



SKILLS ONTARIO QUALIFYING ÉPREUVES DE QUALIFICATION

Culinary Arts / Arts culinaires Secondary / Secondaire

Qualifying Contest Date / Date des épreuves de qualification

DATE: Saturday, April 5, 2025 / Samedi 5 avril 2025

** La version française est à la suite de la version anglaise.

1. LOCATIONS
2. AGENDA
3. PURPOSE OF THE CONTEST
4. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED
5. SAFETY
6. JUDGING CRITERIA
7. EQUIPMENT AND MATERIALS
8. CLOTHING REQUIREMENTS
9. ADDITIONAL INFORMATION
10. TEST PROJECT
11. INGREDIENT LIST / COMMON TABLE
12. APPENDIX 1 : COMPETENCIES & MENU
13. APPENDIX 2 : PRECISION CUTS
14. APPENDIX 3 : SECONDARY RECIPES

This document was last updated **February 6 2025**

Note: Please refer to the provincial Skills Ontario culinary contest scope when preparing for the provincial competition, as there are differences and variations in the menu/ modules and requirements than the Qualifying menu and requirements. <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>

If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario prior to March 29, 2025, as all staff will be setting up the following week and cannot guarantee a response.

TECHNICAL CO-CHAIRS

Canadore College – Derek Lawday
Confederation College – Richard Gemmill
Fanshawe College – Patrick Hersey & Tracy Jones
Georgian College – Daniel Clements
Humber Institute – Greg Howe
Niagara College – Daniel Leblanc
St. Lawrence College – Richard Hendy
Skills Ontario Competition Representative – Steve Benns

SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT

competitions@skillsontario.com

1/ LOCATIONS

Locations: Canadore College (Commerce Court), Confederation College, Fanshawe College, Georgian College, Humber Institute, Niagara College and St. Lawrence College

See <https://www.skillsontario.com/qualifying-competitions> for further information regarding specific Qualifying location information; including room locations per contest and shuttle bus services available.

School Board Divisions for Qualifying locations can be found in the Competitions Information Guide

<https://www.skillsontario.com/qualifying-competitions#Locations>

1st, 2nd and 3rd place eligible competitors will advance to the Skills Ontario Competition, taking place May 6, 2025 in Toronto.

2/ AGENDA

Qualifying Competition on Saturday, April 5, 2025

8:30 - 9:00 a.m.	Sign-in in General Skills Ontario Registration Area
9:00 - 9:10 a.m.	Announcements and Move to Contest Areas
9:10 - 9:30 a.m.	Orientation Session
9:30 - 10:00 a.m.	Set up of station
10:00 a.m.	Start of Contest
10:00am – 10:45am	Module 1 Chicken Fabrication - Presented at individual work station as soon as it is ready
10:45-11:45am	Mise en place for Module 2
11:45 am – 12:15pm	Mandatory lunch break (mental health break)
1:45 – 1:50 p.m.	Module 2 Presentation of first course – Pierogi Appetizer
2:30 – 2:35 p.m.	Module 2 Presentation of second course – Chicken Entrée
3:00pm – 3:05pm	Module 2 Presentation of third Course – Dessert
3:05 p.m.	Final Clean-up
3:05 - 4:00 p.m.	Final Judging and Results Compilation
3:30 - 4:00 p.m.	General Feedback Session
4:00 p.m.	General Location Presentation
5:30 p.m.	*Awards Presentation and Advancement Meeting
LUNCH: Competitors will be delivered lunch at 11:45am. Contestants may not leave the competition site until released by the head judge.	
No plates will be judged after 3:10pm. Marks will be deducted for both early and late plates.	

Please note that the start time of the awards presentation is based on when results are verified and finalized – should this be completed earlier than 5:30, staff will make an effort to begin the presentation earlier, but this will be a last minute adjustment. As such, please try to be near by the awards presentation location prior to 5:30 in case an earlier start is possible.

3/ PURPOSE OF THE CONTEST

Evaluate professional culinary skills of competitors by having them cook hot and cold dishes in accordance with established trade rules.

Present and promote to the public a view into the trade of Cook/Chef.

Demonstrate new culinary trends.

4/ SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED

The competition will be a practical cooking and food presentation contest.
Secondary competitors will prepare a set three course Menu for three people
Presentation of dishes is according to the time schedule listed above. Please note competitors are to notify judges individually once their Chicken Fabrication is ready to be presented for judging.
An official time clock will be designated.
Contestants will present plates to the judges and also for public display.

5/ SAFETY

Safety is a priority at the Qualifying Competitions. At the discretion of the Judges and Committee Members, any competitor can be removed from the competition site for not having the proper safety equipment or for not acting in a safe manner. It is mandatory for all competitors to wear:

Suitable non-slip footwear (NO running shoes, sandals, crocs, kitchen clogs)*

For Georgian & Humber Institute of Technology and Advanced Learning: CSA safety approved shoes are mandatory. Competitors in the Central Area Qualifying Competition are not allowed to compete at Georgian & Humber colleges without CSA approved footwear.*

All other Qualifying Competition locations and the Provincial competition: closed toe, non-porous upper, non-slip shoes are mandatory.*

Jewelry such as rings, bracelets and necklaces, piercings, or any items deemed unsafe and unsanitary by competition judges, shall be removed.*

*Competitors will not be permitted to compete until they have the needed safety equipment. The technical committee chairs will have final authority on all matters of safety.

Competitors must show competence in the use of tools and/or equipment outlined in this scope and can be removed at the discretion of the judges and technical chairs if s/he does not display tool and/or equipment competency.

Safety and sanitation questions, concerns or disputes will use “Traincan’s – Advanced FST Program” as the reference for sanitation and safety practices.

6/ JUDGING CRITERIA (Practical)

PRACTICAL 100%

15% Sanitation

Proper and professional clothes
Personal hygiene and cleanliness
Safely complete tasks
Workstation, floor and fridge cleanliness
Proper food storage methods
Cutting board hygiene
Cleaning as you go is expected

10% Organization & Product Utilization

Professional use of tools and equipment
Food wastage – full utilization of food
Energy and water efficient utilization

Time management – posted work plan
Proper planning and execution of tasks
Menu submitted at proper time
Each competitor must submit two (2) copies of their menu in either French or English no later than 30 minutes after starting the competition for each module.

25% Preparation

Proper use of tools and equipment
Application of correct cooking techniques and methods

15% Presentation

Portion size in accordance with the test project
Clean plates
Harmonious colours
Appetizing and artistic presentation of food
Appropriate and complementary garnishes

35% Taste and Required Menu Components

Proper textures of foods
Correct degree of doneness
Balanced taste and seasonings
Technical difficulty of the dish(es)

Flavours match the menu specifications and descriptions
Respected timetable in regards to serving times
Food served at proper temperatures as specified in the test project and in accordance with industry standards
All required elements outlined in the test project and the competitors menu appear on the plate

Every item is evaluated on a scale of 1 to 10, and then converted by computer to reflect the percentages.

The Scale:

10	Perfect	5	Acceptable
9	Distinction	4	Fair
8	Outstanding	3	Insufficient
7	Very Good	2	Insufficient
6	Good	1	Insufficient

As the rules state, there are no ties. If the score is even after the contest, the taste component will be used as the tie breaker.

Infractions of the contest scope, project outline(s), and/or rules, etc, will result in appropriate mark deduction(s) at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Infractions of these do not result in an automatic mark of zero (0) or disqualification, unless already stated in the scope. Mark deduction(s) are at the discretion of the Tech Chair(s)/

Judge(s). Any possibilities of disqualification will be reviewed with by the Tech Chair(s) and Director of Competitions.

A minimum score of 60% will be required to receive any ribbon or medal or to be eligible to advance to the Skills Ontario Competition or the Skills Canada National Competition.

6/ EQUIPMENT AND MATERIALS

Supplied by Committee:

All food and presentation plates for the contest

Common Table List (all food)

Presentation Plates (3 of each)

Appetizer plate - white round plate

Main Course – 10-12” white round plate

Dessert – white round plate

Standard size commercial oven, gas or electric

Four (4) range burners, gas or electric

Work table

Shared equipment – food processors, measuring scales, pasta machines (limited quantity)

Shared refrigeration

Shared sink for food preparation, pot washing

Presentation table for display of finished entrées

Shared hand washing sinks

A basic lunch and drink will be provided. If you have specific dietary requirements, please bring a lunch that is suitable to you.

Supplied by Competitor:

It is not permitted to bring any food stuffs to the contest, including colouring agents, wood for smoking, canned oil sprays or other consumable products. Only the food provided can be used.

Equipment like skewers, shot glasses, etc. are not acceptable

Competitors may bring any tool and/or equipment deemed necessary to complete their module(s)

All of the tools and/or equipment must fit on the workstation (nothing may be stored on the floor)

Knives

Round (cookie) cutter

Pierogi press (optional)

Ladles

Whips

Spatulas

Piping bag and tips (optional)

Pasta roller (optional)

Rolling pin

Basic pots and pans, including sauté pans, stewing pans, sheet pans, bowls, china caps, cutting boards, molds etc.

Basic equipment such as a small mixer and food processor

Saran-wrap, aluminum foil, wax paper, and plastic containers to store food

Scale

Kitchen towels and dishtowels

Side towels or oven mitts

Sanitizing equipment (spray bottles and/or pails)

Recipes and reference books

Toolboxes and equipment that does not fit in or on the workstation will have to be stored and cannot be used during the contest

All equipment must be marked clearly for easy identification

Each competitor must submit two (2) copies of their menu in either French or English no later than 30 minutes after starting the competition.

- Menus must be hand written or typed (on the template provided), providing appropriate terminology and descriptors of the cooking methods and the ingredients used.
- Do not include your name or the school board name on the menu.
- All items that are presented on the plates must be listed in the menu description. Any items that do not appear on the menu but appear on the plate will not be judged. Marks will be deducted for any omissions from the plate.

A refillable water bottle and any snacks you may need throughout the day (nut-free)

All general health and safety guidelines and protective equipment as noted in the Safety section.

REFERENCE BOOKS

Every competitor can bring and consult reference books, such as the “On Cooking” textbook, or his/her personal recipes during the contest. For any questions or disputes, professional practice will be the

guide with the Larousse Gastronomique (latest edition) as the reference book for traditional culinary practices.

7/ CLOTHING REQUIREMENTS

Competitors are to be dressed in a clean and appropriate manner. Competitors must supply and wear appropriate culinary/chef clothing. The mandatory clothing requirements for this contest are as follows:

Black, Stripped or Checked Chef Trousers

Double Breasted White Chef Jacket

White Apron

Side Towels

Chef Hat

Hairnet and/or hat and no loose hanging hair. Hair must be tied back.

Competitors are not permitted to wear jewelry such as rings, bracelets, necklaces, and piercings (Any items deemed unsafe and unsanitary by the competition judges must be removed)

Suitable non-slip footwear must be worn. No open-toe shoes or cloth shoes. No sandals or clogs. Shoes must be closed toe, have non-porous uppers and have anti-slip soles. Shoes should be “wipeable” and clean.

For Georgian College & Humber Institute of Technology and Advanced Learning: CSA safety approved shoes are mandatory. Competitors in the Central Area Qualifying Competition are not allowed to compete at Humber without CSA approved footwear.

All other Qualifying Competition Areas: closed toe, non-porous upper, non-slip shoes are mandatory. Kitchen clogs are not allowed.

Competitors are not permitted to wear clothing with logos or printing. The exception to this rule is the logo of the school or school board the competitor is representing. ONLY the logo of the institution under which the space is registered can be visible. Corporate logos or names are not permitted on a competitor’s clothing.

8/ ADDITIONAL INFORMATION

Registration:

Competitors must register online by March 28, 2025.

Substitutions will be accepted no later than one full week prior to the competition (Friday March 28), no exceptions.

Test Project (2025)

General Information

Important:

This test project is information about the qualifying contest scope that will inform participants on such topics as material to bring, equipment on site, uniform guidelines (PPE’s) etc.

If you have questions please email competitions@skillsontario.com

Notes:

Plate Presentation. Competitors must present three (3) plates for each course:

Two (2) plates to be presented to the judges

One (1) plate will be for public display.

For all plates, the presentation should be clean and reflect industry standards.

Do not waste any food items; waste will be marked accordingly.

No service equipment permitted other than that provided by the committee

Service Temperatures for courses that are served hot must be a minimum of 50 °C (122 °F) and should reflect industry standards.

Service-ware will be provided for the menu, please refer to this “Contest Scope Document” for detailed information on the service-ware provided.

Common food items will be available in limited amounts. They will include some dry goods, herbs, spices, and stocks. Common table items will be outlined in the "Common Table – Secondary” Document.

Food items and quantities are subject to change without notice, depending on availability and quality; all competitors will have the same conditions.

The Technical Committee reserves the right to limit quantities of ingredients to any single competitor.

You will be marked according for over-use of products

During the contest, all communications between contestants and persons outside the contest site is not permitted. Breach of this rule will result in disqualification of the competitor.

Reference books and recipes may be consulted all day long.

Use of Precision Controlled Equipment

This contest is intended to showcase the comprehensive skillsets necessary to being a professional cook.

Competitors demonstrate this by preparing dishes that display diverse techniques and cooking methods.

Precision controlled technologies have made controlled cooking easier, with final results more certain.

During the contest, the use of precision controlled technology and techniques may not be used during the contest.

This includes Immersion Circulators (Sous Vide), Thermal Mixers and Instant Pots. This does not limit the use of other techniques or components that may be a part of these processes e.g. compressed fruits.

APPENDIXES - SECONDARY CULINARY ARTS

TABLE OF CONTENTS

1. INGREDIENT LIST / COMMON TABLE
2. MODULE 1 - Chicken Fabrication
3. MODULE 2 - Three Course Menu
4. APPENDIX 1 - Recipe Conversion Exercise – Instructions & Example (for reference only)
5. APPENDIX 2 - Precision Cuts (for reference only)
6. APPENDIX 3 – Chicken Fabrication Guide (for reference only)
7. APPENDIX 4 – Secondary Recipes (for reference only)
Recipes are guidelines and for suggestions only

This document was last updated in January 2025.

1. INGREDIENT LIST / COMMON TABLE

Raw Products – Provided on Common Table

Dairy	Laitier
Butter, unsalted	Beurre, non salé
Cream, 35%	Crème, 35%
Milk, 3.25%	Lait, 3.25%
Sour Cream, 14%	crème sûre, 14%
Cheese: Aged Cheddar, Parmesan-Regianno, Brie, Emmenthal	Fromage: Fromage cheddar agé, Parmegianno-Reggianno, Brie, Emmenthal

Dry Goods	Produits Secs, épicerie
Agar Agar	Agar-agar
Baking Powder	Levure Chimique
Baking Soda	Bicarbonate de Soude
Barley	Orge perlé
Breadcrumbs, Panko	Chapelure, Panko
Capers	Câpres
Chocolate Dark, Callebaut 54.5%	Chocolat Noir, Callebaut 54.5%
Chocolate Milk, Callebaut C383	Lait au Chocolat, Callebaut C383
Chocolate White, Callebaut 28%	Chocolat Blanc, Callebaut 28%
Coffee, Instant	Café, Instantanée
Cocoa Powder	Cacao en poudre
Cornstarch	Fécule de Maïs
Dried Fruit: Apricots, Cherries	Fruits séchés: Abricots, cerises
Flour: AP, Bread, Cake / Pastry Blend, Semolina	Farine: Tout Usage, Pain, Gâteau / Pâtisserie Mélange, Semoule
Gelatin: Powder, Sheets	Gélatine: poudre, feuilles
Honey	Miel
Lentils, Green	Lentilles vertes
Oil: Canola, Olive	Huile: Canola, Olive
Rice, Long Grain White	Riz, à grains longs
Salt: fine, kosher	Sel: fin, kasher
Sesame Seeds, white	Graines de Sésame, blanche
Shortening	Graisse
Sugar: white, powdered, brown	Sucre: blanc, à glacer, brun
Tomato: paste, diced	Tomate: en pâte, en dés

Vanilla: bean, extract	Vanille: gousse, extrait
Vinegar: Balsamic, cider, red, white	Vinaigre: balsamique, cidre, rouge, blanc
Frozen	Congelée
Blackberries	Mûres
Blueberries	Bleuets
Raspberries	Framboises
Strawberries	Fraises
Fruit, fresh	Fruit, Frais
Apple, Royal Gala, Granny Smith	Pomme: Royal Gala, Granny Smith
Blueberries	Bleuets
Citrus: lemon, lime, orange	Agrumes: citron, citron vert, orange
Mango	Mangue
Pears	Poires
Strawberries	Fraises
Herbs and Spices - Dry	Herbes et Épices - Séchés
Bay Leaves	Feuilles de Laurier
Cardamom	Cardamome: verte
Cinnamon, sticks (or ground)	Cannelle en bâtons
Cloves	Clou de girofles
Nutmeg, Ground	Noix de muscade
Peppercorns: black, white	Poivres en grains: noir, blanc
Star Anise	Anise étoilée
Herbs and Spices - Fresh	Herbes et Épices - Fraîche
Basil	Basilic
Chives	Ciboulette
Cilantro	Coriandre
Dill	Aneth
Mint	Menthe
Parsley, Italian	Persil italien
Sage	Sauge
Tarragon	Estragon
Miscellaneous	Divers
Butcher's Twine	Ficelle de boucherie

Cheesecloth	Coton à fromage
Parchment Paper	papier parchemin
White Bread	Pain blanc tranché
Nuts	Noix
Almonds, whole	Amandes, entière
Hazelnut, whole	Noisette, entière
Pistachios, whole	Pistaches, entière
Proteins and Stocks	Protéines et Fonds
Bacon, sliced	Lard fumé en tranches
Chorizo, Dried	Chorizo sec
Eggs, large	Oeufs, large
Stocks: white chicken	Fonds: blanc de volaille
Vegetables	Légumes
Carrots	Carottes
Celery	Céleri
Fennel	Fenouil
Garlic	Ail
Ginger	Gingembre
Leeks	Poireau
Lettuce: Spinach, Arugula	Laitue: épinard, roquette
Mushrooms: Shitake, cremini	Champignons: shitake, shimeji
Onions: green, shallots, yellow	Oignons: vert, échalotes, espagnol
Peppers: red	Piment et poivron: rouge
Potato: Russet, Yukon Gold, Sweet	Pomme de Terre: Russet, Yukon Gold, Douce
Radish: red, daikon	Radis: rouge, daïkon
Squash, butternut	Courge butternut
Tomato, Roma	Tomate: italienne
Zucchini, green	Courgette verte
Secondary	Secondaire
Chicken Breast Supreme (1 each) not offered at the Provincial competition)	Suprême de volaille (1 chacun)
Whole Chicken – 2.5 lbs each (1.13kg)	Poulet, entier (1 chacun) - - 1,13 kilogrammes



**SkillsCompétences
Canada Ontario**

**QUALIFYING
SECONDARY**

CULINARY ARTS TEST PROJECT
Le message en français suit ci-dessous

8. MODULE 1 - Chicken Fabrication
9. MODULE 2 - Three Course Menu
10. APPENDIX 1 - Recipe Conversion Exercise – Instructions & Example (for reference only)
11. APPENDIX 2 - Precision Cuts (for reference only)
12. APPENDIX 3 – Chicken Fabrication (for reference only)
13. APPENDIX 3 – Secondary Recipes (for reference only)
Recipes are guidelines and for suggestions only

Module 1 Chicken Fabrication	
Description	<p>Competitors must complete a chicken</p> <p><u>Chicken Fabrication Competency</u></p> <p>Debone 1 whole chicken into the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Breasts – Supreme, Frenched • 2 Legs disjointed, bone-in, oyster attached. • Remaining bones (Back, Neck, Wingtips and Ribcage) to be presented. • See Appendix #3 – Chicken Fabrication • Additional supreme chicken to be given to competitors after fabrication presentation for cooking and presentation of 3 plates for judging <p>Please notify the judges when you are ready for presentation and judging of Module 1.</p>
Ingredient Information	<ul style="list-style-type: none"> • A whole 2-2.5 lbs chicken
Service Details	<ul style="list-style-type: none"> • Containers will be provided for chicken fabrication. • Plates that will be provided by Technical Committee (See contest description). • No service wares (china) permitted other than that provided by the committee. Service spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed.

Module 2 Three Course Menu	
Description	<p><u>Mise en Place for Module 2</u></p> <p>Complete any Mise en Place for Module 2</p> <p>Prepare three (3) portions of the following three (3) course menu:</p> <p><u>Appetizer: Pierogi Inspired Appetizer</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pierogies must include: <ul style="list-style-type: none"> ▪ A potato-based filling of the competitor’s choice. ▪ An appropriate, modern functional garnish. ▪ A sauce/ dressing of the competitor’s choice (Hot or Cold). <p><u>Main Course: Stuffed Chicken Breast</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Stuffed Chicken Breast Main Course must include: <ul style="list-style-type: none"> ▪ A minimum of one (1) starch preparation. ▪ A minimum of two (2) vegetable/fruit preparations. ▪ The chicken velouté based derivative sauce of the competitor’s choice. ▪ A minimum of one (1) functional garnish that is modern, and complimentary. ▪ One precision cut of your choice is mandatory <p><u>Dessert: Tea/Sweet Biscuit Inspired Creation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dessert must include: <ul style="list-style-type: none"> ▪ A Tea/ Sweet Biscuit preparation. ▪ A minimum of one (1) fruit-based sauce utilizing frozen berries. ▪ A minimum of one (1) flavoured Chantilly cream. ▪ One (1) functional edible garnish. ▪ One precision cut of your choice is mandatory
Service Details	<p><u>Appetizer</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Total plate portion size must be between 150 – 210 grams <p><u>Main Course</u></p> <p>Total plate portion size must be between 250 – 300 grams</p> <p><u>Dessert</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Total plate portion size must be between 125 – 185 grams ○ Note: placing a whole piece of fruit (E.g. a strawberry) is not considered a garnish and does not demonstrate a culinary skill. <ul style="list-style-type: none"> • Cooking Temperature must meet food safety standards • Plates that will be provided by Technical Committee (See contest description). • No service wares (china) permitted other than that provided by the committee. • Service spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed.
<p>Ingredient Information</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Dairy Limitations</u> – each competitor is limited to 1 litre of 35% cream, 500 g of butter and 12 eggs for both modules. • A list of all ingredients available for this module is included in the “Common Table” document posted.

Appendix #1 - Recipe Conversion Example

****** NEW 2025 Q. competitors come prepared April 5th 2025 with all recipes converted to 3 serving portions and 3 course menu template completed in advanced**

This sample is for competitors to use for practice. It is suggested that by using this template competitors will know what is expected.

Recipe Name: **Brown Sauce (EXAMPLE ONLY)**

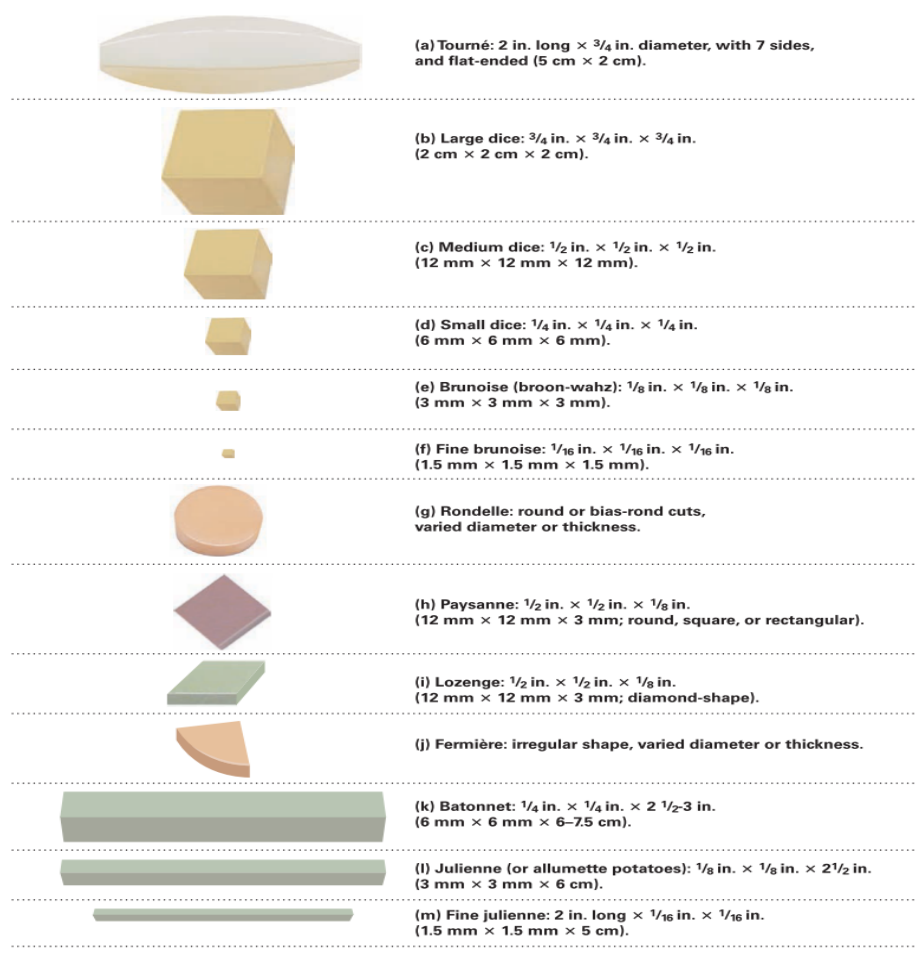
Recipe Total Yield: **4 litres**

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

Appendix #2 – Precision Cuts

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

Page: 145



Appendix #3 – Chicken Fabrication

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

Page: 544 - Figure 18.6



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Appendix #4 – Secondary Recipes

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

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

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

Labensky, Sarah et al. (2017). **On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals** (7th Canadian edition). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2017). **Professional Baking** (7th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- The Technical Committee has provided recipes for this contest. These recipes are intended to be a guide, and should be adjusted as required to provide appropriate quantities, flavours, and correct seasoning.
- Although recipes are included in this “contest project”, it is recommended that you refer to one of the suggested textbooks. You will find procedural guidelines and in-depth supporting materials for the preparation and cooking techniques needed in the plated appetizer and 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 menus preparation (e.g. knife handling, reducing liquids, cooking roux, roasting meat, vegetable cookery, quick breads and guidelines for plate presentations).
- Common and correct cooking practices should be respected and are encouraged.
- Where ingredients may be unavailable or out of season, appropriate substitutions should be made.

- **Note:**

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

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

Veloute

Source: Professional Cooking 9th edition, Page 188

Yield: 2 Quarts (2 Litres)

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

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



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

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

Source: Professional Chef 10th edition, Page 694

Yield: 10 servings

Filling

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

Dough

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

Cooking & Beurre Noisette

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

1. Scrub, peel, and cut the potatoes into large pieces. Boil them in salted water under tender enough to mash easily. Drain, reserving and chilling 8 oz (240 ml) of the cooking liquid. Dry the potatoes over low heat or on a sheet pan in a 300 F (149 C) oven until no steam rises from them. While the potatoes are still hot, puree them through a food mill or potato ricer into a heated bowl.
2. Add the egg yolks, cheese, and green onions. Season with the salt, pepper, and nutmeg. Set the filling aside.
3. To make the dough, place the reserved potato water, flours, eggs, and salt into a mixer fitted with a dough hook. Mix at medium speed until the dough forms a smooth ball, 3 to 4 minutes. Divide the dough into 4 sections and knead on a

floured surface until the dough is barely tacky. Cover with plastic wrap and allow it to rest for 20 minutes.

4. Roll out the dough using a past machine to a 1/16" (1.5 mm) thickness. Cut the dough into circles using a 2 1/2" (6 cm) biscuit cutter. Lightly brush the edges with egg wash.
5. Place approximately 1 Tbsp (15 ml) of the filling onto the center of the dough. Fold in half to form a half-moon and pinch the edges to seal.
6. Simmer the pierogi in boiling salted water until the dough along the edge seals are fully cooked, 4 to 5 minutes. The pierogi are ready to finish now, or they may be cooled in ice water, drained, refrigerated for later service.
7. Heat the clarified butter in a large sauté pan over medium heat. Add the pierogi and sauté until golden brown on both sides, and heated through, about 2 minutes per side.
8. Pour off the clarified butter, increase the heat to medium-high, add the whole butter, and bring it to noisette (golden brown), about 2 minutes. Add a pinch of salt and white pepper, and drizzle over the pierogi.
9. Garnish with the caramelized onions, sage and sour cream and serve immediately.

Fruit Coulis

Source: Professional Baking 7th edition, Page 270

Yield: 10 – 11 oz (300 g)

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

1. Puree the fruit in a blender or food processor and pass through a fine sieve or chinois.
2. Warm the fruit puree in a saucepan.
3. Separately, make a syrup of the sugar and water and boil to 220 F (105 C). Mix into the fruit puree.
4. Return to a boil, strain, and mix in the lemon juice. Cool.

Biscuits

Source: Professional Cooking 9th edition, Page 946

Yield: 2 lb. 10 oz (1278 g), scaling 500g will make 12 by 2" / 5cm biscuits

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

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

Biscuit Method:

1. Scale all ingredients accurately.
2. Sift the dry ingredients together into a mixing bowl.
3. Cut in the shortening, using the paddle attachment or the pastry knife attachment. If preferred, you may cut in the fat by hand, using a pastry blender or your fingers. Continue until the mixture resembles coarse cornmeal.
4. Combine the liquid ingredients. Biscuits may be prepared in advance up to this point. Portions of each mixture may then be scaled and combined just before baking.
5. Add the liquid to the dry ingredients. Mix just until the ingredients are combined, and a soft dough is formed. Do not overmix.
6. Bring the dough to the bench and knead it lightly by pressing it out and folding it in half. Rotate the dough 90 degrees after each fold.
7. Repeat this procedure about 10 to 20 times, or for about 30 seconds. The dough should be soft and slightly elastic but not sticky. Over kneading toughens the biscuits. The dough is now ready for makeup.



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

Table des matières

1. ENDROITS
2. HORAIRE
3. BUT DU CONCOURS
4. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES
5. SÉCURITÉ
6. CRITÈRES D'ÉVALUATION
7. ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL
8. TENUE VESTIMENTAIRE
9. RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES
10. PROJET D'ÉPREUVE
11. LISTE DES INGRÉDIENTS / TABLE COMMUNE
12. MODULE 1 – Découpe de poulet
13. MODULE 2 – Menu trois services
14. ANNEXE 1 – Exercice de conversion d'une recette – consignes et exemple
15. ANNEXE 2 - Coupes de précision (pour référence seulement)
16. ANNEXE 3 – Découpe de poulet (pour référence seulement)
17. ANNEXE 4 – Recettes – niveau secondaire (pour référence seulement)

Ce document a été mis à jour en **6 février 2025**.

Remarque :

Veillez consulter la fiche descriptive du concours Arts culinaires de Compétences Ontario lors de votre préparation pour les olympiades provinciales puisqu'il y a des différences et variations dans le menu/les modules et les exigences du concours : <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-compétences-ontario?na=302#Scopes>

Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario ou de ce concours, veuillez communiquer avec Compétences Ontario d'ici le 29 mars 2025 puisque tout le personnel sera sur les lieux des Olympiades la semaine suivante et nous ne pouvons garantir que nous pourrions répondre.

COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

Canadore College – Derek Lawday
Confederation College – Richard Gemmill
Fanshawe College – Patrick Hersey & Tracy Jones
Georgian College – Daniel Clements
Humber Institute – Greg Howe
Niagara College – Daniel Leblanc
St. Lawrence College – Richard Hendy
Skills Ontario Competition Representative – Steve Bennis

DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO competitions@skillsontario.com

1/ ENDROITS

Endroits : Collège Canadore (Commerce Court), Collège Confederation, Collège Fanshawe, Collège Georgian, Humber Institute, Collège Niagara et Collège St. Lawrence

Veuillez cliquer sur le lien suivant <https://www.skillsontario.com/epreuves-de-qualification> pour plus d'information au sujet des endroits où se dérouleront les épreuves de qualification, y compris les locaux pour chaque concours, le service de navette disponible.

Pour plus de détails concernant la répartition des conseils scolaires pour les épreuves de qualification, veuillez consulter le Guide d'information au sujet des concours <https://www.skillsontario.com/epreuves-de-qualification>

Les concurrents admissibles qui termineront en 1re, 2e ou 3e place pourront participer aux Olympiades de Compétences Ontario qui auront lieu le 6 mai 2025 à Toronto.

2/ HORAIRE

Épreuves de qualification - samedi 5 avril 2025

8 h 30 à 9 h	Enregistrement des concurrents dans l'aire réservé à cet effet
9 h à 9 h 10	Annonce et accès à l'aire de concours
9 h 10 à 9 h 30	Séance d'information
9 h 30 à 10 h	Mise en place du poste de travail
10 h	Début du concours
10 h à 10 h 45	Module 1 – Découpe de poulet – présentée par les concurrents à leur poste de travail dès qu'ils ont terminé
10 h 45 à 11 h 45	Mise en place pour le Module 2
11 h 45 à 12 h 15	Pause obligatoire pour le dîner (pause en santé mentale)
13 h 45 à 13 h 50	Module 2 – Présentation du premier service - Pierogis
14 h 30 à 14 h 35	Module 2 – Présentation du deuxième service – Plat de poulet
15 h à 15 h 05	Module 2 – Présentation du troisième service - Dessert
15 h 05	Nettoyage
15 h 05 à 16 h	Évaluation et compilation des résultats
15 h 30 à 16 h	Bilan avec les concurrents
16 h	Présentation au public
17 h 30	*Remise des prix et rencontre pour les concurrents admissibles aux OCO
DÎNER : Les concurrents recevront leur dîner à 11 h 45. Ils ne pourront quitter l'aire de concours sans la permission du juge en chef.	

Aucune assiette ne sera évaluée après 15 h 10.
Des points seront déduits pour les assiettes qui ne sont pas présentées dans les délais prévus.

Veillez prendre note que l'heure prévue pour la remise des prix dépend du moment où les résultats sont vérifiés et finalisés – si le tout est complété avant 17 h 30, le personnel s'efforcera de débiter la présentation plus tôt, mais il s'agira d'une décision de dernière minute. À ce titre, veuillez demeurer à proximité de la pièce où aura lieu la remise des prix au cas où il serait possible de débiter plus tôt.

3/ BUT DU CONCOURS

Permettre aux concurrents de faire valoir leurs aptitudes professionnelles dans le domaine culinaire en leur demandant de cuisiner des plats chauds et froids tout en respectant les règles du métier.
Présenter et faire connaître le métier de cuisinier/chef au public.
Présenter les nouvelles tendances culinaires.

4/ COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

Il s'agit d'un concours de préparation et présentation de plats.
Les concurrents au niveau secondaire devront préparer un menu prédéterminé trois (3) services pour trois (3) personnes.
La présentation des plats devra tenir compte de l'horaire ci-joint. Veuillez prendre note que les concurrents doivent informer les juges individuellement une fois que leur découpe de poulet est prête à être évaluée.
Un chronométrateur officiel sera désigné.
Les concurrents devront présenter leurs assiettes aux juges et au public.

5/ SÉCURITÉ

La sécurité est une priorité dans le cadre des épreuves de qualification. Les juges et les coprésidents du comité technique se réservent le droit d'empêcher une personne de participer au concours si celle-ci n'a pas l'équipement de sécurité adéquat ou ne respecte pas les règles de sécurité. Tous les concurrents doivent porter :

des chaussures antidérapantes convenables (les espadrilles, les sandales, les Crocs et les sabots de cuisine NE SONT PAS permis)*

Pour ceux qui participent au concours au Collège Georgian et au Humber Institute of Technology and Advanced Learning, des chaussures homologuées CSA sont obligatoires. Les concurrents des épreuves de qualification dans la région centrale ne pourront pas participer au concours à ces endroits s'ils ne portent pas des chaussures homologuées CSA.*

Pour les autres endroits où se déroulent les épreuves de qualification, et les olympiades provinciales, des chaussures antidérapantes à bout fermé et surface non poreuse sont obligatoires.*

Les concurrents ne pourront porter de bijoux tels que des bagues, bracelets et chaînes, perçages ou tout article jugé dangereux et non hygiénique par les juges du concours.*

*Les concurrents ne seront pas autorisés à participer au concours tant qu'ils n'auront pas l'équipement de sécurité nécessaire. Les coprésidents du comité technique auront l'autorité définitive sur toutes les questions de sécurité.

Les concurrents doivent faire preuve de compétence dans l'utilisation des outils et/ou de l'équipement décrits dans cette fiche descriptive sans quoi les juges et coprésidents du comité technique se réservent le droit de les empêcher de participer au concours.

Pour toute question, toute préoccupation ou tout différend en matière de sécurité et d'hygiène, on se servira de *Traincan's - Advanced FST Program* comme outil de référence pour les pratiques en matière d'hygiène et de sécurité.

6/ CRITÈRES D'ÉVALUATION (pratique)

PRATIQUE 100 %

15 % Hygiène

Tenue vestimentaire convenable et digne d'un professionnel

Hygiène personnelle et propreté

Exécution sécuritaire des tâches

Propreté du poste de travail, du plancher et du réfrigérateur

Méthodes adéquates d'entreposage des aliments

Propreté de la planche à découper

Nettoyage de l'aire de travail au fur et à mesure

10 % Organisation et utilisation des produits

Usage professionnel des ustensiles et de l'équipement

Gaspillage des aliments – pleine utilisation des aliments demandés

Utilisation efficace de l'énergie et de l'eau

Gestion du temps – affichage du plan de travail

Planification adéquate des tâches et bonne exécution

Menu remis au moment opportun

Chaque concurrent devra soumettre deux (2) exemplaires de son menu en français ou en anglais pour chaque module au moins 30 minutes après avoir commencé son travail en cuisine.

25 % Préparation

Usage approprié des ustensiles et de l'équipement

Méthodes et techniques culinaires adéquates

15 % Présentation

Taille des portions conforme aux exigences du projet

Propreté des assiettes

Harmonie des couleurs

Plats appétissants et présentés de façon artistique
Garnitures appropriées et complémentaires

35 % Goût et éléments obligatoires

Texture adéquate des divers aliments
Degré de cuisson adéquat
Saveurs et assaisonnements équilibrés
Difficulté technique du/des plat(s)
Goût conforme aux exigences du menu
Respect des délais établis pour le service des plats
Aliments servis aux températures précisées dans le projet et conformes aux normes de l'industrie
Tous les éléments exigés dans le projet et le menu établi par le concurrent se trouvent dans l'assiette

Chaque élément est évalué sur une échelle de 1 à 10 puis converti informatiquement en pourcentage.

L'échelle : 10 Parfait	5 Acceptable
9 Distinction	4 Médiocre
8 Excellent	3 Insuffisant
7 Très bien	2 Insuffisant
6 Bien	1 Insuffisant

Tel qu'indiqué dans les règlements, le concours ne se terminera pas par une égalité. En cas d'égalité, le concurrent ayant obtenu le plus haut pointage pour la composante Goût sera déclaré gagnant.

Toute dérogation à la fiche descriptive, aux grandes lignes du projet ou aux règles, etc. se soldera par une déduction de points à la discrétion des coprésidents du comité technique et des juges. Ce type d'infraction n'entraîne pas nécessairement un pointage de zéro (0) ou une disqualification, à moins d'une mention à cet effet dans la fiche descriptive. Le nombre de points déduits est à la discrétion des coprésidents du comité technique et des juges. Toute possibilité de disqualification sera révisée avec les coprésidents du comité technique et la directrice des concours.

Un pointage minimum de 60 % est requis pour recevoir un ruban ou une médaille ou pour être admissible aux OCO ou aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

6/ EQUIPEMENT ET MATÉRIEL

Fournis par le comité :

Tous les ingrédients et toutes les assiettes de présentation nécessaires au concours
Ingrédients de la table commune (tous les ingrédients)
Assiettes de présentation (3 de chaque)
Entrée – assiette blanche et ronde de 8 à 12 po
Plat principal – assiette blanche et ronde de 10-12 po

Dessert – assiette blanche et ronde

Une (1) cuisinière commerciale de format standard au gaz ou électrique

Quatre (4) ronds au gaz ou électriques

Table de travail

Équipement partagé – robots culinaires, balances, machines à pâtes (quantité limitée)

Espace de réfrigération partagé

Un évier partagé pour la préparation de la nourriture et le nettoyage des casseroles

Table pour la présentation des plats préparés

Un évier partagé pour se laver les mains

Un repas et un breuvage seront servis – si vous devez adhérer à un régime alimentaire précis, veuillez apporter un repas qui vous convient

Fournis par les concurrents :

Il est interdit d'apporter des aliments dans l'aire de concours, y compris les colorants alimentaires, les copeaux de bois, l'enduit à cuisson en aérosol et tout autre produit de consommation. Seuls les aliments fournis peuvent être utilisés.

Les articles tels que brochettes, verres à mesurer l'alcool, etc. ne seront pas permis.

Les concurrents peuvent apporter les outils ou l'équipement dont ils ont besoin pour chaque module.

Tous les outils ou l'équipement doivent pouvoir être rangés dans/sur le poste de travail (c'est-à-dire que rien ne peut être entreposé au sol).

Couteaux

Emporte-pièce

Presse-pierogi (optionnel)

Louches

Fouets

Spatules

Machine à pâtes (optionnel)

Rouleau à pâte

Batterie de cuisine de base, incluant sauteuses, marmites, plaques, bols, tamis chinois, planches à découper, moules, etc.

Petits appareils électriques tels qu'un petit batteur et un robot culinaire

Pellicule plastique, papier d'aluminium, papier ciré et contenants en plastique pour entreposer la nourriture

Balance

Linges de cuisine et à vaisselle

Serviettes de service ou gants isolants

Produits désinfectants (flacon pulvérisateur et/ou seau)

Recettes et livres de référence

Les coffres et l'équipement qui ne pourront être rangés dans/sur le poste de travail seront entreposés à un endroit différent et ne pourront pas être utilisés durant le concours.

Tout l'équipement doit être clairement identifié.

Chaque concurrent devra soumettre deux (2) exemplaires de son menu en français ou en anglais au moins 30 minutes après avoir commencé son travail en cuisine.

- Les menus doivent être écrits à la main ou dactylographiés (sur le modèle fourni), ils doivent comprendre la terminologie et les descripteurs appropriés pour les méthodes de cuisson et les ingrédients utilisés.
- Ne pas inscrire votre nom ou le nom de votre conseil scolaire sur le menu.
- Tous les aliments présentés sur les assiettes doivent être inscrits dans la description de menu. Les aliments qui ne se trouvent pas sur le menu, mais qui se trouvent sur l'assiette ne seront pas évalués. Des points seront déduits pour tout oubli sur l'assiette.

Une bouteille d'eau réutilisable et des collations (sans noix) pour la journée.

Toutes les règles en matière de santé et sécurité et tout l'équipement de protection dont il est fait mention dans la section portant sur la sécurité.

LIVRES DE RÉFÉRENCE

Durant le concours, chaque concurrent peut apporter et consulter des livres de référence, tels que le livre *On Cooking* ou ses recettes personnelles. En cas de question ou de différend, la plus récente édition du Larousse Gastronomique sera le livre de référence en ce qui a trait aux pratiques culinaires traditionnelles.

7/ TENUE VESTIMENTAIRE

Les concurrents doivent être vêtus proprement et convenablement. Ils doivent se procurer et porter des vêtements de cuisine/chef appropriés. Les éléments obligatoires en ce qui a trait à la tenue vestimentaire pour cette épreuve sont les suivants :

pantalons de chef noirs, rayés ou à carreaux

chemise blanche croisée

tablier blanc

serviette de service

toque

résille et/ou couvre-chef – les cheveux longs doivent être attachés

les concurrents n'ont pas le droit de porter des bijoux tels que des bagues, bracelets, chaînes perçages, (tout article jugé dangereux ou insalubre par le juge en chef ne pourra être porté)

chaussures antidérapantes, à bouts fermés (les chaussures ouvertes, en tissu, les sandales, les sabots de cuisine, etc., ne sont pas permis). Elles doivent être faciles à essuyer et propres et la surface non poreuse.

Pour ceux qui participent au concours au Collège Georgian ou au Humber Institute of Technology and Advanced Learning, des chaussures homologuées CSA sont obligatoires. Les concurrents aux épreuves de qualification dans la zone centrale ne pourront pas participer au concours à cet endroit s'ils ne portent pas des chaussures homologuées CSA.*

Pour les autres endroits où se déroulent les épreuves de qualification, des chaussures antidérapantes à bout fermé et surface non poreuse sont obligatoires.* Les sabots de cuisine sont interdits.

Les concurrents ne doivent pas porter de vêtements affichant un logo ou un imprimé. L'exception à cette règle est le logo de l'école ou du conseil scolaire que le concurrent représente. SEUL le logo de l'établissement d'enseignement qui a inscrit le concurrent peut être visible. Le logo ou le nom d'une entreprise ne peut apparaître sur les vêtements du concurrent.

8/ RENSEIGNEMENTS ADITIONNELS

Inscription :

Les concurrents doivent s'inscrire en ligne d'ici le 28 mars 2025.

Les substitutions seront permises jusqu'à une semaine au plus tard avant le concours (vendredi 29 mars), aucune exception.

Projet de l'épreuve (2025)

Renseignements généraux

Important :

Cette section comporte des renseignements au sujet du matériel à apporter, de l'équipement disponible sur les lieux du concours, des lignes directrices concernant l'uniforme (ÉPI), etc.

Si vous avez des questions, veuillez envoyer un courriel à competitions@skillsontario.com

Remarques :

Présentation des assiettes. Les concurrents doivent présenter trois (3) assiettes pour chaque service :

Deux (2) assiettes à présenter aux juges.

Une (1) assiette à présenter au public.

Pour toutes les assiettes, la présentation doit être propre et refléter les normes de l'industrie.

Évitez de gaspiller des aliments; des points seront déduits pour le gaspillage.

Aucun équipement de service n'est autorisé autre que celui fourni par le comité.

Pour chacun des services, les aliments doivent être servis chauds; la température minimum étant d'au moins 50 °C (122 °F) et doit refléter les normes de l'industrie.

Des articles pour le service seront fournis pour le menu, veuillez vous référer à ce « document du concours » pour obtenir des informations détaillées au sujet des articles fournis.

Les aliments de la table commune seront disponibles en quantités limitées. Sur la table commune, on retrouve des ingrédients secs, des herbes, des épices et des bouillons. Les articles de la table commune seront énumérés dans le document intitulé « Table commune – niveau secondaire ».

Les ingrédients et quantités pourraient changer sans préavis, en fonction de la disponibilité et de la qualité; tous les concurrents bénéficieront des mêmes conditions.

Le Comité technique se réserve le droit de limiter les quantités d'ingrédients utilisées par les concurrents. Des points seront déduits pour la surutilisation d'ingrédients.

Pendant le concours, il est strictement interdit aux concurrents de discuter avec des personnes à l'extérieur du site du concours. Les concurrents qui ne respectent pas cette règle seront disqualifiés.

Les ouvrages de référence et les recettes peuvent être consultés toute la journée.

Utilisation d'équipement à commande de précision

Le but de ce concours est de faire valoir la vaste gamme de compétences requises pour exercer le métier de cuisinier professionnel. À cet effet, les concurrents doivent confectionner des plats nécessitant diverses techniques et méthodes culinaires.

L'équipement à commande de précision facilite plus que jamais le contrôle de la cuisson, avec des résultats finaux plus précis. Par conséquent, l'utilisation de la technologie et des techniques de commande de précision ne pourra se faire qu'une seule fois durant le concours.

Ceci comprend les circulateurs à immersion (sous-vide), les robots culinaires thermiques et les autocuiseurs Instant Pots. Cela n'empêche pas de les utiliser pour d'autres techniques ou éléments faisant partie de ces processus, c.-à-d., fruits comprimés.

ANNEXES - SECONDAIRE ARTS CULINAIRES

TABLE DES MATIÈRES

1. LISTE DES INGRÉDIENTS / TABLE COMMUNE
2. MODULE 1 – Découpe de poulet
3. MODULE 2 – Menu trois services
4. ANNEXE 1 – Exercice de conversion d'une recette – consignes et exemple (pour référence seulement)
5. ANNEXE 2 - Coupes de précision (pour référence seulement)
6. ANNEXE 3 – Découpe de poulet (pour référence seulement)
7. ANNEXE 4 – Recettes – niveau secondaire (pour référence seulement)

Ce document a été mis à jour en janvier 2025.

1. INGREDIENT LIST / COMMON TABLE

Raw Products – Ingrédients sur la table partagée par les concurrents

Dairy	Laitier
Butter, unsalted	Beurre, non salé
Cream, 35%	Crème, 35%
Milk, 3.25%	Lait, 3.25%
Sour Cream, 14%	crème sûre, 14%
Cheese: Aged Cheddar, Parmesan-Regianno, Brie, Emmenthal	Fromage: Fromage cheddar agé, Parmegianno-Reggianno, Brie, Emmenthal

Dry Goods	Produits Secs, épicerie
Agar Agar	Agar-agar
Baking Powder	Levure Chimique
Baking Soda	Bicarbonate de Soude
Barley	Orge perlé
Breadcrumbs, Panko	Chapelure, Panko
Capers	Câpres
Chocolate Dark, Callebaut 54.5%	Chocolat Noir, Callebaut 54.5%
Chocolate Milk, Callebaut C383	Lait au Chocolat, Callebaut C383
Chocolate White, Callebaut 28%	Chocolat Blanc, Callebaut 28%
Coffee, Instant	Café, Instantanée
Cocoa Powder	Cacao en poudre
Cornstarch	Fécule de Maïs
Dried Fruit: Apricots, Cherries	Fruits séchés: Abricots, cerises
Flour: AP, Bread, Cake / Pastry Blend, Semolina	Farine: Tout Usage, Pain, Gâteau / Pâtisserie Mélange, Semoule
Gelatin: Powder, Sheets	Gélatine: poudre, feuilles
Honey	Miel
Lentils, Green	Lentilles vertes
Oil: Canola, Olive	Huile: Canola, Olive
Rice, Long Grain White	Riz, à grains longs
Salt: fine, kosher	Sel: fin, kasher
Sesame Seeds, white	Graines de Sésame, blanche
Shortening	Graisse
Sugar: white, powdered, brown	Sucre: blanc, à glacer, brun

Tomato: paste, diced	Tomate: en pâte, en dés
Vanilla: bean, extract	Vanille: gousse, extrait
Vinegar: Balsamic, cider, red, white	Vinaigre: balsamique, cidre, rouge, blanc
Frozen	Congelée
Blackberries	Mûres
Blueberries	Bleuets
Raspberries	Framboises
Strawberries	Fraises
Fruit, fresh	Fruit, Frais
Apple, Royal Gala, Granny Smith	Pomme: Royal Gala, Granny Smith
Blueberries	Bleuets
Citrus: lemon, lime, orange	Agrumes: citron, citron vert, orange
Mango	Mangue
Pears	Poires
Strawberries	Fraises
Herbs and Spices - Dry	Herbes et Épices - Sechés
Bay Leaves	Feuilles de Laurier
Cardamom	Cardamome: verte
Cinnamon, sticks (or ground)	Cannelle en bâtons
Cloves	Clou de girofles
Nutmeg, Ground	Noix de muscade
Peppercorns: black, white	Poivres en grains: noir, blanc
Star Anise	Anise étoilée
Herbs and Spices - Fresh	Herbes et Épices - Fraîche
Basil	Basilic
Chives	Ciboulette
Cilantro	Coriandre
Dill	Aneth
Mint	Menthe
Parsley, Italian	Persil italien
Sage	Sauge
Tarragon	Estragon
Miscellaneous	Divers

Butcher's Twine	Ficelle de boucherie
Cheesecloth	Coton à fromage
Parchment Paper	papier parchemin
White Bread	Pain blanc tranché
Nuts	Noix
Almonds, whole	Amandes, entière
Hazelnut, whole	Noisette, entière
Pistachios, whole	Pistaches, entière
Proteins and Stocks	Protéines et Fonds
Bacon, sliced	Lard fumé en tranches
Chorizo, Dried	Chorizo sec
Eggs, large	Oeufs, large
Stocks: white chicken	Fonds: blanc de volaille
Vegetables	Légumes
Carrots	Carottes
Celery	Céleri
Fennel	Fenouil
Garlic	Ail
Ginger	Gingembre
Leeks	Poireau
Lettuce: Spinach, Arugula	Laitue: épinard, roquette
Mushrooms: Shitake, cremini	Champignons: shitake, shimeji
Onions: green, shallots, yellow	Oignons: vert, échalotes, espagnol
Peppers: red	Piment et poivron: rouge
Potato: Russet, Yukon Gold, Sweet	Pomme de Terre: Russet, Yukon Gold, Douce
Radish: red, daikon	Radis: rouge, daïkon
Squash, butternut	Courge butternut
Tomato, Roma	Tomate: italienne
Zucchini, green	Courgette verte
Secondary	Secondaire
Chicken Breast Supreme (1 each) not offered at the Provincial competition)	Suprême de volaille (1 chacun)
Whole Chicken – 2.5 lbs each (1.13 kg)	Poulet, entier (1 chacun) - 1,13 kilogrammes



**SkillsCompétences
Canada Ontario**
ÉPREUVES DE
QUALIFICATION
Secondaire
ARTS CULINAIRES – PROJET D'ÉPREUVE

1. MODULE 1 – Découpe de poulet
2. MODULE 2 – Menu trois services
3. ANNEXE 1 – Exercice de conversion d'une recette – consignes et exemple (pour référence seulement)
4. ANNEXE 2 – Coupes de précision (pour référence seulement)
5. ANNEXE 3 – Découpe de poulet (pour référence seulement)
6. ANNEXE 4 – Recettes – niveau secondaire (pour référence seulement)
Les recettes doivent uniquement servir de suggestions

Module 1 Découpe de poulet	
Description	<p>Les concurrents doivent procéder à une découpe de poulet</p> <p><u>Découpe de poulet</u></p> <p>Découper un poulet pour obtenir les morceaux suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deux (2) poitrines – suprême, à la française • Deux (2) cuisses déjointées, avec les os, avec le sot-l’y-laisse. • Le reste des os (dos, cou, pointes des ailes et cage thoracique) doivent être présentés • Voir l’annexe 3 – Découpe de poulet • Suprême de poulet additionnel sera remis aux concurrents après la présentation de la découpe de poulet pour la cuisson et la présentation de trois (3) assiettes aux juges <p>Les concurrents doivent aviser les juges lorsqu’ils sont prêts pour la présentation et l’évaluation du Module 1.</p>
Renseignements au sujet des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • Poulet entier de 2 – 2,5 lb
Précisions sur le service	<ul style="list-style-type: none"> • Des contenants sont fournis pour la découpe de poulet. • Les assiettes seront fournies par le comité technique (voir la fiche descriptive du concours). • À part ce qui est fourni par le Comité, aucun autre service de table (porcelaine) n’est autorisé. Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc., ne sont pas permis.

Module 2

Menu trois services

Description	<p><u>Mise en place pour le Module 2</u></p> <p>Compléter toute mise en place pour le Module 2</p> <p>Confectionner trois (3) portions du menu trois (3) services suivants :</p> <p><u>Entrée : entrée inspirée de pierogis</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les pierogis doivent inclure : <ul style="list-style-type: none"> • La farce de pommes de terre au choix des concurrents • Une garniture fonctionnelle moderne et appropriée • Une sauce /vinaigrette au choix des concurrents (chaude ou froide) <p><u>Plat principal : Poitrine de poulet farcie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le plat principal de poitrine de poulet farcie doit inclure : <ul style="list-style-type: none"> • Un minimum d'une (1) préparation de féculent. • Un minimum de deux (2) préparations de légumes / fruits • La sauce à base de velouté de poulet doit être modifiée en une sauce dérivée au choix du concurrent. • Un minimum d'une (1) garniture fonctionnelle moderne et complémentaire. • Une (1) coupe de précision au choix est obligatoire <p><u>Dessert : Création inspirée de biscuits sucrés pour le thé</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le dessert doit inclure : <ul style="list-style-type: none"> • Une préparation de biscuit sucré pour le thé. • Un minimum d'une (1) sauce à base de fruits • Un minimum d'une (1) crème chantilly aromatisée. • Une (1) garniture comestible fonctionnelle • Une (1) coupe de précision au choix est obligatoire
Précisions sur le service	<p><u>Hors-d'œuvre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Poids minimal de 150 g et poids maximal de 210 g <p><u>Plat principal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Poids minimal de 250 g et poids maximal de 300 g

	<p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Poids minimal de 125 g et poids maximal de 185 g ○ Remarque : déposer un morceau fruit (p. ex., une fraise) n'est pas considéré une garniture et ne démontre pas une compétence culinaire. <ul style="list-style-type: none"> • La température de cuisson doit être conforme aux normes de salubrité alimentaire. • Les assiettes seront fournies par le comité technique (voir la fiche descriptive du concours). • À part ce qui est fourni par le comité, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé. • Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc., ne sont pas permis.
<p>Ingrédients disponibles</p>	<p><u>Produits laitiers</u> – pour les deux modules, chaque concurrent n'aura droit qu'à 1 litre de crème 35 %, et 500 g de beurre. Chaque concurrent n'aura droit qu'à 12 œufs.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Table commune des ingrédients.

Annexe n° 1 – Conversion d’une recette

****** NOUVEAUTÉ EN 2025 – À leur arrivée pour les épreuves de qualification le 5 avril 2025, les concurrents doivent avoir converti toutes les recettes pour un rendement de trois (3) portions et préparé à l’avance leur menu trois (3) services.**

Cet exemple est fourni pour permettre aux concurrents de s’exercer. Ils sauront ainsi ce que l’on attend d’eux.

Recette : **sauce brune (exemple seulement)**









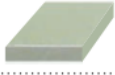




Rendement : **4 litres**

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

Annexe n°2 – Coupes de précision

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

Page : 145 (anglais seulement)

	(a) 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) Lozange: 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).

Annexe n° 3 – Découpe de poulet

Source : Gisslen, Wayne. (2018). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (9^e édition). New Jersey: John Wiley & Sons **Page :** 544 - Image 18.6



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



(i) Séparer entièrement la poitrine de l'os. Veiller à tenir le petit muscle (filet) à l'intérieur de la poitrine pour qu'il ne se détache pas du reste de la chair. Répéter l'opération de l'autre côté.



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

Annexe n° 4 – Recettes – niveau secondaire

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

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

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

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

Gisslen, Wayne. (2017). **Professional Baking** (7^e édition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- Le Comité technique a fourni les recettes pour ce concours. Elles sont présentées à titre de guide, et devraient être ajustées au besoin pour obtenir les quantités, la saveur et l'assaisonnement voulus.
- Bien que les recettes soient présentées dans ce document d'épreuve, nous vous recommandons de consulter les ouvrages suggérés. Vous y trouverez des conseils précis sur les procédures ainsi que des indications sur les techniques de préparation et de cuisson qui serviront pour l'entrée présenté dans le menu trois (3) services.
- Ces ouvrages contiennent des photos, des textes et des liens Internet expliquant les techniques de travail adéquates et sécuritaires ainsi que les aspects importants de la préparation des mets (par exemple, manipulation des couteaux, réduction des liquides, préparation du roux, rôtissage de la viande, cuisson des légumes, pains éclair et présentation des assiettes).
- Les concurrents doivent avoir recours aux pratiques courantes et adéquates.
- Si certains ingrédients ne sont pas disponibles ou ne sont pas de saison, ils seront substitués.

Remarque :

- Veuillez consulter les documents des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT) pour le concours Cuisine. Veuillez examiner la description de concours et le projet du palier secondaire pour des exemples du concours et des recettes développées par le Comité technique national. Pour de plus amples renseignements au sujet du concours national pour les cuisiniers, veuillez cliquer sur le lien :
suivant : <https://www.skillscompetencescanada.com/en/competition/scnc-regina-2025-34-cooking/>

Sauce veloutée

Source: Professional Cooking 9^e édition, page 188

Rendement : 2 pintes (2 litres)

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

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

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



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

Source: Professional Chef 10^e édition, Page 694

Rendement : 10 portions

Farce

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

Pâte

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

Cuisson et beurre noisette

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

Crème sûre

1 lb

454 g

1. Nettoyer, éplucher et couper les pommes de terre en gros morceaux. Les faire bouillir dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment tendre pour être écrasées facilement. Égoutter, réserver et réfrigérer 8 oz (240 ml) du liquide de cuisson. Sécher les pommes de terre à feu doux ou sur une plaque de cuisson dans un four à 300 °F (149 °C) jusqu'à ce qu'il n'en sorte plus de vapeur. Pendant que les pommes de terre sont encore chaudes, les réduire en purée dans un cul de poule à l'aide d'un moulin à légumes ou d'un presse-purée.
2. Ajouter les jaunes d'œufs, le fromage et les oignons verts. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Mettre la garniture de côté.
3. Pour faire la pâte, placer l'eau de pomme de terre réservée, les farines, les œufs et le sel dans un mélangeur équipé d'un crochet pétrisseur. Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse, 3 à 4 minutes. Diviser la pâte en 4 tronçons et pétrir sur une surface farinée jusqu'à ce que la pâte soit à peine collante. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 20 minutes.
4. Abaisser la pâte à l'aide d'un laminoir à pâte sur une épaisseur de 1/16 po (1,5 mm). Couper la pâte en cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm (2 1/2 po). Badigeonner légèrement les bords de dorure à l'œuf.
5. Déposer environ 1 c. à soupe (15 ml) de garniture au centre de la pâte. Plier en deux pour former une demi-lune et pincer les rebords pour sceller.
6. Laisser mijoter les pierogis dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce que la pâte le long des joints de bord soit complètement cuite, 4 à 5 minutes. pierogis sont maintenant prêts à finir, ou ils peuvent être refroidis dans de l'eau glacée, égouttés, réfrigérés pour un service ultérieur.
7. Faire chauffer le beurre clarifié dans une grande sauteuse à feu moyen. Ajouter les pierogis et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés et bien chauds, environ deux (2) minutes de chaque côté.
8. Retirer le beurre clarifié, augmenter le feu à moyen-vif, ajouter le beurre entier et le porter à noisette (brun doré), environ deux (2) minutes. Ajouter une pincée de sel et de poivre blanc et arroser les pierogis.
9. Garnir d'oignons caramélisés, de sauge et de crème sure et servir immédiatement.

Coulis de fruits

Source: Professional Baking 7^e édition, Page 270

Rendement: 10 à 11 onces (300 g)

Baies ou autres fruits tendres	10 oz	300 g
Sucre granulé fin	10 oz	300 g
Eau	8 c. à thé	40 g

Jus de citron 1 c. à table 15 g

1. Dans un mélangeur ou un robot culinaire, réduire en purée les fruits, puis passer la purée au tamis ou au chinois.
2. Réchauffer la purée de fruits dans une casserole.
3. Dans une autre casserole, mélanger le sucre et l'eau pour faire un sirop, et porter à ébullition, jusqu'à 220 °F (105 °C). Incorporer dans la purée de fruits.
4. Porter de nouveau à ébullition, passer au tamis, puis incorporer le jus de citron et la liqueur alcoolisée (optionnel). Laisser refroidir.

Biscuits

Source: Professional Cooking 9^e édition, page 946

Rendement : 2 lb 10 oz (1278 g) Ajustement à 500g de pâte permettra de confectionner 12 biscuits de 2 po/5 cm)

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

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

Méthode :

1. Mettre tous les ingrédients à l'échelle avec précision.
2. Tamiser les ingrédients secs dans un bol à mélanger.
3. Couper la graisse à l'aide de la palette ou du couteau à pâtisserie ou couper la graisse à la main, à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou de vos doigts. Continuer jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la semoule de maïs grossière.
4. Mélanger les ingrédients liquides. Les biscuits peuvent être préparés à l'avance jusqu'à ce point. Des portions de chaque mélange peuvent ensuite être tartrées et combinées juste avant la cuisson.
5. Ajouter le liquide aux ingrédients secs. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés et qu'une pâte molle se forme. Ne pas trop mélanger.
6. Amener la pâte sur le banc et la pétrir légèrement en la pressant et en la pliant en deux. Faire pivoter la pâte de 90 degrés après chaque pli.

7. Répéter cette procédure environ 10 à 20 fois, ou pendant environ 30 secondes. La pâte doit être molle et légèrement élastique mais pas collante. Un pétrissage excessif durcit les biscuits. La pâte est maintenant prête pour le maquillage.



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