



DESCRIPTION DE CONCOURS

## Cuisine

NIVEAUX SECONDAIRE ET POSTSECONDAIRE

Table des matières

<b>1</b>	<b>LES COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR DANS SA CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS SPÉCIALISÉS ET LES TECHNOLOGIES .....</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>DESCRIPTION DU CONCOURS.....</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE .....</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>SANTÉ ET SÉCURITÉ.....</b>	<b>8</b>
<b>6</b>	<b>ÉVALUATION .....</b>	<b>9</b>
<b>7</b>	<b>RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS.....</b>	<b>9</b>
<b>8</b>	<b>RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES .....</b>	<b>12</b>
<b>9</b>	<b>MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL .....</b>	<b>12</b>
<b>10</b>	<b>ANNEXES .....</b>	<b>13</b>

## **1 LES COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR DANS SA CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS SPÉCIALISÉS ET LES TECHNOLOGIES**

Compte tenu de l'évolution du marché du travail et des exigences en matière de compétences, le gouvernement du Canada a actualisé l'ancien cadre des Compétences essentielles en le remplaçant par le nouveau modèle des Compétences pour réussir. Ce dernier décrit les neuf compétences fondamentales dont les Canadiennes et les Canadiens ont besoin pour réussir dans leur travail, leurs études, leur formation et leur vie quotidienne.

Skills/Compétences Canada tient à souligner l'importance de ces compétences, qui sont indispensables pour réussir dans les carrières des métiers et des technologies. Les concurrentes et les concurrents peuvent noter l'importance des Compétences pour réussir dans la façon dont elles ont été intégrées dans les descriptions de concours, les projets et les documents de projet. En utilisant ces compétences pendant le concours, les concurrentes et les concurrents sont davantage en mesure d'associer les tâches demandées aux compétences particulières nécessaires pour réussir. De plus, ils comprennent comment ces compétences s'appliquent dans leurs programmes des métiers ou des technologies et leur future carrière.

Les neuf Compétences pour réussir, confirmées en tant que facteur de réussite professionnelle, sont les suivantes :

1. Calcul
2. Communication
3. Collaboration
4. Adaptabilité
5. Lecture
6. Rédaction
7. Résolution de problèmes
8. Créativité et innovation
9. Compétences numériques

Les compétences sont indiquées en détail dans les sections 2.4 ou 3.2 (à terminer SCC) de la Description de concours et, s'il y a lieu, dans les documents du projet et ceux connexes.

## **2 INTRODUCTION**

### **2.1 Description du domaine et des emplois connexes**

[https://www.skillscompetencescanada.com/fr/skill\\_area/cuisine/](https://www.skillscompetencescanada.com/fr/skill_area/cuisine/)

### **2.2 But de l'épreuve**

Évaluer les compétences culinaires des concurrents et des concurrentes en leur demandant de préparer des plats chauds et froids selon les règles et les normes

établies de la profession. Promouvoir auprès du public les métiers de cuisinier et de cuisinière et de chef, et montrer les nouvelles tendances et techniques culinaires.

## 2.3 Durée du concours

### **Niveau secondaire – 1 jour seulement**

- **Jour 1** – Durée totale du concours : 8,5 heures (8 h 30 à 17 h). Installation du poste de travail, exercice de calcul et rédaction du menu : 30 minutes; travaux de cuisine : 6,5 heures; + 1 heure pour le dîner (12 h à 13 h); nettoyage : 30 minutes.

### **Niveau postsecondaire – 2 jours**

- **Jour 1** – Exercice de calcul et rédaction du menu : 2,5 heures.  
Dîner : 12 h à 13 h
- **Jour 2** – Durée du concours : 8,5 heures (8 h 30 à 17 h). Installation du poste de travail: 30 minutes; travaux de cuisine : 6,5 heures; + 1 heure pour le dîner (12 h à 13 h); nettoyage : 30 minutes.

## 2.4 Compétences et connaissances à évaluer

### **Niveau secondaire**

- Jour 1 – Module 1 : Compétences, exercice de calcul et mise en place pour le module 2<sup>1,6, 7, 8</sup>
- Jour 1 – Module 2 : Menu de trois (3) services (amuse-gueules, plat principal et dessert)<sup>4,7,8</sup>

### **Niveau postsecondaire**

- Jour 1 - Module 1 : Exercice de calcul, rédaction du menu<sup>1,6,7,8</sup>
- Jour 2 - Module 2 : Compétences, test de mise en situation<sup>4,7,8</sup>
- Jour 2 - Module 3 : Menu de trois (3) services (amuse-gueules, plat principal et dessert)<sup>4,7,8</sup>

*Compétences pour réussir – <sup>1</sup>Calcul, <sup>4</sup>Adaptabilité, <sup>6</sup>Rédaction, <sup>7</sup>Résolution de problèmes, <sup>8</sup>Créativité et innovation*

## 3 DESCRIPTION DU CONCOURS

- 3.1 Liste des documents qui seront fournis et date à laquelle les concurrents et les concurrentes pourront les consulter sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

DOCUMENT	DATE DE DISTRIBUTION
Projet d'épreuve	Décembre 2024
Gabarit pour menu	Décembre 2024
Ingrédients de la table commune	Décembre 2024
Journal CCP du processus sous vide	Décembre 2024
Annexe	Décembre 2024

### 3.2 Tâches que les concurrents et les concurrentes pourraient effectuer durant l'épreuve

(Voir section 2.4)

## 4 ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

### 4.1 Équipement et matériel fournis par Skills/Compétences Canada

- Tous les ingrédients pour le concours
- 1 cuisinière électrique avec four (4 brûleurs en céramique)
- 1 prise de courant avec GFIC par poste de travail (2 entrées)
- 2 tables de travail de 6 pieds (1,8 mètre)
- Zone d'exposition pour la présentation des plats des compétiteurs
- 1 réfrigérateur
- 1 congélateur à partager
- 1 évier (eau froide et eau chaude)
- Un (1) échelle roulante par station
- 4 plaques à pâtisserie pleine taille par poste de travail
- 8 plaques à pâtisserie demi-taille par poste de travail
- Planche à découper – Chaque poste disposera d'une (1) planche à découper Profboard Professionnelle série 270 (32,5 cm x 53 cm – 12,5 po x 20 po). Veuillez consulter l'« Annexe 1 – Planche à découper Profboard » pour obtenir la liste complète des feuilles de surface de coupe de différentes couleurs fournies (normes alimentaires HACCP).
- Casseroles et poêles AMT – Chaque poste de travail sera équipé de casseroles, de poêles et d'outils en silicone conçus pour ces casseroles. Veuillez consulter l'« Annexe 2 – Casseroles et poêles AMT » pour obtenir la liste complète des ustensiles fournis.
- Récipients pour les déchets, les matières recyclables et les matières à composter
- Matériel d'assainissement (flacon pulvérisateur, savon à vaisselle, savon à main, agent assainissant)
- Accessoires de nettoyage – tampons à récurer en nylon, essuie-tout, chiffons

#### **Matériel et équipement que doivent se partager les concurrents et les concurrentes**

- Batteur-mélangeur sur socle avec accessoires (bol, fouet, fouet plat et crochet pétrisseur)
- Four à micro-ondes
- Robot culinaire avec bol, couteau et râpe
- Vitamix
- Pied-mélangeur
- Moulin à épices

- Chalumeau (*propane ou butane*)
- Ensacheur sous vide avec sacs Cryovac (petits, moyens et grands)
- Cartouches pour le siphon iSi
- Pellicule plastique
- Papier d'aluminium
- Ficelle de boucher
- Coton à fromage
- Sacs refermables
- Papier parchemin
- Gobelets en papier
- Contenants de plastique réutilisables – 250 ml, 500 ml, 1000 ml avec le couvercle (15 par concurrent ou concurrente)
- L'équipement à partager doit être utilisé, nettoyé et rendu aux autres concurrents et concurrentes le plus rapidement possible, moyennant quoi des points seront retirés. Le matériel considéré comme de l'équipement à partager doit être utilisé seulement si cela est nécessaire (il ne doit pas être remplacé par de l'équipement personnel). La vaisselle (porcelaine) pour le service sera fournie par le Comité technique national (CTN). Veuillez consulter le projet d'épreuve pour des précisions.

**LES CONCURRENTS DEVRONT UTILISER LE MATÉRIEL ET L'ÉQUIPEMENT FOURNIS PAR SCC. TOUS L'OUTILLAGE ET ÉQUIPEMENTS FIGURANT SUR LA LISTE CI-DESSUS SERONT RETIRÉS DE LA ZONE DE COMPÉTITION ET DES DÉDUCTIONS DE POINTS AURONT LIEU.**

**4.2 Équipement et matériel que doivent fournir les concurrents et les concurrentes**

Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter des éléments (outils et équipement) qui ne figurent **pas** dans la liste d'équipement et de matériel à partager. (Il est interdit d'apporter des articles figurant dans la liste d'équipement et de matériel à partager; ces articles seront retirés de l'aire du concours.) Voici ci-dessous des exemples d'éléments qui pourraient être nécessaires.

- Planche à découper
  - Une (1) seule à votre choix
- Couteaux
- Louches
- Siphon iSi
- Fouets
- Spatules
- Poches à décorer et douilles
- Rouleau à pâtisserie
- Casseroles et poêles



- Deux (2) ustensiles au choix, par exemple deux (2) casseroles, deux (2) poêles ou une (1) casserole et une (1) poêle
- Cul-de-poule
- Chinois, étamine
- Écailleux
- Minuterie
- Thermomètre
- Linges de cuisine, linges à vaisselle, serviettes de service et mitaines pour le four
- Recettes et ouvrages de référence
- Rallonge électrique et/ou barre d'alimentation approuvée CSA, qui doit être installée en respectant les exigences de santé et sécurité

**Tout le matériel des concurrents et des concurrentes doit être clairement marqué pour faciliter l'identification.**

**Remarque — Les téléphones portables, les tablettes et les appareils de communication ne sont pas autorisés dans l'aire du concours et ne peuvent pas être utilisés comme minuterie, calculatrice ou appareil de communication.**

Des cuisinières électriques à usage domestique seront utilisées pour le concours.  
Dimensions intérieures – hauteur : 19 ¾ po; largeur : 24 3/8 po; profondeur : 19 1/8 po.

Il est interdit d'apporter des produits d'assainissement supplémentaires dans l'aire du concours. Toute question sur ce sujet doit être adressée à la présidence du concours avant le début de l'épreuve.

Quiconque utilisera la technique de la grande friture dans le cadre de l'épreuve devra respecter les consignes de sécurité suivantes :

- La friture doit être faite dans un appareil autonome équipé d'un thermostat;
- La friture doit être faite dans une casserole épaisse équipée d'un couvercle et d'un thermomètre à bain de friture intégré.

Il est interdit d'apporter des produits alimentaires, notamment des colorants alimentaires, des feuilles de transfert, du bois pour le fumage, de l'enduit à cuisson en aérosol, de la glace sèche, de l'azote liquide ou d'autres produits consommables. **Seuls les ingrédients fournis peuvent être utilisés – aucune substitution n'est permise.**

Les instruments et vaisselle de service extérieurs, comme les brochettes, les verres à liqueur, les ramequins, les saucières, les verrines, etc., ne sont pas autorisés pour la présentation sur les assiettes jugées. Il est de la responsabilité du concurrent de s'assurer que tous les articles utilisés lors de la préparation des aliments sont fabriqués avec des matériaux de qualité alimentaire. Les articles tels que le tuyau d'évacuation

en ABS noir, les moules imprimés en 3D, etc. ne sont pas sans danger pour les aliments et ne sont donc pas autorisés. Le CNT se réserve le droit d'inspecter les matériaux et d'en interdire l'utilisation.

Tout l'équipement nécessaire à la compétition doit être déballé et stocké sur la moitié inférieure **de l'échelle roulante** fournie. La moitié supérieure peut être utilisée pour la mise-en-place. Les boîtes à outils doivent être rangées dans la zone de stockage de l'équipement. Les boîtes à outils ne sont pas accessibles pendant la compétition. Tout équipement qui n'est pas sur la station au début du concours ne sera pas autorisé sur le site une fois la compétition débutée. Une fois dans la zone du concours, aucun équipement peut être ajouté.

Les concurrents sont **limités à une (1) pièce d'équipement électrique** (*fonctionnant sur batterie ou sous tension*) pour toute la durée du concours (non présent dans la liste d'équipement partagé). Le NTC inspectera les postes de travail ; Tout élément supplémentaire sera retiré du site du concours. Choisissez judicieusement votre équipement ! Le thermomètre et la minuterie sont exemptés de la règle d'une (1) pièce d'équipement électrique ci-dessus.

#### **Utilisation d'équipements contrôlés de précision :**

Ce concours vise à mettre en valeur les compétences complètes nécessaires pour être un cuisinier professionnel. Les concurrents le démontrent en préparant des plats qui présentent diverses techniques et méthodes de cuisson. L'équipement de précision à température contrôlée (tout équipement capable de contrôler la température avec un haut degré de précision sera considéré comme de précision, par exemple, les thermo-circulateurs à immersion, les mélangeurs thermiques) doit être limité à un maximum d'une application au cours des deux jours du concours.

Les personnes qui utilisent des techniques sous vide pour cuisiner doivent remplir un registre des températures de contrepartie centrale sous vide (l'annexe avec la feuille de journal et le document de référence sera affichée sur le site Web de Skills/Compétences Canada sous la rubrique Documents de concours).

#### **4.2.1 Directives au sujet des coffres à outils**

Un des objectifs de SCC est d'assurer la durabilité de la compétition. C'est pourquoi les coffres à outils des concurrents et des concurrentes devront respecter les dimensions maximales ci-dessous.

La boîte à outils du concurrent ne doit pas dépasser 0,6 mètre cube de volume. Il peut s'agir de plusieurs boîtes à outils, mais le total de toutes les boîtes à outils ne doit pas dépasser le volume maximum indiqué.

#### **4.3 Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents et les concurrentes**



- Chaussures fermées à semelle antidérapante, résistantes à l'eau et à l'huile (imperméables)
- Pantalon de chef cuisinier noir uni. Les jeans et les leggings sont interdits.
- Veste de chef cuisinier blanche à double boutonnage
- Tablier blanc
- Toque professionnelle (pas de casquette de baseball!)
- Serviettes de service/mitaines pour le four
- L'uniforme peut porter des marques brodées indiquant le nom du concurrent ou de la concurrente, de sa province ou de son territoire ou des commanditaires, mais le bon goût et l'allure professionnelle doivent prévaloir.
- Les concurrents et les concurrentes doivent veiller à maintenir une apparence soignée et professionnelle tout au long de l'épreuve. Leur apparence et leur uniforme doivent inspirer la propreté et respecter, voire dépasser, les exigences en matière d'hygiène et de salubrité.
  - **Niveau secondaire** — Besoin d'un uniforme pour une (1) journée de travail.
  - **Niveau postsecondaire** — Les compétiteurs ont besoin d'uniformes pour deux (2) jours de travail.
- Les mains doivent être propres, et les ongles doivent être courts, propres et exempts de vernis. **Les ongles artificiels sont interdits dans l'aire du concours.**
  - Les cheveux doivent être retenus durant le concours.
  - Les barbes doivent être propres et bien taillées ou retenues au moyen d'un filet à barbe.
  - Avant d'entrer dans l'aire du concours, les concurrents et les concurrentes doivent enlever tout article ou bijou qui risque de se détacher ou de contaminer les aliments par contact.
  - Dans le cas de bijoux qui ne peuvent être enlevés, par exemple ceux qui résultent d'un piercing, le Comité technique national (CTN) évaluera la situation en fonction des exigences en matière d'hygiène et de salubrité et prendra éventuellement une décision sur place.
  - La décision du CTN sera définitive. Le non-respect de cette décision pourra entraîner une perte de points ou l'exclusion du concours.

## 5 SANTÉ ET SÉCURITÉ

### 5.1 Programme de sécurité

SCC a mis en œuvre un programme de sécurité complet, car la santé et la sécurité font partie intégrante de ses concours. Le programme de sécurité de SCC comprend des directives et des procédures visant à améliorer sans cesse la sécurité du milieu de travail dans chacun des domaines de compétition.

#### 5.1.1 Guide de sécurité

Dans le cadre du programme de SCC, un Guide de sécurité a été créé pour surveiller et documenter la santé et la sécurité dans chacun des domaines de compétition. Il comprend un plan d'action précis pour prévenir les accidents. Le Guide de sécurité est prévu pour chaque concours, et ses consignes devront être suivies et respectées par toutes les personnes participantes et les représentants officiels aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

### 5.1.2 Atelier sur la sécurité

Durant la séance d'orientation, les concurrents et les concurrentes participeront à un atelier sur la sécurité. SCC s'attend à ce que les concurrents et les concurrentes travaillent d'une manière sécuritaire et à ce qu'ils gardent l'aire de travail exempte de tout danger pendant le concours. Quiconque enfreindra une règle relative à la santé, à la sécurité ou à l'environnement devra éventuellement participer à un deuxième atelier sur la sécurité. La participation à ce deuxième atelier ne réduira pas le temps alloué pour le concours.

### 5.2 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) obligatoires fournies par Skills/Compétences Canada

- En ce qui concerne les exigences en matière d'ÉPI, voir la section 4.3, « Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents et les concurrentes ».

**Remarque :** Les personnes qui n'auront pas les pièces d'équipement de protection individuelle exigées ne seront pas autorisées à participer au concours.

## 6 ÉVALUATION

### 6.1 Répartition des points

**Remarque :** La liste suivante pourrait être modifiée.

TÂCHES	/100
Sécurité et hygiène	15
Organisation et utilisation des produits (projet d'épreuve)	10
Préparation et compétences techniques	25
Présentation	15
Goût et composantes du menu requis	35

## 7 RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS

Les règlements propres au concours ne peuvent pas contredire les Règlements des concours des Olympiades canadiennes ni avoir préséance sur ces derniers. Ils fournissent des précisions et clarifient des éléments qui peuvent varier selon les concours. Tout règlement supplémentaire sera expliqué durant la séance d'orientation.

SUJET	RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS
Usage des recettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter des recettes qui indiquent seulement les ingrédients et les quantités. Les procédures ou les instructions pour les recettes sont interdites au poste de travail.</li> </ul>
Table commune	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments disponibles pour mener à bien le projet d'essai comprendront toutes les protéines, les produits laitiers et les fruits et légumes nécessaires. Des produits secs courants, des herbes, des alcools, des épices et des fonds de base seront également disponibles. Les éléments de la Table commune seront décrits spécifiquement dans le document de la Table commune. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La table commune sera fermée après le début de la période du service du plat principal. Il est conseillé d'effectuer toute votre mise en place au début du concours.</li> </ul> </li> <li>• Le Comité technique national se réserve le droit de modifier ou de limiter les ingrédients sans préavis en fonction de leur disponibilité ou de leur qualité. Une trop grande utilisation d'ingrédients ou leur gaspillage entraînera la perte de points. SEULS les produits fournis par Skills/Compétences Canada peuvent être utilisés. Aucun autre produit alimentaire ne doit être apporté dans l'aire du concours.</li> </ul>
Présentation des plans de travail et des menus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les concurrents et les concurrentes doivent rédiger des menus détaillés pour les deux jours du concours : deux (2) exemplaires pour chaque jour. Ils <b>doivent</b> être écrits à la main et de mémoire.</li> <li>• Les concurrents et les concurrentes doivent utiliser le menu et les modèles de menu fournis, y compris la terminologie adéquate et les descripteurs des méthodes culinaires et des ingrédients utilisés.</li> <li>• Les concurrents et les concurrentes doivent avoir deux (2) exemplaires de leur plan de travail à leur</li> </ul>

	<p>poste de travail : un pour leur propre usage et l'autre pour les juges.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas inclure votre nom ou votre province ou territoire sur le menu.</li> <li>• Les méthodes culinaires utilisées durant le concours doivent être celles qui sont indiquées dans le projet d'épreuve.</li> </ul>
<p>Conduite professionnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le CTN a pour objectif principal d'organiser un concours juste, équitable et transparent.</li> <li>• Par conséquent, toute communication entre les concurrents, les concurrentes et les personnes situées à l'extérieur de l'aire du concours est interdite durant l'épreuve. Cela englobe les communications verbales, non verbales et électroniques.</li> <li>• L'utilisation d'appareils électroniques (téléphone cellulaire, tablette, ordinateur portable, montre intelligente, écouteurs) est interdite.</li> <li>• En cas d'infraction à cette règle, le CTN décidera d'une pénalité, allant de la perte de points à la disqualification.</li> <li>• Tout concurrent ou toute concurrente souhaitant quitter l'aire du concours devra d'abord en aviser un membre du CTN.</li> </ul>
<p>Durabilité écologique</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le traitement des matières à recycler, des matières organiques et des déchets sera abordé à la séance d'orientation et devra respecter les directives établies par la ville hôte.</li> <li>• Les concurrents et les concurrentes seront jugés sur la façon dont ils utilisent l'eau et l'électricité pendant le concours ainsi que sur leur installation et leurs pratiques de nettoyage. Des points seront retranchés s'il est jugé qu'ils gaspillent de l'eau ou de l'électricité.</li> </ul>

## 8 RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

### 8.1 Interprète

Si un concurrent ou une concurrente a besoin des services d'un interprète durant le concours, le bureau provincial ou territorial doit en aviser le Secrétariat national de Skills/Compétences Canada au moins un (1) mois avant le concours, sinon l'obtention de ce service ne sera pas garantie.

### 8.2 Procédure de bris d'égalité de notes

- Étape 1 : La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Goût et composantes imposés du menu » sera déclarée gagnante.
- Étape 2 : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Préparation et compétences techniques » sera déclarée gagnante.
- Étape 3 : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Présentation » sera déclarée gagnante.

### 8.3 Modification du projet d'épreuve aux Olympiades

Lorsque le projet d'épreuve a été présenté aux concurrents et aux concurrentes avant le concours, le CTN peut modifier jusqu'à 30 % de la teneur du projet. Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

### 8.4 Règlements des concours

Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies, qui sont affichés sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

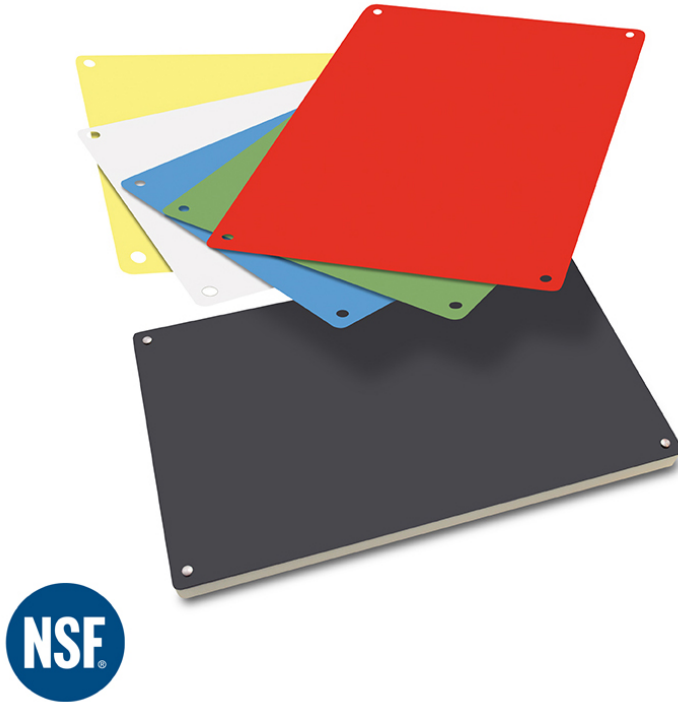
## 9 MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL







ORGANISME MEMBRE	NOM
Terre-Neuve-et-Labrador	Gil Bromley
Île-du-Prince-Édouard	Andrew Nicholson
Nouvelle-Écosse	Barry Mooney
Ontario	Steve Bennis – Président
Manitoba	Curtis Bayne
Saskatchewan	Robert Harrison
Québec	Dominic Bilodeau – Président adjoint
Yukon	Bell Laosomboon
Colombie-Britannique	Phillip Lie
Alberta	Andrew Springett
Nouveau-Brunswick	Christian Sirois

Pour toute question, veuillez envoyer un courriel à Nathalie Maisonneuve ([nathaliem@skillscanada.com](mailto:nathaliem@skillscanada.com)) au Secrétariat national de Skills/Compétences Canada.






## 10 ANNEXES

### 10.1 Annexe no. 1 - Planches à découper Profboard







<u>Colour</u>	<u>English</u>	<u>Français</u>
	Raw Meat	Viande crue
	Poultry	Volaille
	Fish	Poisson
	Vegetables	Légumes
	Dairy	Produit Laitier
	Serving	Portion

### 10.2 Annexe no.2 – Poêles, casseroles et outils AMT

<b>Nos. des items</b>	<b>Quantité</b>	<b>Description des produits</b>	<b>Photo</b>
XAKUE001	1	<b>AMT Silicone spatula</b>	
		Spatule à oeuf en silicone AMT	
XAKUE003	2	<b>AMT Silicone Spatula</b>	
		Maryse en silicone AMT	
XAKUE005	1	<b>AMT Silicone Whisk</b>	
		Fouet en silicone AMT	
XAKUE006	2	<b>AMT Silicone Tongs</b>	
		Pinces en silicone AMT	
XAKUE007	1	<b>AMT Silicone Trivet / Pot Holders</b>	
		Dessous de plat / maniques en silicone AMT	



A528	1	<b>AMT Frying Pan, Ø28 cm, 5 cm high</b>	
		Poêle à frire AMT, Ø28 cm, 5 cm haut	
XA4321	1	<b>AMT Tossing Pan, Ø32 cm, 4 cm high (Induction)</b>	
		Poêle AMT, Ø32 cm, 4 cm haut (Induction)	
A624	1	<b>AMT Sauteuse, Ø24 cm, 6 cm high</b>	
		AMT Sauteuse, Ø24 cm, 6 cm haut	
A724	1	<b>AMT Braise Pan, Ø24cm, 7cm high</b>	
		Braisière AMT, Ø24 cm, 7 cm haut	
A828GS	1	<b>AMT Braise Pan, Ø28 cm, 4.3 L Long handle &amp; side handle</b>	
		Braisière AMT, Ø28 cm, 4,3 L Poignée longue et poignée latérale	
A916	1	<b>AMT Milk &amp; Sauce Pot, Ø16 cm, 1.5 L</b>	
		Casserole AMT, Ø16 cm, 1,5 L	
A1120	1	<b>AMT Milk &amp; Sauce Pot, Ø20 cm with two spouts</b>	
		Casserole AMT, Ø20 cm avec deux becs verseurs	
XA1024	1	<b>AMT Casserole, Ø24 cm, 10 cm high, 3 L</b>	
		Rondeau AMT, Ø24 cm, 10 cm haut, 3 L	
A928	1	<b>AMT Pot, Ø28 cm, 15 cm high, 9.5 L</b>	
		Marmite AMT, Ø28 cm, 15 cm haut, 9,5 L	
A016	1	<b>AMT Glass Lid, Ø16 cm</b>	
		Couvercle en verre AMT, Ø16 cm	
A020	1	<b>AMT Glass Lid, Ø20 cm</b>	
		Couvercle en verre AMT, Ø20 cm	
A024	1	<b>AMT Glass Lid, Ø24 cm</b>	
		Couvercle en verre AMT, Ø24 cm	
XA026	1	<b>AMT Glass Lid, Ø26 cm</b>	
		Couvercle en verre AMT, Ø26 cm	
A028	1	<b>AMT Glass Lid, Ø28 cm</b>	
		Couvercle en verre AMT, Ø28 cm	