



**SKILLS ONTARIO COMPETITION**

**TORONTO, ONTARIO**

**TUESDAY MAY 5, 2026**

# **SECONDARY**

## **CULINARY ARTS 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)

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 Benns at [steven.benns@flemingcollege.ca](mailto:steven.benns@flemingcollege.ca)

Pat Nixon at [pat.nixon@dpcdsb.org](mailto: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 – 2026”) for all participants to review.**

This document was last updated: January 2026

## Module 1

### Recipe Conversion, and Competencies

<b>Description</b>	<p><b>Competitors must complete a recipe converting exercise, prepare precision cuts, and chicken fabrication. Competitors may complete any additional Mise en place for Module 2.</b></p> <p><b><u>Recipe Conversion Exercise</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Converting exercise will have a 30-minute deadline from the start of the contest. Competitor's may not gather food until the conversion exercise is completed.</li><li>○ See Appendix #1 – Recipe Conversion Example</li></ul> <p><b><u>Precision Cuts Competency</u></b></p> <p>Competitors will produce the following precision cuts:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ <b>100 g julienne</b> (using a vegetable/fruit from the common table).</li><li>○ <b>100 g small dice</b> (using a vegetable/fruit from the common table).</li><li>○ <b>100 g batonnet</b> (using a vegetable/fruit from the common table).</li><li>○ See Appendix #2 – Precision Cuts</li><li>○ <b>These precision cuts <u>must be used</u> in your 3-course menu in module 2.</b></li></ul> <p><b><u>Chicken Fabrication Competency</u></b></p> <p>Breakdown 1 chicken into a bone-in 8 cut that must be used in your 3-course menu in module 2.:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ French trimming is optional</li><li>○ Skin may be removed, but must be presented.</li><li>○ Remaining bones, trim and scrape must be presented.</li><li>○ See Appendix #3 – Chicken Fabrication</li></ul> <p><b><u>Mise en Place for Module 2</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Complete any Mise en Place for Module 2</li></ul>
<b>Ingredient Information</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● A list of all ingredients available for this module is included in the "Common Table" document posted.</li><li>● <b>Note:</b> Please see the maximum amount of each common food table items that will be available per competitor. Competitors that take more then the maximum amount will be marked accordingly. Examples include</li></ul>

	dairy limitations (like past years) with each competitor's maximum amount is 1 litre of 35% cream, 500 g of butter and 12 eggs.
<b>Service Details</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Containers will be provided for precision cuts, and chicken fabrication competencies.</li> <li>Plates that will be provided by Technical Committee (See contest description).</li> <li>No service wares (china) permitted other than that provided by the committee. Service spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conversion exercise will have a 30-minute deadline from the start of the contest.</li> <li>Competitors may not gather food until the test is completed.</li> <li>Module 2 Mise en place to be stored in your fridge or at your station.</li> </ul>

## Module 2

### Three Course Menu

Description	<b>Prepare four (4) portions of the following three (3) course menu:</b> <u><b>Appetizer: Gazpacho Soup</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>the <b>Soup</b> must include:           <ul style="list-style-type: none"> <li>Tomatoes, Cucumber, Bell pepper, Onion, Garlic, EV Olive oil, Vinegar, Seasoning and a Bread component</li> <li>An appropriate, edible, functional garnish.</li> <li>One (1) of the precision cut competencies from Module 1</li> </ul> </li> </ul> <u><b>Main Course: Chicken Chasseur</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>The Main Course</b> must include:           <ul style="list-style-type: none"> <li>Chicken, Shallots or Onions, Garlic, Mushrooms, Tomatoes, Sauce, Parsley</li> <li>Must utilize white and dark meat on each plate</li> <li>A minimum of one (1) starch preparation.</li> <li>A minimum of two (2) vegetable/fruit preparations.</li> <li>A minimum of one (1) edible functional garnish..</li> <li>One (1) of the precision cut competencies from Module 1</li> </ul> </li> </ul> <u><b>Dessert: Apple Tarte Tatin</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Dessert</b> must include:           <ul style="list-style-type: none"> <li>Individually Apple Tarte Tatin preparation.</li> <li>A minimum of one (1) sauce that is caramel.</li> <li>A minimum of one (1) flavoured Chantilly cream.</li> <li>One (1) functional edible garnish.</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ One of the precision cut competencies from Module 1</li> </ul>
<b>Service Details</b>	<p><b><u>Appetizer</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Total plate portion size must be: industry standard of 250 ml.</li> </ul> <p><b><u>Main Course</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Total plate portion size must be between 350 – 425 grams</li> </ul> <p><b><u>Dessert</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Total plate portion size must be between 125 – 185 grams</li> <li>○ <b>Note:</b> placing a whole piece of fruit (E.g. a strawberry) is not considered a garnish and does not demonstrate a culinary skill.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking Temperature must meet food safety standards, no frozen components.</li> <li>• Plates that will be provided by Technical Committee (See contest description).</li> <li>• No service wares (china) permitted other than that provided by the committee.</li> <li>• Service spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed.</li> </ul>
<b>Ingredient Information</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A list of all ingredients available for this module is included in the "Common Table" document posted.</li> <li>• <b>Note:</b> Please see the maximum amount of each common food table items that will be available per competitor. Competitors that take more than the maximum amount will be marked accordingly. Examples include dairy limitations (like past years) with each competitor's maximum amount is 1 litre of 35% cream, 500 g of butter and 12 eggs.</li> </ul>

## **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 cooking once they are finished.
- Technical Committee will pick up completed forms 30 minutes after the start of the contest.
- Marking:  $\frac{1}{2}$  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)
<b>1</b>	Carrot	0.250 kg	X	<b>0.125</b>	=	<b>31 g</b>
<b>2</b>	Onion	0.500 kg	X	<b>0.125</b>	=	<b>63 g</b>
<b>3</b>	Celery	0.250 kg	X	<b>0.125</b>	=	<b>31 g</b>
<b>4</b>	Butter	0.250 kg	X	<b>0.125</b>	=	<b>31 g</b>
<b>5</b>	Bread Flour	0.250 kg	X	<b>0.125</b>	=	<b>31 g</b>
<b>6</b>	Beef Stock	6 litres	X	<b>0.125</b>	=	<b>750 ml</b>
<b>7</b>	Tomato Puree	0.250 kg	X	<b>0.125</b>	=	<b>31 g</b>
<b>8</b>	Bay Leaf	0.008 kg	X	<b>0.125</b>	=	<b>1 g</b>
<b>9</b>	Thyme	0.012 kg	X	<b>0.125</b>	=	<b>2 g</b>
<b>10</b>	Parsley Stems	8 each	X	<b>0.125</b>	=	<b>1 each</b>
<b>Desired Total Yield:</b>						<b>0.500 litres</b>

## Appendix #2 – Precision Cuts

**Source:** Gisslen, Wayne. (2025). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (10th edition). New Jersey: John Wiley & Sons

	(a) Tourné: 2 in. long × 3/4 in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm × 2 cm).
	(b) Large dice: 3/4 in. × 3/4 in. × 3/4 in. (2 cm × 2 cm × 2 cm).
	(c) Medium dice: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/2 in. (12 mm × 12 mm × 12 mm).
	(d) Small dice: 1/4 in. × 1/4 in. × 1/4 in. (6 mm × 6 mm × 6 mm).
	(e) Brunoise (broon-wahz): 1/8 in. × 1/8 in. × 1/8 in. (3 mm × 3 mm × 3 mm).
	(f) Fine brunoise: 1/16 in. × 1/16 in. × 1/16 in. (1.5 mm × 1.5 mm × 1.5 mm).
	(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.
	(h) Paysanne: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/8 in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; round, square, or rectangular).
	(i) Lozenge: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/8 in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; diamond-shape).
	(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.
	(k) Batonnet: 1/4 in. × 1/4 in. × 2 1/2-3 in. (6 mm × 6 mm × 6-7.5 cm).
	(l) Julienne (or allumette potatoes): 1/8 in. × 1/8 in. × 2 1/2 in. (3 mm × 3 mm × 6 cm).
	(m) Fine julienne: 2 in. long × 1/16 in. × 1/16 in. (1.5 mm × 1.5 mm × 5 cm).

## Appendix #3 – Chicken Fabrication

**Source:** Gisslen, Wayne. (2025). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (10th edition). New Jersey: John Wiley & Sons

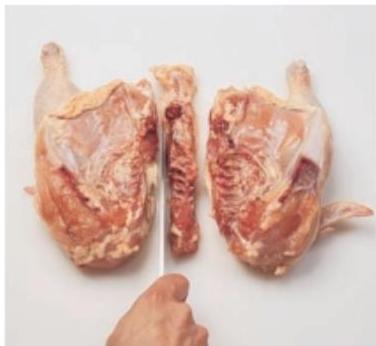
FIGURE 17.5 Cutting chicken into quarters and eighths, bone in.



(a) Place the chicken on the cutting board breast up. Split the chicken down the center of the breast with a heavy knife, as shown.



(b) Spread the chicken open and cut through the bones on one side of the backbone.



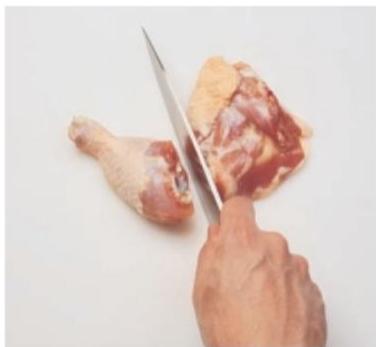
(c) Cut off the backbone completely. Save for stocks.



(d) Cut through the skin between the leg and the breast.



(e) Pull the leg back and cut off the entire leg section. Repeat with the other half. The chicken is now in quarters.



(f) To cut into eighths, cut the drumstick and thigh apart at the joint.



(g) Cut the breast and wing quarter into two equal pieces. (Another method is simply to cut off the wing.)



(h) The chicken cut into eighths. Note that the first joint of each wing has been cut off.

## Appendix #4 – Secondary Recipes

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

Gisslen, Wayne. (2025). ***Professional Cooking for Canadian Chefs*** (10<sup>th</sup> edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

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

Labensky, Sarah et al. (2024). ***On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals*** (7<sup>th</sup> Canadian edition). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2021). ***Professional Baking*** (8<sup>th</sup> 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-toronto-2026-34-cooking/>

# Gaspacho

Source: *Professional Cooking for Canadian Chefs*

Yield: **2 litres (2 Quarts)**

## Ingredients

Tomatoes, peeled and chopped fine	2.5 lb.	1.2 kg
Cucumbers, peeled and chopped fine	1 lb.	0.500 kg
Onions, peeled and chopped fine	8 oz.	0.250 kg
Green bell peppers, peeled and chopped fine	4 oz.	0.125 kg
Crushed Garlic	½ tsp	0.002 litre
Fresh white bread crumb	2 oz.	0.060 kg
Water or tomato juice, cold	1 pt.	0.500 litre
Red wine vinegar	3 fl oz.	0.090 litre
Olive oil	4 fl oz.	0.125 litre
Salt	to taste	to taste
Pepper	to taste	to taste
Cayenne or hot red pepper sauce	to taste	to taste
Lemon juice or vinegar	to taste	to taste

## Garnish:

Onion, small dice	2 oz.	0.060 kg
Cucumbers, small dice	2 oz.	0.060 kg
Green pepper, small dice	2 oz.	0.060 kg

## Procedure

1. If a blender is available, combine all the ingredients in the blender and process until liquefied.
2. If a blender is not available, combine all the ingredients except the Olive Oil. Pass them through a food mill. If a smoother soup is desired, pass through a fine sieve. Rub the solids through the sieve to puree them. Place the mixture in a stainless-steel bowl. Using a wire whip, slowly beat in the olive oil.
3. Add salt, pepper, and cayenne or pepper sauce to taste.
4. If Necessary, adjust the tartness by adding a little lemon juice or vinegar.
5. Chill the soup thoroughly.
6. Combine the garnish ingredients in a small bowl or bain-marie.
7. At service time, ladle 200 ml (6 oz.) of gazpacho into chilled soup cups. Top with 15 – 30 g (1 -2 Tbsp.) diced vegetables garnish. If desired gazpacho may be served with ice cubes,

## Chicken Chasseur

Source: *Professional Cooking for Canadian Chefs*

Yield: **20 portions: 1/4 chicken, 45 ml (1.5 oz.) sauce**

### Ingredients

Chickens 0.9 to 1 kg (2 to 2 1/4 lb.) each	5 each	5 each
Salt	to taste	to taste
Pepper	to taste	to taste
Oil	2 fl oz.	0.060 litre
Shallots (or Onions), cut brunoise	2 oz.	0.060 kg
Mushrooms, Sliced	8 oz.	0.250 kg
White Wine (de-alcoholized only)	8 fl oz.	0.250 litre
Demi-Glace	1.5 pt..	0.250 litre
Tomatoes Concassé (fresh) Or	8 oz.	0.250 kg
Tomatoes, canned, drained, & chopped	4 oz.	0.125 kg
Salt	to taste	to taste
Pepper	to taste	to taste
Parsley, chopped	2 Tbsp.	0.060 litre

### Procedure

1. Cut the chicken into 8 pieces (See appendix #2). Season with salt and pepper.
2. Heat the oil in a large brazier or large sauté pan. Brown the chicken well on all sides.
3. Remove the chicken pieces from the pan. Cover and keep them hot.
4. Add the shallots and mushrooms to the pan and sauté lightly without browning.
5. Add the white wine and reduce by three-fourths over high heat.
6. Add the demi-glace and tomatoes and bring to a boil. Reduce slightly. Season with salt and pepper.
7. Place the chicken in the sauce. Cover and simmer slowly on the stove or in the oven at 165 C (325 F), 20-30 minutes, or until done.
8. When the chicken is done, remove it from pan and reduce the sauce slightly over high heat. Add the chopped parsley and check the seasonings
9. Serve 1/4 chicken (1-piece dark meat and 1-piece light meat) per portion. Cover with 45 ml (1.5 fl oz.) of sauce.

## **Demi-Glace**

Source: *Professional Cooking*

Yield: **4 litre (1 Gal)**

### **Ingredients**

Brown Sauce (Espagnole)	1 Gal	4.000 litre
Brown Stock	1 Gal	4.000 litre

### **Procedure**

1. Combine the Stock and the sauce in a sauce pot until reduced by half
2. Strain through a chinois (fine china cap) or regular china cap lined with cheesecloth. Cover to prevent a skin from forming. Keep hot in a bain-marie, or cool in a cold-water bath for later use.

# Apple Tarte Tatin

Source: *Professional Baking*

Yield: **One – 13 cm (9 inch) tart**

## Ingredients

Apples	3 lb.	1.500 kg
Butter	3 oz.	0.100 kg
Sugar	8 oz.	0.250 kg
Puff Pastry	8 oz.	0.250 kg

## Procedure

1. Peel the apples, cut them in half vertically, and remove the cores (If the apples are large, cut them in half again to make quarters).
2. Select a heavy 25 cm (10 in.) skillet or sauté pan. Melt the butter in the skillet. Cover the butter with the sugar in an even layer.
3. Arrange the apples in the pan on top of the sugar. Start by standing the apple halves on end in a circle around the sides of the pan. Fill in the center with the remaining apple halves. The pan should be full of apple halves standing on their edges and leaning against each other. They should protrude above the rim of the pan, as they will sink as they cook, making a tart about 4 cm (1 ½ in.) thick.
4. Set the pan over moderate heat and cook until the bottoms of the apples are soft and the juices are thick and syrupy, about 30 minutes. The tops of the apples will be barely cooked, but will finish cooking when the tart is baked. Remove from the heat and let cool slightly.
5. Roll out the pastry and cut a circle to fit over the top of the apples. Lay the pastry circle in place on top of the apples. Tuck the edges of the pastry inside the pan, rather than letting it overlap the outside of the pan.
6. Bake at 220 °C (425°F) for 30 -40 minutes until the pastry is brown and the apples are well caramelized.
7. Let the tart stand to cool slightly. The juices will gel or be partially reabsorbed so the tart can be turned out. Place a cake circle or platter over the pan and turn out the tart. The tops of the apples should have a rich caramel colour. If more shine is desired, dust the top with sugar and caramelize it under a broiler or with a torch. Serve warm or at room temperature.

## **Caramel Sauce**

Source: ***The Professional Chef***

Yield: 12 servings

### **Ingredients**

Heavy Cream	1 lb 8 oz.	0.680 kg
Sugar	13 oz.	0.369 kg
Glucose	10 oz.	0.284 kg
Butter	2 ¼ oz.	0.064 kg

### **Procedure**

1. Place the cream in a saucepan and bring to a boil over medium heat. Leave the pan over very low heat to keep warm.
2. Prepare an ice water bath. Combine the sugar and the glucose in a heavy-bottomed saucepan and slowly cook over medium heat, stirring constantly, until the sugar has dissolved. Stop stirring and continue to cook to a golden caramel. Remove from the heat and shock the saucepan in the ice bath to stop the cooking.
3. Remove from the ice bath and stir the butter into the caramel. Carefully stir in the hot cream, mixing until fully blended.
4. Reserve at room temperature until needed for service. For longer storage, place in an airtight container and refrigerate. Warm the sauce before use.

## Crème Chantilly

Source: *The Professional Chef*

Yield: 480 ml (16 fl oz.)

### **Ingredients**

Heavy Cream	1 lb. 0.454 kg
Confectioner's Sugar	2 oz. 0.057 kg
Vanilla extract	½ oz. 0.014 kg

### **Procedure**

1. In the bowl of an electric mixer fitted with a wire whip, whip the cream to soft peaks.
2. Add the sugar and vanilla and continue to whip until the cream reaches medium peaks. Reserve, refrigerated, until needed for service.



**Skills Compétences  
Canada Ontario**

**OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO  
TORONTO (ONTARIO)**

**MARDI 5 MAI 2026**

# **SECONDAIRE**

## **ARTS CULINAIRES PROJET D'ÉPREUVE**

**COPRÉSIDENTS DU COMITÉ**

**TECHNIQUE :**

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

1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX
2. MODULE 1 – Exercice de conversion, Compétences
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 (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](mailto:steven.benns@flemingcollege.ca)

Pat Nixon [pat.nixon@dpcdsb.org](mailto:pat.nixon@dpcdsb.org)

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

**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 – 2026 ») pour que tous les concurrents puissent en prendre connaissance.**

Plus récente mise à jour du document : January 2026

## Module 1

### Épreuve de conversion d'une recette et compétences

<b>Description</b>	<p><b>Les concurrents doivent réaliser une épreuve de conversion, préparer des coupes de précision et découper un poulet. Si le temps le permet, les concurrents peuvent également faire la mise en place pour le Module 2.</b></p> <p><b><u>Épreuve de conversion d'une recette</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le délai alloué pour réaliser l'épreuve de conversion d'une recette est de trente (30) minutes après le début du concours. Les concurrents ne peuvent pas rassembler les aliments tant que l'exercice de conversion n'est pas terminé.</li><li>• Voir l'annexe 1 – Exemple d'une épreuve de conversion de recette</li></ul> <p><b><u>Compétences - Coupes de précision</u></b></p> <p>Les concurrents produiront et utiliseront les éléments suivants dans leur menu :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>100 g de juliannes</b> (en utilisant un légume/fruit de la boîte mystère ou de la table commune).</li><li>• <b>100 g de petits dés</b> (en utilisant un légume/fruit de la boîte mystère ou de la table commune).</li><li>• <b>100 g de bâtonnets</b> (en utilisant un légume/fruit de la boîte mystère ou de la table commune).</li><li>• Voir l'annexe 2 – coupes de précision</li><li>• <b>Ces coupes de précision doivent être utilisées dans votre menu trois (3) services du module 2.</b></li></ul> <p><b><u>Compétences - Découpe du poulet</u></b></p> <p>Les concurrents recevront un poulet entier et devront le couper en huit (8) morceaux avec os qui seront utilisés dans votre menu trois (3) services du module 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Le manchonnage est facultatif</li><li>○ La peau peut être retirée, mais doit être présentée.</li><li>○ Les os restants, les parures et les déchets (chairs raclées) doivent être présentés.</li><li>○ Voir l'annexe 3 – Découpe du poulet</li></ul> <p><b><u>Mise en place pour le module 2</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Faire la mise en place pour le module 2.</li></ul>
--------------------	--

<b>Renseignements au sujet des ingrédients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Table commune d'ingrédients.</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> Vous devez respecter, pour chaque ingrédient de la table commune, la quantité maximale autorisée par concurrent. Tout dépassement sera pris en compte dans l'évaluation. À titre d'exemple (comme les années précédentes), la limite pour les produits laitiers est de 1 L de crème 35 %, 500 g de beurre et 12 œufs par concurrent.</p>
<b>Précisions sur le service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Des contenants sont fournis pour les coupes de précision et la découpe du poulet.</li> <li>Les assiettes seront fournies par le comité technique (voir la fiche descriptive du concours).</li> <li>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.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'exercice de conversion devra être réalisé dans un délai de trente (30) minutes à partir du début du concours.</li> <li>Les concurrents ne peuvent pas rassembler les aliments nécessaires avant la fin de l'exercice de conversion.</li> <li>Les produits préparés (mise en place) pour le module 2 doivent être entreposés dans votre réfrigérateur ou à votre poste de travail.</li> </ul>

## Module 2

### Menu trois services

<b>Description</b>	<p><b>Les concurrents doivent préparer quatre (4) portions du menu trois (3) services suivants :</b></p> <p><b>Entrée : Gaspacho</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le <b>gaspacho</b> doit comprendre les éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates, concombre, poivron, oignon, ail, huile d'olive extravierge, vinaigre, assaisonnement et un élément à base de pain</li> <li>Une (1) garniture fonctionnelle, comestible et appropriée</li> <li>Une (1) des compétences de coupes de précision du module 1</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Plat principal : Poulet chasseur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le <b>plat principal</b> doit comprendre les éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>Poulet, échalotes ou oignons, ail, champignons, tomates, sauce, persil</li> <li>Viande blanche et brune dans chaque assiette</li> </ul> </li> </ul>
--------------------	--

<b>Précisions sur le service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Au moins une (1) préparation de féculent</li> <li>▪ Au moins deux (2) préparations de légumes/fruits</li> <li>▪ Au moins une (1) garniture fonctionnelle comestible</li> <li>▪ Une (1) des compétences de coupes de précision du module 1</li> </ul> <p><b>Dessert : Tarte Tatin aux pommes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le <b>dessert</b> doit comprendre les éléments suivants :           <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Préparation individuelle de Tarte Tatin aux pommes</li> <li>▪ Au moins une (1) sauce au caramel</li> <li>▪ Au moins une (1) crème Chantilly aromatisée</li> <li>▪ Une (1) garniture comestible fonctionnelle</li> <li>▪ Une (1) des compétences de coupes de précision du module 1</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Entrée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Portion standard de 250 ml</li> </ul> <p><b>Plat principal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Poids minimal de 350 g et poids maximal de 425 g</li> </ul> <p><b>Dessert</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Poids minimal de 125 g et poids maximal de 185 g</li> <li>○ <b>Remarque :</b> déposer un morceau de fruit (p. ex., une fraise) n'est pas considéré comme une garniture et ne démontre pas une compétence culinaire.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La température de cuisson doit être conforme aux normes de salubrité alimentaire, aucun composant congelé.</li> <li>• Les assiettes seront fournies par le comité technique (voir la fiche descriptive du concours).</li> <li>• À part ce qui est fourni par le comité, aucun autre service de table (vaisselle) n'est autorisé.</li> <li>• Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc., ne sont pas permis.</li> </ul>
<b>Ingrédients disponibles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Table commune des ingrédients.</li> <li>• <b>Remarque :</b> Vous devez respecter, pour chaque ingrédient de la table commune, la quantité maximale autorisée par concurrent. Tout dépassement sera pris en compte dans l'évaluation. À titre d'exemple (comme les années précédentes), la limite pour les produits laitiers est de 1 L de crème 35 %, 500 g de beurre et 12 œufs par concurrent.</li> </ul>

## **Annexe n° 1 – Épreuve de conversion d'une recette – Instructions 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 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 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 trente (30) minutes.
- Les concurrents peuvent commencer la préparation des aliments une fois qu'ils ont terminé l'exercice.
- Le comité technique ramassera les formulaires complétés trente (30) minutes après le début du concours.
- Pointage : demi ( $\frac{1}{2}$ ) point pour chaque facteur de conversion, un (1) point pour chaque nouvelle quantité.

## Recette : sauce brune

## Rendement : 4 L

#	Ingrédients	Quantité initiale	Multiplié	Facteur de conversion	Égale	Nouvelle quantité (arrondie au gramme le plus près)
<b>1</b>	Carotte	0,250 kg	X	<b>0,125</b>	=	<b>31 g</b>
<b>2</b>	Oignon	0,500 kg	X	<b>0,125</b>	=	<b>63 g</b>
<b>3</b>	Céleri	0,250 kg	X	<b>0,125</b>	=	<b>31 g</b>
<b>4</b>	Beurre	0,250 kg	X	<b>0,125</b>	=	<b>31 g</b>
<b>5</b>	Farine panifiable	0,250 kg	X	<b>0,125</b>	=	<b>31 g</b>
<b>6</b>	Bouillon de bœuf	6 L	X	<b>0,125</b>	=	<b>750 ml</b>
<b>7</b>	Purée de tomates	0,250 kg	X	<b>0,125</b>	=	<b>31 g</b>
<b>8</b>	Feuille de laurier	8 g	X	<b>0,125</b>	=	<b>1 g</b>
<b>9</b>	Thym	0,012 g	X	<b>0,125</b>	=	<b>2 g</b>
<b>10</b>	Tiges de persil	8	X	<b>0,125</b>	=	<b>1 ch</b>
<b>Rendement désiré :</b>						<b>0,5 litre</b>

## Annexe n°2 – Coupes de précision

**Source :** Gisslen, Wayne. (2025). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (10<sup>e</sup> édition). New Jersey: John Wiley & Sons

	(a) <b>Tourné:</b> 2 in. long × 3/4 in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm × 2 cm).
	(b) <b>Large dice:</b> 3/4 in. × 3/4 in. × 3/4 in. (2 cm × 2 cm × 2 cm).
	(c) <b>Medium dice:</b> 1/2 in. × 1/2 in. × 1/2 in. (12 mm × 12 mm × 12 mm).
	(d) <b>Small dice:</b> 1/4 in. × 1/4 in. × 1/4 in. (6 mm × 6 mm × 6 mm).
	(e) <b>Brunoise (broon-wahz):</b> 1/8 in. × 1/8 in. × 1/8 in. (3 mm × 3 mm × 3 mm).
	(f) <b>Fine brunoise:</b> 1/16 in. × 1/16 in. × 1/16 in. (1.5 mm × 1.5 mm × 1.5 mm).
	(g) <b>Rondelle:</b> round or bias-round cuts, varied diameter or thickness.
	(h) <b>Paysanne:</b> 1/2 in. × 1/2 in. × 1/8 in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; round, square, or rectangular).
	(i) <b>Lozenge:</b> 1/2 in. × 1/2 in. × 1/8 in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; diamond-shape).
	(j) <b>Fermière:</b> irregular shape, varied diameter or thickness.
	(k) <b>Batonnet:</b> 1/4 in. × 1/4 in. × 2 1/2-3 in. (6 mm × 6 mm × 6-7.5 cm).
	(l) <b>Julienne (or allumette potatoes):</b> 1/8 in. × 1/8 in. × 2 1/2 in. (3 mm × 3 mm × 6 cm).
	(m) <b>Fine julienne:</b> 2 in. long × 1/16 in. × 1/16 in. (1.5 mm × 1.5 mm × 5 cm).

## Annexe n° 3 – Découpe de poulet

**Source :** Gisslen, Wayne. (2025). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (10<sup>e</sup> édition). New Jersey: John Wiley & Sons

FIGURE 17.5 Cutting chicken into quarters and eighths, bone in.



(a) Place the chicken on the cutting board breast up. Split the chicken down the center of the breast with a heavy knife, as shown.



(b) Spread the chicken open and cut through the bones on one side of the backbone.



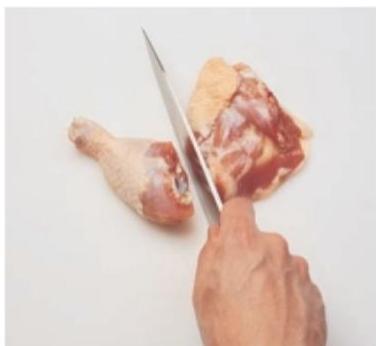
(c) Cut off the backbone completely. Save for stocks.



(d) Cut through the skin between the leg and the breast.



(e) Pull the leg back and cut off the entire leg section. Repeat with the other half. The chicken is now in quarters.



(f) To cut into eighths, cut the drumstick and thigh apart at the joint.



(g) Cut the breast and wing quarter into two equal pieces. (Another method is simply to cut off the wing.)



(h) The chicken cut into eighths. Note that the first joint of each wing has been cut off.

## Annexe n° 4 – Recettes pour le palier secondaire

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

Gisslen, Wayne. (2025). **Professional Cooking for Canadian Chefs** (10<sup>e</sup> édition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Culinary Institute of America (CIA). (2024). **Professional Chef** (10<sup>e</sup> édition). New Jersey: John Wiley & Sons.

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

Gisslen, Wayne. (2021). **Professional Baking** (8<sup>e</sup> 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 voulu.
- 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 présentée 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.

**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 :

<https://www.skillscompetencescanada.com/fr/competition/ocmt-toronto-2026-34-cuisine/>

# Gaspacho

Source : Professional Cooking for Canadian Chefs

Rendement : 2 L (2 pt.)

## Ingédients

Tomates, pelées et hachées finement	2,5 L	1,2 kg
Concombres, pelés et hachés finement	1 L	0,500 kg
Oignons, pelés et hachés finement	8 oz	0,250 kg
Poivrons verts, pelés et hachés finement	4 oz	0,125 kg
Ail écrasé	1/2 c. à thé	0,002 L
Chapelure blanche fraîche	2 oz	0,060 kg
Eau ou jus de tomate, réfrigéré(e)	1 pt.	0,500 L
Vinaigre de vin rouge	3 oz liq.	0,090 L
Huile d'olive	4 oz liq.	0,125 L
Sel	au goût	au goût
Poivre	au goût	au goût
Sauce au poivre de cayenne ou au piment rouge fort	au goût	au goût
Jus de citron ou vinaigre	au goût	au goût

## Garniture :

Oignon, coupé en petits dés	2 oz	0,060 kg
Concombres, petits dés	2 oz	0,060 kg
Poivron vert, coupé en petits dés	2 oz	0,060 kg

## Procédure

1. Si un mélangeur est disponible, mettre tous les ingrédients dans le mélangeur et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
2. Si un mélangeur n'est pas disponible, mélanger tous les ingrédients sauf l'huile d'olive. Passer dans un passe-vite. Pour une soupe plus onctueuse, passer ensuite au tamis fin en pressant les solides afin d'obtenir une purée. Transférer dans un bol en acier inoxydable, puis incorporer l'huile d'olive en filet, en fouettant.
3. Assaisonner de sel, de poivre et de poivre de Cayenne ou de sauce au poivre, au goût.
4. Au besoin, ajuster l'acidité avec un peu de jus de citron ou de vinaigre.
5. Réfrigérer jusqu'à ce que la soupe soit bien froide.
6. Mélanger les ingrédients de la garniture dans un petit bol ou au bain-marie.
7. Au moment du service, verser 200 ml (6 oz) de gazpacho dans des tasses à soupe réfrigérées. Garnir de 15 à 30 g (1 à 2 c. à soupe) de légumes coupés en dés. Au besoin, servir avec des glaçons.

# **Poulet Chasseur**

Source : **Professional Cooking for Canadian Chefs**

Rendement : **20 portions : 1/4 de poulet, 45 ml (1,5 oz) de sauce**

## **Ingrédients**

Poulets de 0,9 à 1 kg (2 à 2 lb) chacun	5 chacun	5 chacun
Sel	au goût	au goût
Poivre	au goût	au goût
Huile	2 oz liq.	0,060 L
Échalotes (ou oignons), coupées en brunoise	2 oz	0,060 kg
Champignons, tranchés	8 oz	0,250 kg
Vin blanc (désalcoolisé uniquement)	8 oz liq.	0,250 L
Demi-glace	1,5 pt.	0,250 L
Tomates Concassé (fraîches)	8 oz	0,250 kg

## **Ou**

Tomates, en conserve, égouttées et hachées	4 oz	0,125 kg
Sel	au goût	au goût
Poivre	au goût	au goût
Persil, haché	2 c. à soupe	0,060 L

## **Procédure**

1. Couper le poulet en huit (8) morceaux (voir annexe n° 2). Assaisonner de sel et de poivre.
2. Chauffer l'huile dans un grand brasero ou une grande sauteuse. Faire bien dorer le poulet de tous les côtés.
3. Retirer les morceaux de poulet. Couvrir et garder au chaud.
4. Ajouter les échalotes et les champignons, puis faire revenir doucement, sans coloration.
5. Déglaçer avec le vin blanc et laisser réduire des trois quarts à feu vif.
6. Ajouter la demi-glace et les tomates, puis porter à ébullition. Laisser réduire légèrement. Rectifier l'assaisonnement (sel et poivre).
7. Remettre le poulet dans la sauce. Couvrir et laisser mijoter doucement sur la cuisinière ou au four à 165 °C (325 °F) pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
8. Retirer le poulet, puis réduire légèrement la sauce à feu vif. Ajouter le persil haché et rectifier l'assaisonnement.
9. Servir 1/4 de poulet par portion (un morceau de viande brune et un morceau de viande blanche). Napper de 45 ml (1,5 oz liq.) de sauce.

# **Demi-Glace**

Source : ***Professional Cooking***

Rendement : **4 L (1 gal)**

## **Ingrédients**

Sauce brune (espagnole)	1 gal	4 000 L
Fond brun	1 gal	4 000 L

## **Procédure**

1. Combiner le fond et la sauce dans une casserole jusqu'à réduction de moitié.
2. Passer au chinois (chinois fin) ou au chinois ordinaire tapissé d'étamine. Couvrir pour empêcher la formation d'une peau. Garder au chaud au bain-marie ou refroidir dans un bain d'eau froide pour une utilisation ultérieure.

# **Tarte Tatin aux pommes**

Source : **Professional Baking**

Rendement : **Une tarte de 13 cm (9 po) de diamètre**

## **Ingrédients**

Pommes	3 lb	1,500 kg
Beurre	3 oz	0,100 kg
Sucre	8 oz	0,250 kg
Pâte feuilletée	8 oz	0,250 kg

## **Procédure**

1. Éplucher les pommes, les couper en deux dans le sens de la hauteur et retirer le cœur et les pépins. Si les pommes sont grosses, recouper chaque moitié pour obtenir des quartiers.
2. Choisir une poêle ou une sauteuse épaisse de 25 cm (10 po). Faire fondre le beurre, puis répartir le sucre par-dessus en une couche uniforme.
3. Disposer les pommes sur le sucre. Commencer par placer les morceaux en cercle tout autour de la poêle, puis combler le centre avec le reste. La poêle doit être bien remplie, les pommes dressées sur la tranche et serrées les unes contre les autres. Elles peuvent dépasser légèrement du bord : elles s'affaîsseront à la cuisson pour former une tarte d'environ 4 cm (1 1/2 po) d'épaisseur.
4. Cuire à feu modéré jusqu'à ce que le dessous des pommes soit tendre et que le jus devienne épais et sirupeux, environ 30 minutes. Le dessus sera encore peu cuit; il terminera sa cuisson au four. Retirer du feu et laisser tiédir.
5. Abaisser la pâte et découper un cercle de la taille de la poêle. Déposer la pâte sur les pommes, puis rentrer les bords à l'intérieur du moule (sans laisser la pâte dépasser).
6. Cuire au four à 220 °C (425 °F) pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et les pommes caramélisées.
7. Laisser tiédir. Le jus va se gélifier ou être partiellement réabsorbé, ce qui facilitera le démoulage. Poser un plat sur la poêle et retourner d'un geste sûr. Les pommes doivent présenter une belle couleur caramel. Pour plus de brillance, saupoudrer un peu de sucre et caraméliser sous le gril ou au chalumeau. Servir chaud ou à température ambiante.

# **Sauce caramel**

Source : **The Professional Chef**

Rendement : **12 portions**

## **Ingédients**

Crème épaisse	1 lb 8 oz	0,680 kg
Sucre	13 oz	0,369 kg
Glucose	10 oz	0,284 kg
Beurre	2 1/4 oz	0,064 kg

## **Procédure**

1. Mettre la crème dans une casserole et porter à ébullition à feu moyen. Réduire ensuite à feu très doux pour la garder chaude.
2. Préparer un bain d'eau glacée. Dans une casserole à fond épais, mélanger le sucre et le glucose. Cuire lentement à feu moyen en remuant constamment jusqu'à dissolution complète du sucre. Cesser de remuer, puis poursuivre la cuisson jusqu'à l'obtention d'un caramel doré. Retirer du feu et plonger la base de la casserole dans le bain d'eau glacée pour arrêter la cuisson.
3. Retirer la casserole du bain, puis incorporer le beurre au caramel. Ajouter ensuite la crème chaude graduellement, en mélangeant délicatement jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse et homogène.
4. Réserver à température ambiante jusqu'au service. Pour une conservation plus longue, transférer dans un contenant hermétique et réfrigérer. Réchauffer la sauce avant utilisation.

## **Crème Chantilly**

Source : **The Professional Chef**

Rendement : **480 ml (16 fl oz)**

### **Ingédients**

Crème épaisse	1 L	0,454 kg
Sucre glace	2 oz	0,057 kg
Extrait de vanille	1/2 oz	0,014 kg

### **Procédure**

1. Dans le bol d'un batteur électrique muni d'un fouet métallique, fouetter la crème jusqu'à l'obtention de pics mous.
2. Ajouter le sucre et la vanille, puis continuer à fouetter jusqu'à l'obtention de pics moyens. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment du service.