



SKILLS ONTARIO COMPETITION

TORONTO, ONTARIO

MONDAY MAY 4, 2026

POST – SECONDARY

CULINARY ARTS CONTEST

TEST PROJECT

Le message en français suit ci-dessous

TECHNICAL CHAIRS:

Steve Benns (Co-Chair)

Stanley Zerdin (Co-Chair)

Pat Nixon (Co-Chair)

Dean Michielsen (Co-Chair)

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

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

Steve Bennis at steven.benns@flemingcollege.ca

Stanley Zerdin at stan.zerdin@hotmail.com

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 – 2026”) for all participants to review.

This document was last updated: Jan 2026

Module 1

Recipe Costing and Competencies

| | |
|---|---|
| Description | <p>Competitors must complete a recipe converting exercise, prepare vegetable precision cuts, and filet a round fish. 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>Cut the following vegetables into a Brunoise:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 g Fennel • 50 g Onion • 50 g Celery • See Appendix #2 – Precision Cuts <p>All of the vegetable precision cuts <u>must be utilized</u> for the appetizer in Module 2. Amounts are at the discretion of the competitor but must be written into their menu, and must showcase the core competency. <u>Fish Fabrication Competency</u></p> <p>Filet one (1) round fish that must be used in your appetizer in module 2. Please present the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 fillets, pin bones removed. • Skin may be removed, but must be presented. • Remaining bones, usable trim and undaubed trim must be presented. • See Appendix #3 – Fish Fabrication <p>The fish fillets <u>must be utilized</u> for the appetizer in Module 2.</p> <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 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). |
| Service Details | <ul style="list-style-type: none"> • Containers for competencies will be provided. • 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"> • All of precision cuts are to be presented in provided containers (e.g. 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</u> – Rillettes of Trout Components on the plate must include:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trout Rillettes • A cracker component • A petite salad accompaniment with a dressing/vinaigrette • A minimum of one (1) sauce that is served cold • All the Precision Cuts from Module 1 • A minimum of one (1) functional, edible, garnish <p><u>Main Course</u> – Duck en CrouteMain Course. The duck breast must be cooked en croute (Pithivier / Wellington) Components on the plate must include:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Duck breast, must be cooked medium rare – medium • A minimum of one (1) sauce • A minimum of three (3) <u>different cooking methods</u> demonstrated on the plate • A minimum of one (1) functional, edible garnish that utilizes vegetables <p><u>Dessert</u> – Individaul Entremet (Multi-layered mousse based cake). <ul style="list-style-type: none"> • Components of the plate must include: <ul style="list-style-type: none"> • A fruit element that must be incorporated within the entremet (e.g. mousse, glaze, gelee, sponge) that is not a sauce • A minimum of One (1) sauce • A sponge cake • A mousse • An edible garnish that is made of either chocolate or sugar garnish. </p> |
| Service Details | <p><u>Appetizer</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Protein items: cooking temperatures must meet minimum industry food safety standards. ○ Total plate portion size must be between 95 – 125 grams ○ Dishes must be served cold (room temperature). |

| | |
|-------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ Dressing/Vinaigrette – please serve on the plate with an additional 90 ml served on the side (Container provided). ○ <p><u>Main Course</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Total plate portion size must be between 225 – 275 grams ○ Protein items must be cooked – <u>no raw preparations</u>. ○ All elements must be served hot – <u>No cold preparations</u> ○ 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 are 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. |
| 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</u> – each competitor is limited to 1 litre of 35% cream, 500 g butter and 12 eggs (for both modules combined). |

Appendix #1 – Recipe Costing – 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).

| Chicken Consommé (broth only) | | | | | | | 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) | | | |
| Chicken Stock - Fresh | 1,000 | ml | \$ 3.89 | 100% | 1,000 | ml | \$ 0.004 | 5000 | ml | \$ 20.00 |
| Chicken Breast, skin on | 1,000 | g | \$ 11.20 | 94% | 940 | g | \$ 0.012 | 500 | g | \$ 6.00 |
| Chicken Wings and Tips | 1,000 | g | \$ 7.50 | 95% | 950 | g | \$ 0.008 | 250 | g | \$ 2.00 |
| Onion, Spanish | 20 | kg | \$ 19.57 | 90% | 18 | kg | \$ 0.001 | 250 | g | \$ 0.25 |
| Carrot | 20 | kg | \$ 16.85 | 93% | 19 | kg | \$ 0.001 | 125 | g | \$ 0.13 |
| Celery | 525 | g | \$ 1.91 | 82% | 431 | g | \$ 0.004 | 125 | g | \$ 0.50 |
| Eggs, whites | 684 | g | \$ 3.48 | 40% | 274 | g | \$ 0.013 | 250 | g | \$ 3.25 |
| Lemons | 576 | g | \$ 7.80 | 50% | 288 | g | \$ 0.027 | 30 | g | \$ 0.81 |
| Parsley - for Stems | 175 | g | \$ 1.50 | 75% | 131 | g | \$ 0.011 | 6 | g | \$ 0.07 |
| Dried Thyme | 500 | g | \$ 7.79 | 100% | 500 | g | \$ 0.016 | 1 | g | \$ 0.02 |
| Bay Leaf | 40 | g | \$ 4.99 | 100% | 40 | g | \$ 0.125 | 1 | g | \$ 0.13 |
| Whole Cloves | 500 | g | \$ 18.99 | 100% | 500 | g | \$ 0.038 | 0.5 | g | \$ 0.02 |
| Black Peppercorns | 500 | g | \$ 18.49 | 100% | 500 | g | \$ 0.037 | 2 | g | \$ 0.07 |
|  | | | | | | | Total Recipe Cost (\$) | | \$ 33.24 | |
| | | | | | | | Yielded Cost Per Portion (\$) | | \$ 1.51 | |
| | | | | | | | Suggested Selling Price (\$) | | \$ 6.43 | |
| | | | | | | | Food Cost % | | 23.5% | |
| | | | | | | | Gross Profit per portion (\$) | | \$ 4.92 | |

For this exercise, you are required to portion cost the provided Chicken Consommé recipe. To complete the knowledge test, you must complete the table where indicated and calculate the following:

Note that the total recipe yields 4 litres.

Calculate the number of complete portions the recipe will yield , given a 175 ml 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.

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 4 MAI 2026

POSTSECONDAIRE

ARTS CULINAIRES

Projet d'épreuve

COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE :

Steve Benns (coprésident)

Stanley Zerdin (coprésident)

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 (ÉPI), les critères d'évaluation, etc.

Pour être bien renseigné au sujet du concours, veuillez consulter la fiche descriptive sur le site Web <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario?na=302#Scopes>

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

Steve Benns steven.benns@flemingcollege.ca

Stanley Zerdin at stan.zerdin@hotmail.com

En prenant soin d'indiquer ce qui suit dans la ligne d'objet :

Compétences Ontario – Concours au niveau 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 – 2026 ») pour que tous les concurrents puissent en prendre connaissance.

Mises à jour du document : janvier 2026

Module 1

Établissement des coûts d'une recette et compétences

| | |
|-------------------------|--|
| Description | <p>Les concurrents doivent réaliser un exercice de conversion, préparer des coupes de légumes, et fileter un poisson rond. Si le temps le permet, les concurrents peuvent également commencer 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 doit être complété dans les trente (30) minutes suivant le début du concours. • Voir l'annexe 1 – Exemple d'un exercice d'établissement des coûts d'une recette. <p><u>Compétences – Coupes de précision des légumes</u></p> <p>Couper les légumes suivants en brunoise :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 g de fenouil • 50 g d'oignon • 50 g de céleri • Voir l'annexe 2 – coupes de précision <p>Tous les légumes coupés <u>doivent être intégrés</u> à l'entrée du 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>Compétence – Préparation d'un poisson</u></p> <p>Fileter un (1) poisson rond qui devra être utilisé dans l'entrée du module 2. Les concurrents doivent présenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deux (2) filets, arêtes retirées • La peau peut être retirée, mais doit être présentée • Les arêtes restantes, les parures utilisables et les déchets doivent être présentés • Voir l'Annexe 3 – Préparation d'un poisson <p>Les filets de poisson <u>doivent être utilisés</u> pour l'entrée du module 2.</p> <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. |

| | |
|----------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Produits laitiers – pour les deux modules, chaque concurrent n’aura droit qu’à 1 litre de crème 35 %, et 500 g de beurre et 12 œufs (pour les deux modules combinés). |
| Précisions sur le service | <ul style="list-style-type: none"> • Des contenants pour les coupes de précision seront fournis. • À part ce qui est fourni par le Comité, aucun autre service de table (vaisselle) 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 doivent être présentées dans les contenants fournis (p.ex. contenants en plastique de 500 ml). • L’exercice de conversion devra être réalisé dans un délai de trente (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 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>Hors-d’œuvre – Rillettes of Trout</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les éléments suivants doivent être visibles sur l’assiette : <ul style="list-style-type: none"> • Rillettes de truite • Un (1) composant de type craquelin • Une petite salade d’accompagnement avec une vinaigrette • Au moins une (1) sauce servie froide • Toutes les coupes de précision du module 1 • Au moins une (1) garniture fonctionnelle comestible <p>Plat principal – Canard en croûte</p> <p>La poitrine de canard doit être cuite en croûte (type Pithiviers / Wellington). Les composants dans l’assiette doivent comprendre les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poitrine de canard, cuite rosée ou à point • Au moins une (1) sauce • Au moins trois (3) méthodes de cuisson différentes démontrées dans l’assiette • Au moins une (1) garniture fonctionnelle comestible à base de légumes <p>Dessert – Entremets individuel (gâteau multicouche à base de mousse)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les composants dans l’assiette doivent comprendre les éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> • Un élément fruit intégré à l’entremets (p. ex. mousse, glaçage, gelée, gâteau éponge) autre qu’une sauce |
|--------------------|---|

| | |
|----------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Au moins une (1) sauce • Un (1) gâteau éponge • Une (1) mousse • Une (1) garniture comestible faite de chocolat ou de sucre |
| Précisions sur le service | <p>Hors-d'œuvre</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Éléments protéinés : températures de cuisson doivent respecter les normes minimales de salubrité alimentaire de l'industrie ○ Portion : poids total doit être compris entre 95 et 125 g ○ Service : plats doivent être servis froids (à température ambiante) ○ Vinaigrette : servir dans l'assiette, avec un supplément de 90 ml servi à côté (récipient fourni) <p>Plat principal</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Portion : poids total doit être compris entre 225 et 275 g ○ Éléments protéinés : doivent être cuits – aucune préparation crue n'est permis ○ Température de service : tous les éléments doivent être servis chauds – aucune préparation froide n'est permise ○ Salubrité : les températures de cuisson doivent respecter les normes de salubrité alimentaire ○ Sauce : servir dans l'assiette et en accompagnement (90 ml dans le contenant fourni) <p>Dessert</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Portion : poids total doit être compris entre 95 et 150 g ○ Interdiction : aucun composant congelé n'est permis <p>Remarque</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 (vaisselle) 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. |
| Ingrédients disponibles | <ul style="list-style-type: none"> • La liste des ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Table commune d'ingrédients. • Produits laitiers – pour les deux modules, chaque concurrent n'aura droit qu'à 1 litre de crème 35 %, et 500 g de beurre et 12 œufs (pour les deux modules combinés). |

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

Cet exemple est fourni afin de permettre aux concurrents de s'exercer et de bien comprendre les attentes. La recette présentée dans le tableau ne sera pas utilisée lors de l'épreuve. Pour les besoins de l'exercice, les chiffres indiqués dans les zones ombragées en vert et orange seront masqués; les concurrents devront y inscrire les données pertinentes à partir de l'information fournie dans les colonnes adjacentes.














- 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).

| Chicken Consommé (broth only) | | | | | | | | 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) | | | | |
| Chicken Stock - Fresh | 1,000 | ml | \$ 3.89 | 100% | 1,000 | ml | \$ 0.004 | 5000 | ml | \$ 20.00 | |
| Chicken Breast, skin on | 1,000 | g | \$ 11.20 | 94% | 940 | g | \$ 0.012 | 500 | g | \$ 6.00 | |
| Chicken Wings and Tips | 1,000 | g | \$ 7.50 | 95% | 950 | g | \$ 0.008 | 250 | g | \$ 2.00 | |
| Onion, Spanish | 20 | kg | \$ 19.57 | 90% | 18 | kg | \$ 0.001 | 250 | g | \$ 0.25 | |
| Carrot | 20 | kg | \$ 16.85 | 93% | 19 | kg | \$ 0.001 | 125 | g | \$ 0.13 | |
| Celery | 525 | g | \$ 1.91 | 82% | 431 | g | \$ 0.004 | 125 | g | \$ 0.50 | |
| Eggs, whites | 684 | g | \$ 3.48 | 40% | 274 | g | \$ 0.013 | 250 | g | \$ 3.25 | |
| Lemons | 576 | g | \$ 7.80 | 50% | 288 | g | \$ 0.027 | 30 | g | \$ 0.81 | |
| Parsley - for Stems | 175 | g | \$ 1.50 | 75% | 131 | g | \$ 0.011 | 6 | g | \$ 0.07 | |
| Dried Thyme | 500 | g | \$ 7.79 | 100% | 500 | g | \$ 0.016 | 1 | g | \$ 0.02 | |
| Bay Leaf | 40 | g | \$ 4.99 | 100% | 40 | g | \$ 0.125 | 1 | g | \$ 0.13 | |
| Whole Cloves | 500 | g | \$ 18.99 | 100% | 500 | g | \$ 0.038 | 0.5 | g | \$ 0.02 | |
| Black Peppercorns | 500 | g | \$ 18.49 | 100% | 500 | g | \$ 0.037 | 2 | g | \$ 0.07 | |
|  | | | | | | | Total Recipe Cost (\$) | | \$ 33.24 | | |
| | | | | | | | Yielded Cost Per Portion (\$) | | \$ 1.51 | | |
| | | | | | | | Suggested Selling Price (\$) | | \$ 6.43 | | |
| | | | | | | | Food Cost % | | 23.5% | | |
| | | | | | | | Gross Profit per portion (\$) | | \$ 4.92 | | |
| For this exercise, you are required to portion cost the provided Chicken Consommé recipe. To complete the knowledge test, you must complete the table where indicated and calculate the following: | | | | | | | | | | | |
| Note that the total recipe yields 4 litres. | | | | | | | | | | | |
| Calculate the number of <u>complete</u> portions the recipe will yield , given a 175 ml 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. | | | | | | | | | | | |

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). |