Chicken Breast Main Course must include: <ul style="list-style-type: none"> ▪ A minimum of one (1) starch preparation. ▪ A minimum of two (2) vegetable/fruit preparations. ▪ The chicken velouté based derivative sauce of the competitor’s choice. ▪ A minimum of one (1) functional garnish that is modern, and complimentary. ▪ One of the precision cut competencies from Module 1 <p><u>Dessert:</u> Tea/Sweet Biscuit Inspired Creation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dessert must include: <ul style="list-style-type: none"> ▪ A Tea/ Sweet Biscuit preparation. ▪ A minimum of one (1) fruit-based sauce utilizing frozen berries. |

| | |
|-------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ A minimum of one (1) flavoured Chantilly cream. ▪ One (1) functional edible garnish. ▪ One of the precision cut competencies from Module 1 |
| Service Details | <p><u>Appetizer</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Total plate portion size must be between 150 – 210 grams <p><u>Main Course</u></p> <p>Total plate portion size must be between 250 – 300 grams</p> <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <ul style="list-style-type: none"> • <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” document posted. |

Appendix #1 - Recipe Conversion Exercise - Instructions & Example

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

- Worksheet and calculator are provided by the Technical Committee.
- Competitor must supply writing implement – pen or pencil.
- Competitor CANNOT use their own device for their calculations. (i.e.: smartphone, tablet, personal calculator, laptop, or other programmable device).
- No food is to be contacted until converting exercise is completed & submitted.
- Converting 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 forms with the menus.

- Marking: ½ mark for each conversion factor, 1 mark for each new quantity

Recipe Name: **Brown Sauce**

Recipe Total Yield: **4 litres**

| # | Ingredients | Original Quantity | Times | Conversion Factor | Equals | New Quantity (Rounded to nearest gram) |
|-----------------------------|---------------|-------------------|-------|-------------------|--------|---|
| 1 | Carrot | 0.250 kg | X | 0.125 | = | 31 g |
| 2 | Onion | 0.500 kg | X | 0.125 | = | 63 g |
| 3 | Celery | 0.250 kg | X | 0.125 | = | 31 g |
| 4 | Butter | 0.250 kg | X | 0.125 | = | 31 g |
| 5 | Bread Flour | 0.250 kg | X | 0.125 | = | 31 g |
| 6 | Beef Stock | 6 litres | X | 0.125 | = | 750 ml |
| 7 | Tomato Puree | 0.250 kg | X | 0.125 | = | 31 g |
| 8 | Bay Leaf | 0.008 kg | X | 0.125 | = | 1 g |
| 9 | Thyme | 0.012 kg | X | 0.125 | = | 2 g |
| 10 | Parsley Stems | 8 each | X | 0.125 | = | 1 each |
| Desired Total Yield: | | | | | | 0.500 litres |

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).



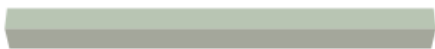
(i) Lozenge: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in.
(12 mm \times 12 mm \times 3 mm; diamond-shape).



(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).

Appendix #3 – Chicken Fabrication

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

Page: 544 - Figure 18.6



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



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



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



(e) Turn the breast portion upright. Cut down along one side of the ridge of the breastbone to separate the breast meat from the bone.



(c) Turn the chicken on its side and pull the leg back. Carefully start to cut the flesh from the bone, being sure to get the “oyster,” the little nugget of tender meat in the hollow of the hip bone. Cut through the ligaments at the hip joint.



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



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



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



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



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



(i) Pull the breast meat completely off the bone. Be sure to hold onto the small "tenderloin" muscle inside the breast so it doesn't separate from the rest of the meat. Repeat with the other side.



(l) A semi-boneless breast with the wing bone left in is known as a suprême or an airline breast. The wing bone may be left as is or frenched (meat scraped off), as in the illustration.

Appendix #4 – 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.

Culinary Institute of America (CIA). (2024). **Professional Chef** (10th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Labensky, Sarah et al. (2017). **On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals** (7th 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 three (3) 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 menu’s preparation (e.g. knife handling, reducing liquids, cooking roux, roasting meat, vegetable cookery, quick breads and guidelines for plate presentations).
- Common and correct cooking practices should be respected and are encouraged.
- Where ingredients may be unavailable or out of season, appropriate substitutions should be made.
- **Note:**

Please refer to the contest documents for Skills Canada National Competition (SCNC) for Cooks. Please review the Contest Description and the Secondary Project for examples of the contest and recipes developed by the National Technical Committee. Please go to the following link for contest information about the national competition for cooks:

<https://www.skillscompetencescanada.com/en/competition/scnc-regina-2025-34-cooking/>

Velouté

Source: Professional Cooking 9th edition, Page 188

Yield: 2 Quarts (2 Litres)

| | | |
|------------------|-----------|----------|
| Clarified Butter | 4 fl. oz. | 125 ml |
| White mirepoix | 4 oz. | 125 g |
| Flour | 4 oz. | 125 g |
| White stock | 2.5 qt. | 2.5 L |
| Sachet: | | |
| Bay leaf | 1 | 1 |
| Thyme | ½ tsp. | 2 ml |
| Peppercorns | ½ tsp. | 2 ml |
| Parsley stems | 3-4 | 3-4 |
| Salt | To taste | To taste |
| White pepper | To taste | To taste |

1. Heat the clarified butter in a heavy saucepot over low heat. Add mirepoix and sweat the vegetables without browning them.
2. Add flour and make a blond roux. Cool roux slightly.
3. Gradually add the stock to the roux, beating constantly. Bring to a boil, stirring constantly. Reduce heat to a simmer.
4. Add the sachet.
5. Simmer the sauce very slowly for 1 hour. Stir occasionally, and skim surface when necessary. Add more stock if needed to adjust consistency.
6. If the velouté is to be used as is, season to taste with salt and white pepper. But if it is to be used as an ingredient in other preparations, do not season velouté.
7. Strain through a China cap lined with cheesecloth. Cover or spread melted butter on the surface to prevent skin formation. Keep hot in a bain-marie, or cool in a cold-water bath for later use.

Recipe and photo: *Progressional Cooking 9th edition*. Courtesy of John Wiley and Sons, Inc.



Potato and Cheese filled Pierogi with Caramelized Onions, Beurre Noisette and Sage

Source: Professional Chef 10th edition, Page 694

Yield: 10 servings

Filling

| | | |
|--------------------------------------|----------|----------|
| Chef's Potatoes | 6 lbs | 2.72 kg |
| Egg Yolks | 7 each | 7 each |
| Cheddar Cheese | 9 oz | 225 g |
| Green Onions, halved & thinly sliced | 1 ¾ oz | 50 g |
| Salt | to taste | to taste |
| Nutmeg | to taste | to taste |

Dough

| | | |
|-------------------|-----------|--------|
| Semolina Flour | 1 lb 5 oz | 595 g |
| All-Purpose Flour | 1 lb 5 oz | 595 g |
| Eggs | 9 each | 9 each |
| Salt | 1 oz | 28 g |
| Egg Wash | 2 fl oz | 60 ml |

Cooking & Beurre Noisette

| | | |
|----------------------------|------------|----------|
| Clarified Butter | 6 oz | 170 g |
| Butter | 12 oz | 340 g |
| Salt | ¼ tsp | 1.25 g |
| Peppercorns, white, ground | to taste | to taste |
| Onions, Caramelized | 1 lb 12 oz | 794 g |
| Sage, chiffonade | 2 Tbsp | 6 g |
| Sour Cream | 1 lb | 454 g |

1. Scrub, peel, and cut the potatoes into large pieces. Boil them in salted water under tender enough to mash easily. Drain, reserving and chilling 8 oz (240 ml) of the cooking liquid. Dry the potatoes over low heat or on a sheet pan in a 300 F (149 C)

oven until no steam rises from them. While the potatoes are still hot, puree them through a food mill or potato ricer into a heated bowl.

2. Add the egg yolks, cheese, and green onions. Season with the salt, pepper, and nutmeg. Set the filling aside.
3. To make the dough, place the reserved potato water, flours, eggs, and salt into a mixer fitted with a dough hook. Mix at medium speed until the dough forms a smooth ball, 3 to 4 minutes. Divide the dough into 4 sections and knead on a floured surface until the dough is barely tacky. Cover with plastic wrap and allow it to rest for 20 minutes.
4. Roll out the dough using a pasta machine to a 1/16" (1.5 mm) thickness. Cut the dough into circles using a 2 1/2" (6 cm) biscuit cutter. Lightly brush the edges with egg wash.
5. Place approximately 1 Tbsp (15 ml) of the filling onto the center of the dough. Fold in half to form a half-moon and pinch the edges to seal.
6. Simmer the pierogi in boiling salted water until the dough along the edge seals are fully cooked, 4 to 5 minutes. The pierogi are ready to finish now, or they may be cooled in ice water, drained, refrigerated for later service.
7. Heat the clarified butter in a large sauté pan over medium heat. Add the pierogi and sauté until golden brown on both sides, and heated through, about 2 minutes per side.
8. Pour off the clarified butter, increase the heat to medium-high, add the whole butter, and bring it to noisette (golden brown), about 2 minutes. Add a pinch of salt and white pepper, and drizzle over the pierogi.
9. Garnish with the caramelized onions, sage and sour cream and serve immediately.

Fruit Coulis

Source: Professional Baking 7th edition, Page 270

Yield: 10 – 11 oz (300 g)

| | | |
|-----------------------------|--------|-------|
| Berries or other soft fruit | 10 oz | 300 g |
| Sugar, fine granulated | 10 oz | 300 g |
| Water | 8 tsp | 40 g |
| Lemon Juice | 1 Tbsp | 15 g |

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. Cool.

Biscuits

Source: Professional Cooking 9th edition, Page 946

Yield: 2 lb. 10 oz (1278 g)

| | | | |
|----------------------|--------|-------|-----|
| Bread flour | 10 oz | 300 g | 50% |
| Pastry flour | 10 oz | 300 g | 50% |
| Salt | 0.4 oz | 12 g | 2% |
| Sugar | 1 oz | 30 g | 5% |
| Baking powder | 1.2 oz | 36 g | 6% |
| Shortening or butter | 7 oz | 210 g | 35% |
| Milk | 13 oz | 390 g | 65% |

Bake at 425°F (220°C) for approximately 15 minutes.

Biscuit Method:

1. Scale all ingredients accurately.
2. Sift the dry ingredients together into a mixing bowl.
3. Cut in the shortening, using the paddle attachment or the pastry knife attachment. If preferred, you may cut in the fat by hand, using a pastry blender or your fingers. Continue until the mixture resembles coarse cornmeal.
4. Combine the liquid ingredients. Biscuits may be prepared in advance up to this point. Portions of each mixture may then be scaled and combined just before baking.

5. Add the liquid to the dry ingredients. Mix just until the ingredients are combined, and a soft dough is formed. Do not overmix.
6. Bring the dough to the bench and knead it lightly by pressing it out and folding it in half. Rotate the dough 90 degrees after each fold.
7. Repeat this procedure about 10 to 20 times, or for about 30 seconds. The dough should be soft and slightly elastic but not sticky. Over kneading toughens the biscuits. The dough is now ready for makeup.



Recipe and photo: Professional Cooking 9th edition. Courtesy John Wiley and Sons, Inc.



SkillsCompétences Canada **Ontario**

OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO

TORONTO (ONTARIO)

MARDI 6 MAI 2025

SECONDAIRE

ARTS CULINAIRES PROJET D'ÉPREUVE

**COPRÉSIDENTS DU COMITÉ
TECHNIQUE :**

Steve Bennis (coprésident)
Stanley Zerdin (coprésident)
Pat Nixon (coprésident)
Dean Michielsen (coprésident)

1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX
2. MODULE 1 – Exercice de conversion, Compétences, Petit-déjeuner
3. MODULE 2 – Menu trois services
4. ANNEXE 1 – Exercice de conversion de recette – instructions et exemple
5. ANNEXE 2 – Coupes de précision
6. ANNEXE 3 – Recettes – palier secondaire

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.benns@flamingcollege.ca

Pat Nixon pat.nixon@dpcdsb.org

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

Compétences Ontario – Concours au niveau secondaire – 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 – 2025 ») pour que tous les concurrents puissent en prendre connaissance.

Module 1

Exercice de conversion de recette et compétences

| | |
|---|--|
| <p>Description</p> | <p>Les concurrents doivent réaliser un exercice de conversion, préparer des coupes de précision de légumes, la découpe de poulet et la présentation de la pâte à pierogis. Si le temps le permet, les concurrents peuvent également faire la mise en place pour le Module 2.</p> <p><u>Exercice de conversion de recette</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le délai alloué pour réaliser l'exercice de conversion de recette est de 30 minutes après le début du concours. • Voir l'Annexe 1 – Exemple d'un exercice de conversion de recette <p><u>Pâte à pierogis</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Préparer et présenter 600 g (0,400 kg) de votre pâte à pierogis</u> • <u>Cette pâte doit être utilisée pour l'entrée dans le Module 2</u> <p><u>Coupes de précision</u></p> <p>Les concurrents prépareront les produits suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 g de juliennes (en utilisant un légume/fruit de la boîte mystère ou de la table commune). • 100 g de petits dés (en utilisant un légume/fruit de la boîte mystère ou de la table commune). • 200 g de dés moyens (en utilisant un légume/fruit de la boîte mystère ou de la table commune). • Voir l'annexe 2 – coupes de précision • Ces coupes de précision <u>doivent être utilisées</u> dans votre menu trois (3) services dans le Module 2. <p><u>Découpe de poulet</u></p> <p>Découper un poulet pour obtenir les morceaux suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deux (2) poitrines – suprême, à la française • Deux (2) cuisses déjointées, avec les os, avec le sot-l'y-laisse. • Le reste des os (dos, cou, pointes des ailes et cage thoracique) doivent être présentés • Voir l'annexe 3 – Découpe de poulet <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. |
| <p>Renseignements au sujet des ingrédients</p> | <ul style="list-style-type: none"> • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Table commune d'ingrédients – palier secondaire. <p><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> |

| | |
|--|---|
| Précisions sur le service | <ul style="list-style-type: none"> • Des contenants sont fournis pour les légumes des coupes de précision et de découpage de poulet e. • 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"> • L'exercice de conversion devra être réalisée dans un délai de 30 minutes à partir du début du concours. • Les concurrents ne peuvent pas rassembler les aliments nécessaires avant la fin de l'exercice de conversion. • 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 du menu trois (3) services suivants :</p> <p><u>Entrée: entrée inspirée de pierogis</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les pierogis doivent inclure : <ul style="list-style-type: none"> ○ La farce de pommes de terre au choix des concurrents ○ Une garniture fonctionnelle moderne et appropriée ○ Une sauce /vinaigrette au choix des concurrents (chaude ou froide) ○ Un minimum d'une (1) coupe de précision du Module 1 <p><u>Plat principal : Poitrine de poulet farcie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le plat principal de poitrine de poulet farcie doit inclure : <ul style="list-style-type: none"> ○ Un minimum d'une (1) préparation de féculent. ○ Un minimum de deux (2) préparations de légumes / fruits ○ La sauce à base de velouté de poulet doit être modifiée en une sauce dérivée au choix du concurrent. <p><u>Un minimum d'une (1) garniture fonctionnelle moderne et complémentaire.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Un minimum d'une (1) coupe de précision du Module 1 <p><u>Dessert : Création inspirée de biscuits sucrés pour le thé</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Le dessert</u> doit inclure : <ul style="list-style-type: none"> ○ Une préparation de biscuit sucré pour le thé. ○ Un minimum d'une (1) sauce à base de fruits |
|--------------------|--|

| | |
|---|--|
| <p>Précisions sur le service</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ Un minimum d'une (1) crème chantilly aromatisée. ○ Une (1) garniture comestible fonctionnelle <ul style="list-style-type: none"> ○ Un minimum d'une (1) coupe de précision du Module 1 <p><u>Entrée</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Poids minimal de 150 g et poids maximal de 210 g <p><u>Plat principal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Poids minimal de 250 g et poids maximal de 300 g. <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Poids minimal de 125 g et poids maximal de 185 g ○ Remarque : déposer un morceau de fruit (p. ex., une fraise) n'est pas considéré une garniture et ne démontre pas une compétence culinaire. <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| <p>Ingrédients disponibles</p> | <p><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> <ul style="list-style-type: none"> • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Table commune des ingrédients. |

Annexe n° 1 – Exercice de conversion d'une recette – Instructions et exemple

Cet exemple est fourni pour permettre aux concurrents de s'exercer. Ils sauront 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 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 portatif).
- Il est interdit de toucher aux aliments avant que l'exercice de conversion soit terminé et remis.
- L'exercice de conversion 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 complétés en même temps que les menus
- Pointage : demi ($\frac{1}{2}$) point pour chaque facteur de conversion, un (1) point pour chaque nouvelle quantité.

Concurrent n° ____

Pointage : ____ /

Recette : **sauce brune**

15

Rendement : **4**

| # | Ingrédients | Quantité initiale | Multiplié | Facteur de conversion | Égale | Nouvelle quantité (arrondie au gramme le plus près) |
|---------------------------|--------------------|-------------------|-----------|-----------------------|-------|--|
| 1 | Carotte | 250 g | X | 0.125 | = | 31 g |
| 2 | Oignon | 500 g | X | 0.125 | = | 63 g |
| 3 | Céleri | 250 g | X | 0.125 | = | 31 g |
| 4 | Beurre | 250 g | X | 0.125 | = | 31 g |
| 5 | Farine panifiable | 250 g | X | 0.125 | = | 31 g |
| 6 | Bouillon de bœuf | 6 l | X | 0.125 | = | 750 ml |
| 7 | Purée de tomates | 250 g | X | 0.125 | = | 31 g |
| 8 | Feuille de laurier | 8 g | X | 0.125 | = | 1 g |
| 9 | Thym | 12 g | X | 0.125 | = | 2 g |
| 10 | Tiges de persil | 8 | X | 0.125 | = | 1 ch |
| Rendement désiré : | | | | | | 0,5 litre |

Annexe n°2 – 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) **Tourmé:** 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).

Appendix #3 – Découpe de poulet

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

Page : 544 - Image 18.6



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



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



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



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



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



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

de l'os de la hanche. Couper les ligaments de l'articulation de la hanche.



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



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



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



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



(i) Séparer entièrement la poitrine de l'os. Veiller à tenir le petit muscle (filet) à



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

| | |
|---|--|
| <p>l'intérieur de la poitrine pour qu'il ne se détache pas du reste de la chair. Répéter l'opération de l'autre côté.</p> | |
|---|--|

Annexe n° 4 – 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.

Culinary Institute of America (CIA). (2024). **Professional Chef** (10^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 l'entrée présenté dans le menu trois (3) services.
- Ces ouvrages contiennent des photos, des textes et des liens Internet expliquant les techniques de travail adéquates et sécuritaires ainsi que les aspects importants de la préparation des mets (par exemple, manipulation des couteaux, réduction des liquides, préparation du roux, rôtissage de la viande, cuisson des légumes, pains éclair et présentation des assiettes).
- Les concurrents doivent avoir recours aux pratiques courantes et adéquates.
- Si certains ingrédients ne sont pas disponibles ou ne sont pas de saison, ils seront substitués.
- 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-regina-2025-34-cooking/>

Sauce veloutée

Source: Professional Cooking 9^e édition, page 188

Rendement : 2 pintes (2 litres)

| | | |
|--------------------|------------|---------|
| Beurre clarifié | 4 fl. oz | 125 ml |
| Mirepoix blanche | 4 oz | 125 g |
| Farine | 4 oz | 125 g |
| Fond blanc | 2.5 qt | 2.5 L |
| Bouquet garni : | | |
| Feuille de Laurier | 1 | 1 |
| Thym | ½ c. à thé | 2 ml |
| Poivre en grains | ½ c. à thé | 2 ml |
| Branche de persil | 3-4 | 3-4 |
| Sel | Au goût | Au goût |
| Poivre blanc | Au goût | Au goût |

1. Faire chauffer le beurre clarifié dans un ustensile de cuisson approprié à feu modéré. Ajouter le mirepoix et faire suer sans coloration.
2. Ajouter la farine et faire un roux blond. Réserver.
3. Ajouter graduellement le fond au roux en fouettant constamment. Amener à ébullition en remuant et laisser mijoter.
4. Ajouter le bouquet garni.
5. Laisser mijoter tranquillement pendant une (1) heure. Remuer à l'occasion et retirer l'écume au besoin. Ajouter du fond au besoin pour la consistance.
6. Si le velouté est pour être utilisé tel quel, assaisonner le goût à l'aide de sel et de poivre blanc. Mais si le velouté agit en tant qu'ingrédient faisant partie d'une autre préparation, ne pas l'assaisonner.
7. Passer au chinois munis d'un coton à fromage ou d'un filtre. Couvrir de beurre fondu à la surface afin de prévenir la formation d'une peau. Conserver au bain-marie ou refroidir à l'eau froide pour utilisation future.



Recette et photo : Professional Cooking 9^e édition. Gracieuseté de John Wiley and Sons, Inc.

Pierogis farcies aux pommes de terre et au fromage, oignons caramélisés, beurre noisette à la sauge

Source: Professional Chef 10^e édition, Page 694

Rendement : 10 portions

Farce

| | | |
|--|---------|---------|
| Pommes de terre du chef | 6 lb | 2,72 kg |
| Jaunes d'œufs | 7 ch | 7 ch |
| Fromage cheddar | 9 oz | 225 g |
| Oignons verts, coupés en deux et tranchés finement | 1 ¾ oz | 50 g |
| Sel | Au goût | Au goût |
| Muscade | Au goût | Au goût |

Pâte

| | | |
|-------------------|-----------|-------|
| Farine de semoule | 1 lb 5 oz | 595 g |
| Farine tout usage | 1 lb 5 oz | 595 g |
| Œufs | 9 ch | 9 ch |
| Sel | 1 oz | 28 g |
| Dorure aux œufs | 2 oz liq. | 60 ml |

Cuisson et beurre noisette

| | | |
|------------------------------|--------------|---------|
| Beurre clarifié | 6 oz | 170 g |
| Beurre | 12 oz | 340 g |
| Sel | ¼ c. à thé | 1,25 g |
| Poivre en grains blanc moulu | Au goût | Au goût |
| Oignons caramélisés | 1 lb 12 oz | 794 g |
| Sauge, chiffonnade | 2 c. à soupe | 6 g |
| Crème sûre | 1 lb | 454 g |

1. Nettoyer, éplucher et couper les pommes de terre en gros morceaux. Les faire bouillir dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment tendre pour être écrasées facilement. Égoutter, réserver et réfrigérer 8 oz (240 ml) du liquide de cuisson. Sécher les pommes de terre à feu doux ou sur une plaque de cuisson dans un four à 300 °F (149 °C) jusqu'à ce qu'il n'en sorte plus de vapeur. Pendant que les pommes de terre sont encore chaudes, les réduire en purée dans un cul de poule à l'aide d'un moulin à légumes ou d'un presse-purée.
2. Ajouter les jaunes d'œufs, le fromage et les oignons verts. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Mettre la garniture de côté.
3. Pour faire la pâte, placer l'eau de pomme de terre réservée, les farines, les œufs et le sel dans un mélangeur équipé d'un crochet pétrisseur. Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse, 3 à 4 minutes. Diviser la pâte en 4 tronçons et pétrir sur une surface farinée jusqu'à ce que la pâte soit à peine collante. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 20 minutes.
4. Abaisser la pâte à l'aide d'un laminoir à pâte sur une épaisseur de 1/16 po (1,5 mm). Couper la pâte en cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm (2 1/2 po). Badigeonner légèrement les bords de dorure à l'œuf.

5. Déposer environ 1 c. à soupe (15 ml) de garniture au centre de la pâte. Plier en deux pour former une demi-lune et pincer les rebords pour sceller.
6. Laisser mijoter les pierogis dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce que la pâte le long des joints de bord soit complètement cuite, 4 à 5 minutes. pierogis sont maintenant prêts à finir, ou ils peuvent être refroidis dans de l'eau glacée, égouttés, réfrigérés pour un service ultérieur.
7. Faire chauffer le beurre clarifié dans une grande sauteuse à feu moyen. Ajouter les pierogis et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés et bien chauds, environ deux (2) minutes de chaque côté.
8. Retirer le beurre clarifié, augmenter le feu à moyen-vif, ajouter le beurre entier et le porter à noisette (brun doré), environ deux (2) minutes. Ajouter une pincée de sel et de poivre blanc et arroser les pierogis.
9. Garnir d'oignons caramélisés, de sauge et de crème sure et servir immédiatement.

Coulis de fruits

Source: Professional Baking 7^e édition, Page 270

Rendement: 10 à 11 onces (300 g)

| | | |
|--------------------------------|--------------|-------|
| Baies ou autres fruits tendres | 10 oz | 300 g |
| Sucre granulé fin | 10 oz | 300 g |
| Eau | 8 c. à thé | 40 g |
| Jus de citron | 1 c. à table | 15 g |

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.

Biscuits

Source: Professional Cooking 9^e édition, page 946

Rendement : 2 lb 10 oz (1278 g)

| | | | |
|---------------------|--------|-------|------|
| Farine à pain | 10 oz | 300 g | 50 % |
| Farine à pâtisserie | 10 oz | 300 g | 50 % |
| Sel | 0,4 oz | 12 g | 2 % |
| Sucre | 1 oz | 30 g | 5 % |
| Levure chimique | 1,2 oz | 36 g | 6 % |
| Graisse ou beurre | 7 oz | 210 g | 35 % |
| Lait | 13 oz | 390 g | 65 % |

Cuire au four à 425 °F (220 °C) pendant environ 15 minutes.

Méthode :

1. Mettre tous les ingrédients à l'échelle avec précision.
2. Tamiser les ingrédients secs dans un bol à mélanger.
3. Couper la graisse à l'aide de la palette ou du couteau à pâtisserie ou couper la graisse à la main, à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou de vos doigts. Continuer jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la semoule de maïs grossière.
4. Mélanger les ingrédients liquides. Les biscuits peuvent être préparés à l'avance jusqu'à ce point. Des portions de chaque mélange peuvent ensuite être tartrées et combinées juste avant la cuisson.
5. Ajouter le liquide aux ingrédients secs. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés et qu'une pâte molle se forme. Ne pas trop mélanger.
6. Amener la pâte sur le banc et la pétrir légèrement en la pressant et en la pliant en deux. Faire pivoter la pâte de 90 degrés après chaque pli.
7. Répéter cette procédure environ 10 à 20 fois, ou pendant environ 30 secondes. La pâte doit être molle et légèrement élastique mais pas collante. Un pétrissage excessif durcit les biscuits. La pâte est maintenant prête pour le maquillage.



Recette et photo: Professional Cooking 9e édition, gracieuseté de John Wiley and Sons, Inc