



SKILLS ONTARIO QUALIFYING ÉPREUVES DE QUALIFICATION

Culinary Arts / Arts culinaires Secondary / Secondaire

Qualifying Contest Date / Date des épreuves de qualification:

DATE: Saturday, April 4, 2020 / Samedi 4 avril 2020



www.skillsontario.com

TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES

1. LOCATIONS / ENDROITS.....	3
2. COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS.....	4
3. AGENDA / HORAIRE.....	5
4. PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS	6
5. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES	6
6. SAFETY / SÉCURITÉ	7
7. JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION	8
8. EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL	11
9. CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE	14
10. TEST PROJECT/ PROJET D'ÉPREUVE.....	16
11. ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	42

If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario prior to March 27, 2020, as all staff will be setting up the following week and cannot guarantee a response.

Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario ou de ce concours, veuillez communiquer avec Compétences Ontario d'ici le 27 mars 2020 puisque tout le personnel sera sur les lieux des Olympiades la semaine suivante et nous ne pouvons garantir que nous pourrions répondre.

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

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

SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT/ DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO

competitions@skillsontario.com

LOCATIONS / ENDROITS

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

See <http://www.skillsontario.com/> 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 <http://www.skillsontario.com/index.php?p=download&file=1144>

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

Veillez cliquer sur le lien suivant <http://www.skillsontario.com/> 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 <http://www.skillsontario.com/index.php?p=download&file=1157>

COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS

Both the **Competition Information Guide** and contest **Scope MUST** be reviewed in full for all pertinent and vital information in regards to the competition.

The Competition Information Guide can be found at:

<http://www.skillsontario.com/competitions/qualifying>

Examples of required information from the Competitions Information Guide to accompany the Contest Scope:

- Competitor Eligibility
- Competitor Rules & Regulations
- Process for Participation of Qualifying
- Space Reservation/ Registration/ Waitlist
- Advancement
- Conflict Resolution Procedure

1st, 2nd and 3rd place eligible competitors will advance to the Skills Ontario Competition, taking place May 5, 2020 in Toronto.

Vous **DEVEZ** prendre le temps de lire **Guide d'information au sujet des concours** et la **fiche descriptive** puisqu'ils contiennent des renseignements importants et essentiels au sujet du concours.

Vous pouvez accéder au Guide d'information au sujet des concours en cliquant sur le lien suivant :

<http://www.skillsontario.com/competitions/qualifying>

Exemples de renseignements importants que vous trouverez dans le Guide d'information :

- Admissibilité des concurrents
- Règles et règlements du concours
- Processus pour la participation aux épreuves de qualification
- Politiques concernant la réservation des places, l'inscription et les listes d'attente
- Avancement
- Procédure de résolution des conflits

Les concurrents admissibles qui termineront en 1^{re}, 2^e ou 3^e place pourront participer aux Olympiades de Compétences Ontario qui auront lieu le 5 mai 2020 à Toronto.

AGENDA / HORAIRE

 Qualifying Competition on **Saturday, April 4, 2020** / Épreuves de qualification le **samedi 4 avril 2020**

8:30 - 9:00 a.m.	Sign-in and Announcements/ Enregistrement et annonces
9:00 - 9:10 a.m.	Move to Contest Areas / Accès à l'aire de concours
9:10 - 9:30 a.m.	Orientation Session / Séance d'information dans l'aire de concours
9:30 - 10:00 a.m.	Set up of station / Mise en place du poste de travail
10:00 a.m.	Start of Contest / Début du concours
12:00 - 12:05 p.m.	Presentation of Vegetable Competencies / Présentation des coupes de légumes
2:30 - 2:35 p.m.	Presentation of Main Course / Présentation du plat principal
3:00 - 3:05 p.m.	Presentation of Dessert / Présentation du dessert
3:05 p.m.	Final Clean-up / Nettoyage
3:05 - 4:00 p.m.	Final Judging and Results Compilation / Évaluation et compilation des résultats
3:30 - 4:00 p.m.	General Feedback Session / Bilan avec les concurrents
4:00 p.m.	General Location Presentation / Présentation au public
5:30 p.m.	*Awards Presentation and Advancement Meeting / Remise des prix et rencontre pour les concurrents admissibles aux OCO
<p>LUNCH: Competitors will be delivered lunch at approximately 12:00 noon and use their own discretion in terms of scheduling their individual lunch break. Contestants may not leave the competition site until released by the head judge. / DÎNER : Les concurrents recevront leur dîner vers midi et pourront décider du moment opportun pour prendre une pause pour manger. Ils ne pourront quitter l'aire de concours sans la permission du juge en chef.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • No plates will be judged after 3:10pm. / Aucune assiette ne sera évaluée après 15 h 10. • Marks will be deducted for both early and late plates. / Des points seront déduits pour les assiettes qui ne sont pas présentées dans les délais prévus. 	

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.

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.

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS

- 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.
- Permettre aux participants 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.

SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

- The competition will be a practical cooking and food presentation contest.
 - Secondary competitors will prepare a set two (2) Course Menu with Competencies for three people (Competencies , Main Course & Dessert).
 - Presentation of dishes is according to the time schedule listed above.
 - An official time clock will be designated.
 - Contestants will present plates to the judges and also for public display.
- Il s'agit d'un concours de préparation et présentation de plats.
 - Les concurrents au palier secondaire devront préparer un menu deux (2) services et des coupes de légumes pour trois (3) personnes (coupes de légumes, plat principal et dessert).
 - La présentation des plats devra tenir compte de l'horaire ci-joint.
 - Un chronométrateur officiel sera désigné.
 - Les participants devront présenter leurs assiettes aux juges et au public

SAFETY / SÉCURITÉ

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 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.*

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

*Competition judges will have final authority on matters of safety.

** Please note: *Failure to wear personal protective equipment in an appropriate manner will result in loss of marks. The 3rd warning will result in competitor being disqualified from contest.*

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 concours 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 Humber Institute of Technology and Advanced Learning, des chaussures homologuées CSA sont obligatoires. Les participants 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 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 de la compétition.*

*La décision des juges en matière de sécurité sera sans appel.

**Remarque : *À défaut de porter l'équipement de protection individuelle de façon adéquate, le concurrent perdra des points. Un concurrent sera disqualifié du concours après le 3e avertissement.*

JUDGING CRITERIA (PRACTICAL) / CRITÈRES D'ÉVALUATION (PRATIQUE)

PRACTICAL 100% / PRATIQUE 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

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

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 opportune

- 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
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 participant 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

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.

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.

EQUIPMENT AND MATERIALS / EQUIPEMENT ET MATÉRIEL

Supplied by Committee:

- All food and presentation plates for the contest
- Common Table List (all food)
- Presentation Plates (3 of each)
 - Competencies – Deli containers (with lids) and a ½ hotel pan
 - Main Course – 10-12" white round plate
 - Dessert – 10-12 " 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
- Ladles
- Whips
- Spatulas
- Piping bag and tips

- 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.
 - o Menus must be hand written or typed (on the template provided), providing appropriate terminology and descriptors of the cooking methods and the ingredients used.
 - o Do not include your name or the school board name on the menu.
 - o 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.

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)
 - Coupes de précision – contenant (avec couvercles) et une plaque à pâtisserie demi-taille
 - Plat principal – assiette blanche et ronde de 10-12 po
 - Dessert – assiette blanche et ronde de 10-12 po
- 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 participants 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
- Louches
- Fouets
- Spatules
- Poche à décorer et douilles
- 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.

- o 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.
- o Ne pas inscrire votre nom ou le nom de votre conseil scolaire sur le menu.
- o 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.
- o Une bouteille d'eau réutilisable et des collations (sans noix) pour la journée
- o 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.

CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE

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 or Checked Chef Trousers
- Double Breasted White Chef Jacket
- White Apron
- Side Towels
- Neck Tie
- Chef Hat
- 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.
 - o **For 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.**
 - o 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.

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 ou à carreaux
- chemise blanche croisée
- tablier blanc
- serviette de service
- cravate
- toque
- 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, imperméables (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 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.

TEST PROJECT

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

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, alcohols, 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**









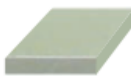




- This contest is intended to showcase the comprehensive skillsets necessary to being a professional cook. Competitors demonstrate this by preparing dishes that display diverse techniques and cooking methods.
- Precision controlled technologies have made controlled cooking easier, with final results 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.

Test Project	Competencies & Two Course Menu
Description	<p>Competitors must prepare vegetable competencies and three (3) portions of the following two (2) course menu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Vegetable Competencies</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ These precision cuts <u>must be used</u> in the associated courses. The recipes that incorporate the precision cuts are outlined below: ○ 0.100 kg Green Peppers - Lozenge (Shrimp Stir Fry) ○ 0.100 kg Eggplant – Large Dice (Shrimp Stir Fry) ○ 0.100 kg Zucchini – Medium Dice (Shrimp Stir Fry) ○ 0.100 kg Carrot – Small Dice (Rice Pilaf) ○ 0.100 kg Onion – Brunoise (Rice Pilaf) ○ 0.100 kg Tomato - Concassé • <u>Main Course</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Thai Style Shrimp Stir-fry, with Green Curry Sauce ○ Accompanied by Brown Rice Pilaf ○ Minimum of one (1) garnish • <u>Dessert</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Rhubarb Tart with Streusel topping ○ Must include Cream Anglaise ○ <u>Must include a fruit from the common table</u> ○ Minimum of one (1) sauce

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minimum of one (1) garnish
Service Details	<p><u>Vegetable Competencies</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Deli Containers for competencies will be provided. <p><u>Main Course</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximum weight for main course must not exceed 350 g • Cooking temperatures must meet minimum industry food safety standards (72 C / 160 F) <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Each plate must not exceed 200 g • No service wares (china) permitted other than that provided by the committee. Service spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed.
Main ingredients required	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Dairy</u> – each competitor is limited to 0.500 litre of 35% cream and 454 g of butter • <u>Shrimp</u> - Each competitor will receive a maximum of 0.904 kg of 21-25 ct of shell on raw shrimp. <ul style="list-style-type: none"> ○ Extra product not utilized should be returned to stock.

Appendix – Precision Cuts

Source: Gisslen, Wayne. (2018). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (9th edition). New Jersey: John Wiley & Sons. Page 145.

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

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.

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.

- Recipes have been provided by the Technical Committee. **These recipes are intended as a guide**, and should be **adjusted (scaled up or down) as required to provide appropriate quantities** (ie. 3 portions), flavours, and correct seasoning.
- 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 for the 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 recipes developed by the National Technical Committee. Please go to the following link for information about the national competition:
<https://www.skillscompetencescanada.com/en/skills/services/cooking-documents/>

Thai Green Curry Sauce

Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 216

Yield: 0.550 Litre (18 fl ounces)

Number of portions: 12 each

Portion Size: 0.046 litre (1 ½ FL OZ)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Vegetable oil	0.030 litres	1 fluid ounce
Green curry paste (see recipe below)	0.045 litres	1 ½ ounces
Water or stock	0.060 litres	2 fluid ounces
Coconut milk, canned, unsweetened	0.410 litres	14 fluid ounces
Nam pla (Thai fish sauce)	0.045 litres	1 ½ ounces

1. Heat the oil over moderate heat in a saucepan.
2. Add the curry paste and cook until aromatic.
3. Stir in the water or stock and bring to a simmer.
4. Add the coconut milk and Nam pla. Bring to a simmer and simmer several minutes to blend flavors.

Note: In Thai cuisine curry sauces are typically made as integral sauces. With a variety of ready-made curry pastes on hand, it is simple to sauté the desired meat or seafood, prepare a sauce flavored with a curry paste, and stew the meat in the sauce with the desired vegetables.

Green Curry Paste

Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 217

Yield: 0.475 kg (17 ounces)

Number of portions: 10 each

Portion Size: 0.047 litre (1 ½ ounces)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Serrano chiles, seeded and chopped	0.150 kg	5 ounces
Shallots, chopped	0.060 kg	2 ounces
Garlic, chopped	0.060 kg	2 ounces
Lemongrass stalks, tender parts only, chopped	4	4
Cilantro, leaves, stems and roots	0.060 kg	2 ounces
Galangal, peeled and chopped	0.015 kg	½ ounce
Lime zest, chopped	0.030 liters	2 tablespoons
Nutmeg	0.005 liters	1 teaspoon
Vegetable oil	0.090 liters	3 fluid ounces

1. Combine all ingredients in a food processor or blender
2. Refrigerate and use as needed to make curry sauces.

Note:

- Galangal is a root that resembles fresh ginger in appearance but has a somewhat different taste. If it is not available use fresh ginger.
- Cilantro roots are the roots attached to ordinary cilantro that are usually discarded. Save, wash thoroughly and use for this preparation. If not available, use cilantro stems

Shrimp in Thai Green Curry

Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 643

Yield: 2.160 kg (4.5 lbs)

Number of portions: 12

Portion Size: 0.180 kg (6 Ounces)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Vegetable oil	0.075 liters	2 fluid ounces
Shrimp, medium to large, peeled and deveined*	1.135 kg	2 ½ pounds
Thai green curry sauce (see recipe above)	0.525 liters	18 fluid ounces
Mixed vegetables – previously blanched	1 kilogram	2 ½ pounds

1. Heat the oil in a sauté pan or wok over high heat.
2. Add the shrimp and stir-fry until well seared.
3. Add the curry sauce and vegetables. Cook a few minutes longer, until the shrimp are completely cooked.
4. Serve with rice.

Brown Rice Pilaf

Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 390

Yield: 1.4 kg (3 pounds)

Number of portions: 12

Portion Size: 0.125 kg (4 Ounces)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Butter	0.060 kg	2 ounces
Brunoise / mirepoix vegetables	0.090 kg	3 ounces
Brown rice	0.350 kg	12 ounces
Chicken stock, boiling	1 liter	1 quart
Salt	To taste	To taste

1. Heat the butter in a heavy saucepan. Add the vegetables and sauté until they begin to soften. Do not brown.
2. Add the rice, without washing. Stir over heat until the rice is completely coated with butter.
3. Pour in the boiling liquid. Return the liquid to a boil with the rice. Test and adjust seasonings; cover tightly.
4. Place in a 350°F (175°C) oven and bake for 1 hour, or until liquid is absorbed and rice is dry and fluffy. Taste the rice and, if it is not done, replace in oven 3-5 minutes.
5. Turn out into a hotel pan and fluff the rice with a fork. This releases steam and prevents further cooking. Keep hot for service.
6. If desired, additional raw butter may be stirred into finished rice.

Crème Anglaise

Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 1022

Yield: 1.25 litres (2 ½ pints)

Number of portions: 25

Portion Size: 0.050 litres (1.66 fl Ounces)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Egg yolks	12 each	12 each
Sugar	0.250 kg	8 ounces
Milk	1 liter	1 quart
Vanilla	0.015 liters	1 tablespoon

1. Combine the egg yolks and sugar in a stainless-steel bowl. Whip until thick and light.
2. Scald the milk in a boiling-water bath or over direct heat.
3. Very gradually, pour the scalded milk into the egg yolk mixture while stirring constantly with the whip.
4. Set the bowl over simmering water. Heat it slowly, stirring constantly, until it thickens enough to coat the back of a spoon (or until it reaches 185°F / 85°C).
5. Immediately remove the bowl from the heat and set it in a pan of cool water. Stir in the vanilla. Stir the sauce occasionally as it cools.

Pâte Sucrée

Source: Professional Baking 7th edition

Page: 314

Yield: 852 kg (1 lb 9 ounces)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Butter, softened	0.216 kg	6.5 ounces
Confectioners' sugar	0.132 kg	4 ounces
Salt	0.002 kg	½ teaspoon
Lemon zest, grated	0.002 kg	¾ teaspoon
Vanilla extract	4 drops	4 drops
Eggs, beaten	0.100 kg	3 ounces
Pastry flour	0.400 kg	12 ounces

1. Cream together the butter, confectioners' sugar, salt, lemon zest, and vanilla until the mixture is smooth and pale.
2. Add the eggs a little at a time and beat well between each addition.
3. Add the flour. With a plastic scraper carefully blend into a soft dough.
4. Wrap in plastic film and flatten out. Chill until firm before use.

Baked Tart Shells

Source: Professional Baking 8th edition

Page: 351

1. Remove the dough from the refrigerator.
2. Scale the dough as required: 0.115 – 0.140 kg (4 – 5 ounces) for 15 cm (6 inch) tarts

Rhubarb Pie Filling

Source: Professional Baking 7th edition

Page: 294

Yield: 1.070 kg (2 lb 6 oz)

Number of Portion: 1 each - 23 cm (9") pie

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Fresh rhubarb, cut into 1-inch pieces	0.650 kg	1 pound 6 ounces
Butter	0.030 kg	1 ounce
Sugar	0.090 kg	3 ounces
Water, cold	0.060 kg	2 ounces
Cornstarch	0.015 kg	0.75 ounces
Sugar	0.100 kg	3.5 ounces
Salt	0.001 kg	¼ teaspoon
Butter	0.007 kg	0.25 ounces

1. Sauté the rhubarb lightly in the first quantity of butter until they are slightly softened. Add the first quantity of sugar as the rhubarb cooks. This will draw juices out of the rhubarb, which will then simmer in these juices.
2. Mix the water and starch until smooth. Add the starch mixture to the rhubarb and boil until the liquid is thick and clear.
3. Remove from the heat. Add the remaining ingredients. Stir gently until the sugar is dissolved and the butter is melted.
4. Cool completely.

Streusel Topping

Source: Professional Baking 7th edition

Page: 195

Yield: 0.514 kg (1 lb 2 oz)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Butter &/or shortening	0.125 kg	4 ounces
Granulated sugar	0.075 kg	2.5 ounces
Brown sugar	0.060 kg	2 ounces
Salt	0.001 kg	¼ teaspoon
Cinnamon or mace	0.0006 – 0.001 kg	¼ to ½ teaspoon
Pastry flour	0.250 kg	8 ounces

1. Rub all ingredients together until the fat is thoroughly blended in and the mixture appears crumbly.

PROJET D'ÉPREUVE

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Important:

Le présent document contient de l'information au sujet de l'épreuve en soi, tandis que la fiche descriptive décrit le matériel à apporter, l'équipement qui sera fourni par le comité, les directives concernant l'uniforme (EPI), les critères d'évaluation, etc.

Si vous avez des questions, veuillez communiquer avec nous par courriel :
competitions@skillsontario.com

Remarques :

- Présentation des plats. Les concurrents doivent présenter trois (3) assiettes pour chaque service :
 - Deux (2) assiettes pour présentation aux juges
 - Une (1) assiette pour présentation au public.
 - La présentation des assiettes doit être propre et conforme aux normes de l'industrie.
- Il faut éviter de gaspiller les ingrédients; les juges tiendront compte du gaspillage dans l'évaluation.
- Seuls les ustensiles et les plats de service fournis par le comité pourront être utilisés.
- La température des plats servis chauds doit être d'au moins 50 °C (122 °F) et être conforme aux normes de l'industrie.
- Les plats de service (assiettes) seront fournis. Pour des précisions, veuillez consulter la **Fiche descriptive**.
- Les aliments sur la table commune seront en quantité limitée. Ils incluront des denrées sèches, des herbes, de l'alcool, des épices, et des fonds. La liste complète de ces ingrédients se trouve dans le document « Table commune – palier secondaire ».
- Tous les aliments et les quantités peuvent être modifiés sans préavis, selon la disponibilité et la qualité. Toutefois, tous les concurrents disposeront des mêmes produits.
- Le Comité technique se réserve le droit de limiter la quantité d'ingrédients dont se sert un concurrent. Des points seront déduits pour le gaspillage d'aliments.
- Durant l'épreuve, toute communication entre les concurrents et les personnes à l'extérieur de l'aire du concours est interdite. À défaut de respecter cette consigne, un concurrent pourrait être disqualifié.
- Les concurrents pourront utiliser les manuels de référence et les recettes tout au long de la journée.

- **Utilisation de l'équipement de précision commandé**
 - 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 assiettes nécessitant différentes techniques et méthodes culinaires.
 - L'équipement de précision facilite plus que jamais le contrôle de la cuisson, avec des résultats fins plus précis. Par conséquent, l'utilisation de la technologie et des techniques de précision **durant l'épreuve est interdite**.
 - Ceci comprend les circulateurs à immersion, les robots culinaires thermiques et les multicuiseurs Instant Pot. Cela n'empêche pas de les utiliser pour d'autres techniques ou éléments faisant partie de ces processus, c.-à-d., fruits comprimés.

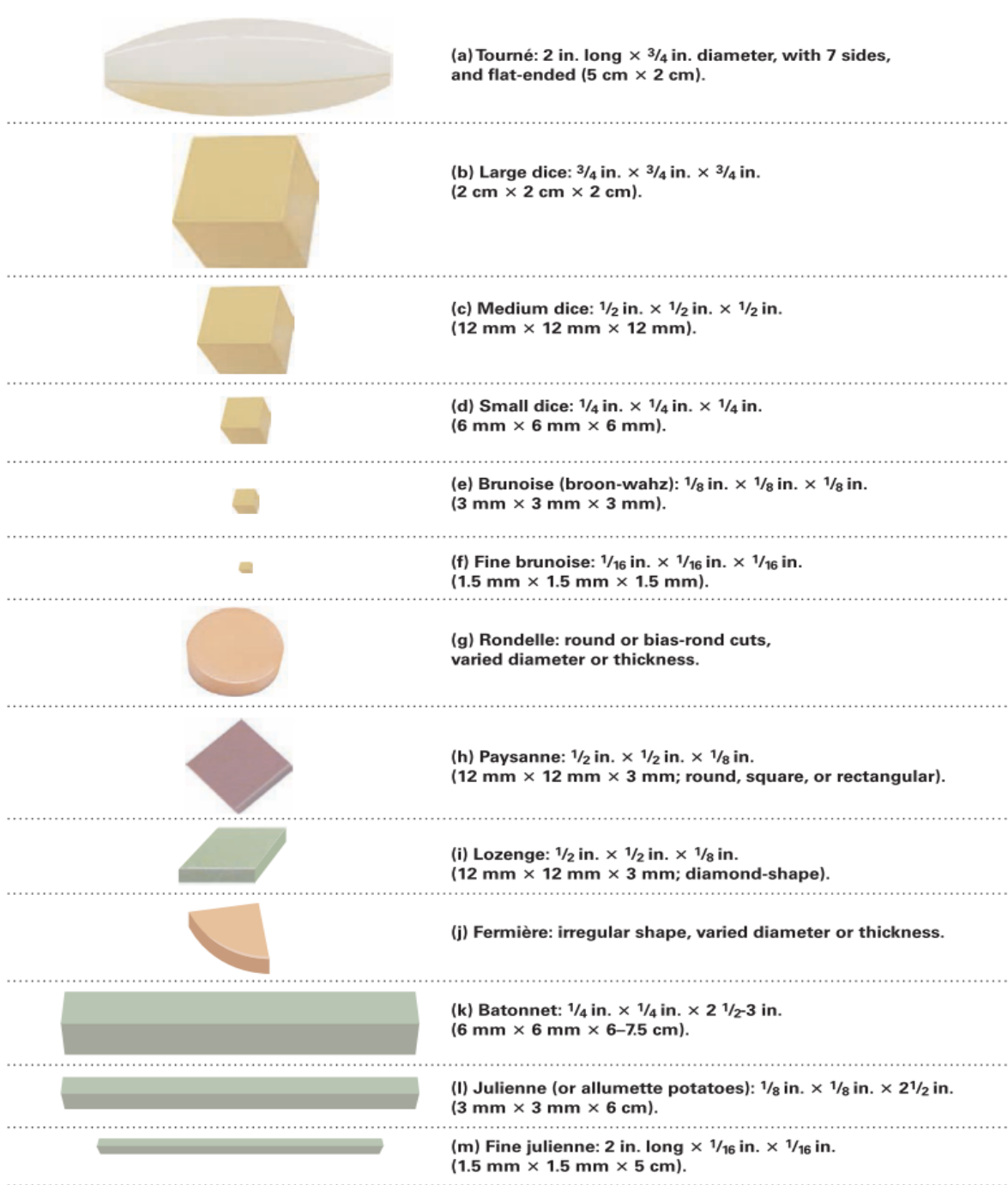
Projet d'épreuve	Coupes de précision et menu deux (2) services
Description	<p>Les concurrents doivent effectuer les coupes de précision et préparer trois (3) portions d'un repas deux (2) services:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Coupes de précision de légumes</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ces coupes de précision <u>doivent être utilisées</u> pour le service pertinent. Les recettes qui incluent les coupes de précision sont énumérées ci-dessous) : <ul style="list-style-type: none"> ○ 100 g de poivrons verts – losanges (sauté de crevettes) ○ 100 g d'aubergine – gros dés (sauté de crevettes) ○ 100 g de courgettes – dés moyens (sauté de crevettes) ○ 100 g de carottes – petits dés (riz pilaf) ○ 100 g d'oignons – brunoise (riz pilaf) ○ 100 g de tomates - concassées • <u>Plat principal</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Sauté de crevettes à la thaïlandaise accompagné de sauce au cari ○ Accompagné de pilaf au riz brun ○ Minimum d'une (1) garniture • <u>Dessert</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Tartelettes à la rhubarbe avec garniture streusel ○ Doit inclure la crème anglaise ○ <u>Doit inclure un fruit de la table commune</u> ○ Minimum d'une (1) sauce ○ Minimum d'une (1) garniture

<p>Service Details</p>	<p><u>Coupes de précision de légumes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Des contenants seront fournis pour les coupes de légumes. <p><u>Main Course</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Poids maximum par assiette: 350g • La température de cuisson doit respecter les normes de salubrité alimentaire (72° C / 160° F) <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Poids maximum par assiette : 200 g • 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>Principaux ingrédients requis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Produits laitiers</u> – chaque concurrent aura droit à 500 ml de crème 35 % et 454 g de beurre • <u>Crevettes</u> – chaque concurrent recevra un maximum de 904 g (21 à 25 crevettes) de crevettes non décortiquées et non cuites. • Tout produit non utilisé devrait être retourné au comptoir d'approvisionnement.

Annexe – coupes de précision

Source : Gisslen, Wayne. (2018). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (9^e édition). New Jersey: John Wiley & Sons. Page 145.

Anglais seulesm.



Recettes – palier secondaire

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

Gisslen, Wayne. (2018). **Professional Cooking for Canadian Chefs** (9^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 dans la préparation du menu.
- 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, rôtiage 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 de recettes développées par le Comité technique national. Pour de plus amples renseignements au sujet du concours national, veuillez cliquer sur le lien suivant : <https://www.skillscompetencescanada.com/fr/carrieres/services-fr/cuisine-documents/>

Sauce thaïe au cari vert

Source : Professional Cooking 9^e édition

Page : 216

Rendement : 550 ml (18 oz liq)

Nombre de portions : 12

Taille des portions : 0.046 l (1 ½ oz liq)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Huile végétale	30 ml	1 oz liq
Pâte de cari vert (recette incluse ci-dessous)	45 ml	1 ½ oz
Eau ou bouillon	60 ml	2 oz liq
Lait de coco en conserve, non sucré	410 ml	14 oz liq
Nam pla (sauce au poisson thaïe)	45 ml	1 ½ oz

1. Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen.
2. Ajouter la pâte de cari et la chauffer jusqu'à ce qu'elle dégage ses arômes.
3. Incorporer graduellement l'eau ou le bouillon en brassant et porter à ébullition.
4. Ajouter le lait de coco et le nam pla. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant plusieurs minutes pour permettre le mélange des saveurs.

Remarque : Dans la cuisine thaïe, les sauces au cari sont généralement des sauces intégrales. Grâce à la variété de pâtes de cari toutes faites à notre disposition, on peut simplement faire sauter de la viande ou des fruits de mer désirés et les faire mijoter dans une sauce aromatisée à la pâte de cari avec des légumes au choix.

Pâte de cari vert

Source: Professional Cooking 9^e édition

Page : 217

Rendement : 475 g (17 oz)

Nombre de portions : 10

Taille des portions: 47 ml (1 ½ oz)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Piments Serrano, épépinés, hachés	150 g	5 oz
Échalotes, hachées	60 g	2 oz
Ail, haché	60 g	2 oz
Tiges de citronnelle, parties tendres seulement, hachées	4	4
Coriandre: feuilles, tiges et racines	60 g	2 oz
Galanga, pelé, haché	15 g	½ oz
Zeste de lime, haché	30 ml	2 c. à table
Muscade	5 ml	1 c. à thé
Huile végétale	90 ml	3 oz liq

1. Mélanger tous les ingrédients au robot culinaire ou au mélangeur.
2. Réfrigérer et utiliser au besoin pour cuisiner des sauces au cari

Remarque :

- Le galanga est une racine qui a l'apparence du gingembre frais, mais dont le goût est un peu différent. S'il n'y a pas de galanga de disponible, utilisez du gingembre frais.
- Les racines de coriandre sont généralement mises au rebut. Si on vous fournit de la coriandre avec les racines, utilisez-les dans cette préparation après les avoir lavées soigneusement. Si on ne vous fournit pas de racines, utilisez les tiges.

Crevettes au cari vert à la thaïlandaise

Source : Professional Cooking 9^e édition

Page : 643

Rendement : 2,160 kg (4.5 lb)

Nombre de portions : 12

Taille des portions : 180 g (6 oz)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Huile végétale	75 ml	2 oz liq
Crevettes de taille Moyenne à grande, décortiquées et déveinées	1,135 kg	2 ½ lb
Sauce thaïe au cari vert (voir la recette ci-dessus)	525 ml	18 oz liq
Légumes variés, blanchis au préalable	1 kg	2 ½ lb

1. Dans une sauteuse ou un wok, chauffer l'huile à feu élevé.
2. Ajouter les crevettes et les faire dorer.
3. Ajouter la sauce au cari et les légumes. Poursuivre la cuisson pendant encore quelques minutes, jusqu'à ce que les crevettes soient entièrement cuites.
4. Servir avec du riz.

Pilaf de riz brun

Source : Professional Cooking 9^e édition

Page : 390

Rendement : 1,4 kg (3 lb)

Nombre de portions : 12

Taille des portions : 125 gr (4 oz.)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Beurre	60 g	2 oz
Légumes en brunoise ou mirepoix	90 g	3 oz
Riz brun	350 g	12 oz
Bouillon de Poulet, bouillant	1 l	1 pte
Sel	Au goût	Au goût

7. Dans une casserole à fond épais, chauffer le beurre et faire sauter les légumes jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Ne pas brunir.
8. Ajouter le riz sans le rincer. Le remuer sur le feu afin qu'il soit complètement enrobé de beurre.
9. Ajouter le liquide bouillant au riz et porter le mélange à ébullition. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Bien couvrir.
10. Mettre au four à 175 °C (350 °F) et cuire pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé et que le riz soit sec et floconneux. Goûter au riz et s'il n'est pas cuit, le remettre au four pendant 3 à 5 minutes.
11. Lorsque le riz est cuit, le transférer dans un plat d'hôtel et l'aérer à la fourchette afin de libérer la vapeur et arrêter la cuisson. Garder au chaud jusqu'au service.
12. Si désiré, du beurre entier peut être ajouté au riz une fois qu'il est cuit.

Crème anglaise

Source : Professional Cooking 9^e édition

Page: 1022

Rendement : 1,25 l (2 ½ pt imp)

Nombre de portions : 25

Taille des portions: 50 ml (1,66 oz liq)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Jaunes d'œufs	12	12
Sucre	250 g	8 oz
Lait	1 l	1 pte
Vanille	15 ml	1 c. à table

1. Dans un bol en acier inoxydable, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance légère et épaisse.
2. Chauffer le lait au bain-marie d'eau à ébullition, ou directement sur le feu sans le faire bouillir.
3. Incorporer peu à peu le lait chaud au mélange de jaunes d'œufs en remuant constamment avec le fouet.
4. Déposer le bol au-dessus de l'eau frémissante. Chauffer lentement en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange nappe le dos d'une cuillère (ou atteigne une température de 85 °C [185 °F]).
5. Retirer immédiatement le bol de la source de chaleur et le déposer dans une casserole remplie d'eau froide. Ajouter la vanille. Remuer la sauce occasionnellement pendant qu'elle refroidit.

Pâte sucrée

Source: Professional Baking 7^e édition

Page: 314

Rendement : 852 g (1 lb 9 oz)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Beurre, ramolli	216 g	6.5 oz
Sucre glacé	132 g	4 oz
Sel	2 g	½ c. à thé
Zeste de citron, râpé	2 g	¾ c. à thé
Extrait de vanille	4 gouttes	4 gouttes
Œufs battus	100 g	3 oz
Farine à pâtisserie	400 g	12 oz

1. Crémer ensemble le beurre, le sucre glace, le sel, le zeste de citron et la vanille jusqu'à ce que le mélange devienne lisse et pâle.
2. Ajouter les œufs graduellement et bien battre entre chaque ajout.
3. Incorporer soigneusement la farine à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
4. Envelopper la pâte dans une pellicule plastique et l'aplatir. Réfrigérer jusqu'à ce qu'elle soit ferme avant de l'utiliser.

Fonds de tartelettes à cuire

Source: Professional Baking 7^e édition

Page: 351

1. Retirer la pâte du réfrigérateur
2. Diviser la pâte selon les besoins. De 115 à 140 grammes (4 à 5 onces) par tarte de 15 centimètres (6 po).

Garniture pour les tartelettes à la rhubarbe

Source : Professional Baking 7^e édition

Page : 294

Rendement : 1,070 kg (2 lb 6 oz)

Nombre de portion : 1 tarte de 23 cm (9 po)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Rhubarbe fraîche, coupée en tronçons de 2,5 cm (1 po)	650 g	1 lb 6 oz
Beurre	30 g	1 oz
Sucre	90 g	3 oz
Eau froide	60 g	2 oz
Fécule de maïs	15 g	0.75 oz
Sucre	100 g	3.5 oz
Sel	1 g	¼ c. à thé
Beurre	7 g	0.25 oz

5. Faire sauter doucement la rhubarbe dans la première quantité de beurre jusqu'à ce qu'elle soit légèrement ramollie. Ajouter la première quantité de sucre à la rhubarbe pendant la cuisson. Cela fera sortir les jus du fruit, ce qui permettra au mélange de mijoter.
6. Mélanger l'eau et la fécule de maïs pour obtenir une texture lisse. Ajouter ce mélange à la rhubarbe et faire bouillir jusqu'à l'obtention d'une texture épaisse et transparente.
7. Retirer du feu. Ajouter le reste des ingrédients et remuer doucement jusqu'à ce que le sucre soit dissous et le beurre fondu.
8. Laisser refroidir complètement.

Garniture streusel

Source : Professional Baking 7^e édition

Page : 195

Rendement : 514 g (1 lb 2 oz)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Beure ou graisse alimentaire	125 g	4 oz
Sucre granulé	75 g	2.5 oz
Cassonade	60 g	2 oz
Sel	1 g	¼ c. à thé
Cannelle ou macis	0.6 – 1 g	¼ à ½ c. à thé
Farine à pâtisserie	250 g	8 oz

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que le gras soit complètement incorporé et que le mélange ait une texture friable.

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS ADITIONNELS

Registration:

Competitors must register online by **March 26, 2020**. Usernames and passwords are provided by the school board contact.

Substitutions will be accepted no later than one full week prior to the competition (Friday March 27), no exceptions.

Inscription:

Les concurrents doivent s'inscrire en ligne d'ici le **26 mars 2020**. Les noms d'utilisateurs et mots de passe seront fournis par la personne-ressource du conseil scolaire.

Les substitutions seront acceptées jusqu'à une semaine au plus tard avant le concours (vendredi 27 mars), aucune exception.