



Projet

Cuisine

POSTSECONDAIRE

REGINA (SASKATCHEWAN)

29 – 30 MAI 2025

PROJET D'ESSAI

CUISINE - COMMERCE 34

Président du concours :

Steve Bennis, CCC - CNT Ontario

Président adjoint du concours :

Dominic Bilodeau, - CNT Québec

Expert canadien, Cuisine :

Sean Kettley CCC, RSE – Expert mondial - Nouvelle-Écosse

Informations générales

Ce **projet d'essai** est basé sur le document de description du concours national des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies et fournit des renseignements détaillés sur le concours lui-même, tandis que les descriptions du **concours** fournissent des renseignements généraux sur les compétitions des Olympiades.

Tous les documents pertinents sont disponibles sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

Toutes les questions doivent être adressées au président et au coprésident techniques nationaux

Steve Bennis à steven.bennis@flemingcollege.ca

Dominic Bilodeau chez dominic.bilodeau@cssmv.gouv.qc.ca

1 INTRODUCTION

La compétition comprendra 2 jours de compétition sur **10,5 heures**. Des ingrédients obligatoires spécifiques et des éléments de test seront révélés lors de la compétition, conformément à l'horaire de la compétition.

2 HORAIRE DE LA COMPÉTITION :

Jour 1 de la compétition – Jeudi 29 mai 2025

08:30 Arrivée des candidats sur place.

Introduction et brève discussion du jour 1 (**Module 1**) de la compétition.

9h00 • Les ingrédients spécifiques obligatoires sont révélés. Tous les articles doivent être incorporés de manière proéminente dans le plat principal du concurrent.

- **L'heure de réalisation du test de pression** sera tirée (le test de pression réel sera annoncé au début de la fenêtre du test de pression). Les concurrents doivent intégrer le moment des essais de pression dans leur plan de travail.

- **L'exercice d'établissement des coûts** est attribué. (Voir l'annexe A pour un exemple.)

09:15

Les concurrents effectuent l'exercice d'établissement des coûts, conçoivent un menu descriptif, énumèrent les éléments du menu et produisent un plan de travail pour le jour 2.

Les concurrents disposent de 2,5 heures pour cette partie de la compétition. Aucun appareil électronique n'est autorisé (en dehors de ce que le CTN fournit). Aucune soumission tardive n'est acceptée.

11 h 45 • Soumettez deux (2) copies manuscrites des documents suivants : **plan de travail, menu descriptif et éléments de menu** à l'aide des modèles fournis par le CTN sur le lieu d'achèvement.

- Les concurrents peuvent prendre une copie de leur plan de travail, de leur menu et des éléments du menu à titre de référence pour le jour 2.
- **Les soumissions de menu du jour 1 sont définitives. Aucun ajout ou substitution n'est autorisé.**
- Soumettre l'**exercice d'établissement des coûts**.

11:45 Révision du calendrier des compétitions pour le Jour 2.
Période de questions et de discussion.

12 h 00 Les concurrents quittent le site de la compétition.
Le dîner est prévu pour les concurrents.

Jour de compétition 2 - Vendredi 30 mai 2025

07:45 Les concurrents arrivent sur place.

08:00 Orientation vers la sécurité.
Attentes définies pour le jour 2 de la compétition.

08:10 Aménagement du poste de travail *****Équipement uniquement**, les boîtes à outils sont retournées dans la zone d'entreposage. **(Aucun contact avec des aliments à ce moment).**

08:30 Début de la compétition. (test de pression à venir)

11:00 Présentation des coupes de légumes de précision.

11:45 Nettoyage et inspection des postes de travail. (Pas de cuisson/préparation à ce moment).

Toute production alimentaire et toute cuisson doivent cesser.

12 h 00 **Les candidats quittent le lieu du concours.**
Le dîner est prévu pour les concurrents.

12 h 55 **Les concurrents reviennent du dîner, réunion d'information du CTN.**

13 h 00 **La compétition reprend.**

14 h 30 Présentation de l'entrée.

15 h 15 Présentation du plat principal.

16 h 00 Présentation du dessert.
Nettoyage de la station

16 h 30 Les stations sont inspectées, puis les concurrents quittent le site.

NOTES

- Il y a une fenêtre de deux (2) minutes après le temps de présentation lors de la présentation des modules, après quoi des déductions de points auront lieu.

Exemple – La présentation de l'entrée doit être servie de 14 h 30 à 14 h 31 (59 s) à 14 h 32, les points seront déduits toutes les minutes jusqu'à 14 h 42 (01 s) Après ce temps : le travail soumis ne sera plus accepté pour l'évaluation.

3 DESCRIPTION DU PROJET ET DES TÂCHES

3.1 Ingrédients obligatoires

Vous trouverez ci-dessous une liste des ingrédients obligatoires. **Tous** ces éléments/ingrédients doivent être utilisés dans leur plat principal.

L'inventaire des ingrédients par concurrent comprendra les éléments suivants ci-dessous. Les variétés/tailles spécifiques des ingrédients ne seront pas révélées avant le jour 1 de la compétition :

- Pommes de terre
- Tomates
- Haricots verts
- Olives
- Oeuf
- Anchois
- Laitue/Feuille

3.2 Éléments du test de pression – Module 2A

Les concurrents se verront attribuer un « élément de l'épreuve de pression » qui leur permettra de mettre en valeur des compétences spécifiques sélectionnées par le CNT. À l'heure choisie, le CNT annoncera l'élément de test. L'élément de test doit être présenté pour jugement à l'heure de service préalablement tirée. Aucune méthodologie ne sera proposée en amont du concours.

Limite de temps : Les concurrents disposeront d'un maximum de 30 minutes pour effectuer l'épreuve de pression. Passé ce temps, le CNT n'évaluera aucun produit alimentaire.

Compétences – Module 2B	
Description	<p>Coupes de précision de légumes : petits dés</p> <p>Les articles sont présentés dans des contenants individuels (contenants fournis).</p> <p style="padding-left: 40px;">100 g de poireau 100 g de carotte 100 g de céleri</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voir l'annexe C – Coupes de précision des légumes. • <u>Toutes les compétences en matière de légumes doivent être incorporées dans le consommé en tant qu'élément de garniture.</u> • La quantité utilisée est à la discrétion du concurrent, mais doivent être inscrits dans leur menu et doivent afficher la compétence de base. • Tous les légumes coupés non utilisés doivent être étiquetés et entreposés conformément aux lignes directrices de l'industrie en matière de salubrité des aliments et utilisés dans le menu.
Ingrédients disponibles	<p>Une liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module est incluse dans le document de la table commune des aliments.</p>
Équipement spécial requis	<ul style="list-style-type: none"> • Contenants de plastique réutilisables ou compostables de 500 ml (fournis par le CNT). • L'élément de test doit être présenté dans les assiettes, bols ou contenants appropriés (fournis par CNT). • Aucune assiette de service (Chine) n'est autorisée autre que celle fournie par le CNT. • Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc. ne sont pas autorisés.

3.4 Service de l'entrée

Apéritif – Module 3A	
Description	<p>Préparez quatre (4) portions de consommé de poulet de Cornouailles. Les composantes visibles dans le plat doivent inclure :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Composante de pâtes fourrées à la mousseline. • Doit utiliser la compétence de coupe de légumes en garniture.
Détails du service	<p>Remarque - Les emporte-pièces, etc. sont autorisés pour la production, mais les articles de service ajoutés : cuillères, verres, ramequins, etc. ne sont pas autorisés pour le service.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consommé, 800ml • Les aliments protéinés doivent être servis à un minimum de 60 °C (140 °F) • Le consommé doit être servi chaud dans la carafe fournie. • Garniture / mousseline / pâtes et éléments de légumes à servir dans l'assiette creuse. Le consommé sera versé par les juges. <p>Plats de service fournis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiette creuse de 10 po, ronde blanche - 4 chacune • Pichet doseur pour consommé – 1 chacun
Ingrédients disponibles	<ul style="list-style-type: none"> • Une liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module est incluse dans le document de la table commune des aliments.
Moment du service	<ul style="list-style-type: none"> • Les plats doivent être présentés pour le jugement à l'heure indiquée sur l'horaire de la compétition.

3.5 Service du plat principal

Plat principal – Module 3B

<p>Description</p>	<p>Préparez quatre (4) assiettes de plats principaux d'inspiration niçoise. Les composantes visibles sur le plat doivent inclure :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poisson blanc rond d'eau douce (pas de préparations crues) • Tous les articles utilisés à partir de la liste d'ingrédients obligatoire. • Un minimum de 3 techniques de cuisson différentes. • Un minimum de 1 sauce
<p>Détails du service</p>	<p>Remarque - Les emporte-pièce, etc. sont autorisés pour la production, mais les articles de service ajoutés : cuillères, verres, ramequins, etc. ne sont pas autorisés pour le service.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La portion totale de l'assiette doit être comprise entre 225 et 275 grammes. • La sauce doit être servie dans les assiettes et en accompagnement dans une (1) saucière (90 mL minimum). • Les articles protéinés doivent être cuits – pas de préparations crues. • Les plats doivent être servis chauds - pas de préparations d'éléments froids. <p>Plats de service fournis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiette de 12 po, ronde blanche – 4 chacune • Saucière – 1 chacune
<p>Ingrédients disponibles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Une liste de tous les ingrédients supplémentaires disponibles pour ce module est incluse dans le document de la table commune des aliments.
<p>Moment du service</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les plats doivent être présentés pour le jugement à l'heure indiquée sur l'horaire de la compétition.

3.6 Service du dessert

Création de desserts à l'assiette – Module 3C

Description	<p>Préparez quatre (4) assiettes de dessert. Les composantes minimales visibles sur le plat doivent inclure :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pâte à choux • Garniture de remplissage à base de crème (c'est-à-dire crème pâtissière, bavarois, chiboust, etc.). • Doit inclure soit une garniture de chocolat tempéré, ou soit une garniture de sucre. • Élément de fruit cuit (élément séparé qui n'est pas une sauce) • Un minimum d'une (1) sauce.
Détails du service	<p>Remarque - Les emporte-pièce, etc. sont autorisés pour la production, mais les articles de service ajoutés : cuillères, verres, ramequins, etc. ne sont pas autorisés pour le service.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La portion totale de l'assiette doit être comprise entre 95 et 150 grammes. • Aucun composant congelé n'est autorisé. <p>Plats de service fournis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiette de 12 po, ronde blanche
Ingrédients disponibles	<ul style="list-style-type: none"> • Une liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module est incluse dans le document de la table commune des aliments.
Moment du service	<ul style="list-style-type: none"> • Les desserts doivent être présentés pour le jugement à l'heure indiquée sur l'horaire de la compétition.



CALCUL



ADAPTABILITÉ



RÉDACTION



RÉSOLUTION DE PROBLÈMES




CRÉATIVITÉ ET INNOVATION

Annexe A

Exemple d'exercice de calcul du coût de la recette

Cet exemple est destiné aux concurrents à utiliser comme référence. Il est suggéré qu'en utilisant ce modèle, les concurrents sauront ce qui est attendu. La recette incluse ne sera pas celle donnée lors du concours. Les zones ombrées en vert et orange seront vides et devront être remplies avec les informations correctes basées sur les informations fournies dans les colonnes adjacentes.

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.











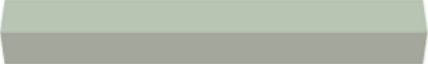


Calculate the Gross Profit per portion in dollars/cents.

Annexe C

Coupes de précision

Source : Cuisine professionnelle 9e édition

Page : 145 (en anglais)

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

Annexe D
Grille de notation des études postsecondaires 2025

Sécurité et hygiène	Poids:	15
Aspect	Mesure ou jugement	
Uniforme (EPI)	M	
Hygiène personnelle	J	
Hygiène des postes de travail	J	
Utilisation sécuritaire de l'outillage et de l'équipement	J	
Habitudes de travail sécuritaires	J	

Organisation et utilisation des produits	Poids:	10
Aspect	Mesure ou jugement	
Chronométrage du test de pression	M	
Chronométrage de coupe de précision	M	
Chronométrage de l'exercice d'établissement des coûts	M	
Chronométrage du menu et des éléments de menu	M	
Temps de service de l'entrée	M	
Temps de service du plat principal	M	
Temps de service du dessert	M	
Utilisation efficace du plan de travail	J	
Contrôle les déchets dus à la technique, au gaspillage	J	
Démontre des compétences en gestion du rendement - c'est-à-dire en sur/sous préparation	J	
Sélection d'ingrédients et de compétences appropriées reflétant la valeur nutritionnelle de l'ingrédient	J	

Préparation et compétences techniques	Poids:	25
Aspect	Mesure ou jugement	
Hygiène et salubrité alimentaire (FJ)	J	
Application et utilisation de l'outillage	J	
Les recettes reflètent nos propres idées et leur originalité - interpréter les tendances	J	
Choisir les techniques de fabrication et de préparation appropriées	J	
Connaissance des méthodes de cuisson	J	

Connaissance des ingrédients, de leur application et de leur préparation	J
Exercice d'établissement des coûts	M

Présentation		Poids:	15
Aspect		Mesure ou jugement	
Les plats de service sont présentée proprement. Les articles de service sont exempts de déversements et d'empreintes digitales		M	
Le plat s'adapte à l'assiette utilisée et présente un espace négatif		M	
Entrée - Présentation visuelle attrayante		J	
Plat principal - Présentation visuelle attrayante		J	
Dessert - Présentation visuelle Attrait		J	
Style de présentation des aliments moderniste et contemporain		J	
Qualité et valeur globales des aliments présentés		J	
Poireaux – petits dés coupés selon les normes de l'industrie		M	
Carotte – petits dés coupés selon les normes de l'industrie		M	
Céleri – petits dés coupés selon les normes de l'industrie		M	
Les ingrédients alimentaires clés/requis sont indiqués dans la description écrite du menu.		M	

Goût et composantes du menu requis		Poids:	35
Aspect		Mesure ou jugement	
L'entrée respecte la norme de la taille de portion selon le projet d'essai		M	
Le plat principal respecte la norme de la taille des portions selon le projet d'essai		M	
Le dessert respecte la norme de la taille de portion selon le projet d'essai		M	
Menu descriptif sans erreur et rédigé de façon professionnelle		J	
Entrée - Mettre en valeur les éléments requis		J	
Plat principal - Mettre en valeur les éléments requis		J	
Dessert – Mettre en valeur le éléments requis		J	
Entrée - Texture et cuisson		J	
Plat principal - Texture et cuisson		J	
Dessert - Texture et cuisson		J	
Saveur de l'entrée		J	
Saveur du plat principal		J	
Saveur dessert		J	

Assaisonnement des aliments	J
Les méthodes de cuisson appliquées reflètent l'utilisation des ingrédients et la description du menu indiquée	M
Poids des coupes de précision	M