



SKILLS ONTARIO QUALIFYING ÉPREUVES DE QUALIFICATION

Culinary Arts / Arts culinaires Secondary / Secondaire

Qualifying Contest Date / Date des épreuves de qualification

DATE: Saturday, April 11, 2026 / Samedi 11 avril 2026

Table of Contents

** 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 **Feb 27 2026**.

Note: This is the Skills Ontario Qualifying scope. Please refer to the provincial Skills Ontario culinary contest scope when preparing for the provincial Skills Ontario Competition (SOC) and the SCNC National Culinary scope when preparing for the national competition. There are important differences and variations in the menu, modules, ingredients and requirements for all three (3) levels of this competition.

Provincial scopes can be found here: <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 27, 2026, as all staff will be setting up the following week and cannot guarantee a response.

TECHNICAL CO-CHAIRS

Canadore College – Fintan Flynn
Confederation College – Bill Gregorash
Fanshawe College – Patrick Hersey & Tracy Jones
Georgian College – Andre Sanche
Humber Institute – Greg Howe
Niagara College – Daniel Leblanc
St. Lawrence College – Richard Hendy
Skills Ontario Competition Representative – Steve Bennis

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 Fanshawe Culinary 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 5, 2026 in Toronto.

2/ AGENDA

Qualifying Competition on Saturday, April 11, 2026

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 including precision cuts for Module 2
11:45 am – 12:15pm	Mandatory lunch break (mental health break)
2:30 – 2:35 p.m.	Module 2 Presentation of main course – Chicken Entrée
3:00pm – 3:05pm	Module 2 Presentation of dessert course
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 two 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)*

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.

7/ EQUIPMENT AND MATERIALS

Supplied by Committee:

All food and presentation plates for the contest

Common Table List (all food)

Presentation Plates (3 of each)

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

Ladles

Whips

Spatulas

Piping bag and tips (optional)

Rolling pin

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

8/ 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 running shoes, sandals, crocs, kitchen clogs). 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.

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.

9/ ADDITIONAL INFORMATION

Registration: Competitors must register online by March 27, 2026.

Please see important dates section on the [Skills Ontario website](#) for more information.

Substitutions will be accepted no later than one full week prior to the competition (Friday April 3rd 2026), no exceptions.

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.

Common Table Ingredients - Qualifying Secondary 2026	Ingrédients de la table commune - Secondaire 2026
Dairy	Produits laitiers
Butter, unsalted (0.681 kg of butter)	Beurre, non salé
Cream, 35% (1 litre max)	Crème, 35 %
Milk, 3.25%	Lait, 3,25 %
Dry Goods	Produits secs
Chocolate Dark, Callebaut 54.5%	Chocolat noir, Callebaut 54,5 %
Coffee, Instant	Café soluble
Cocoa Powder	Cacao en poudre
Cornstarch	Fécule de maïs
Dried Fruit: Cherries	Fruits séchés : cerises
Flour: All Purpose	Farine tout usage
Gelatin: Powder	Gélatine en poudre
Gelatin: Sheets	Gélatine en feuilles
Glucose	Glucose
Honey	Miel
Oil: Canola	Huile de canola
Salt: fine, kosher	Sel fin, kasher
Shortening	Graisse alimentaire

Sugar: white	Sucre blanc
Sugar: powdered, brown	Sucre à glacer, brun
Tabasco Sauce	Sauce Tabasco
Tomato: paste	Pâte de tomates
Vanilla: bean	Gousse de vanille
Vanilla: extract	Extrait de vanille
Vinegar: red wine, white wine	Vinaigre de vin rouge, vinaigre de vin blanc
Frozen	Produits surgelés
Blackberries	Mûres
Blueberries	Bleuets
Puff Pastry	Pâte feuilletée
Raspberries	Framboises
Strawberries	Fraises
Fruit, fresh	Fruit frais
Apple: Royal Gala, Granny Smith	Pommes Royal Gala et Granny Smith
Citrus: lemon	Citrons
Citrus: lime	Limes (citrons verts)
Citrus: orange	Oranges
Nuts	Noix
Almonds, slivers	Amandes effilées
Herbs and Spices - Dry	Herbes et épices - séchées
Bay Leaves	Feuilles de Laurier
Cinnamon, sticks	Bâtonnets de cannelle
Cloves, Ground	Clou de girofle, moulu
Fennel, seed	Graines de fenouil
Nutmeg, Whole	Noix de muscade, entières
Peppercorns: black, white	Poivres en grains : noir et blanc
Star Anise	Anis étoilé
Herbs and Spices - Fresh	Herbes et épices - fraîches
Basil	Basilic
Chives	Ciboulette
Mint	Menthe
Oregano	Origan
Parsley, Italian	Persil italien
Tarragon	Estragon
Thyme	Thym
Miscellaneous	Divers
Butcher's Twine	Ficelle de boucherie
Cheesecloth	Étamine
Parchment Paper	Papier parchemin

White Bread	Pain blanc tranché
Proteins and Stocks	Protéines et fonds
Bacon, sliced	Bacon, tranché
Eggs, large	Oeufs, grosseur large
Stocks: beef and veal (2 liter max each)	Fonds: brun de boeuf et brun de veau (2 liter max)
Brown Sauce; Espagnole (2 litre max)	Sauce brune, espagnole (2 liter max)
Stocks: white chicken (1 litre max)	Fonds : blanc de volaille (1 liter max)
Vegetables	Légumes
Carrots	Carottes
Celery	Céleri
Garlic	Ail
Leeks	Poireau
Mushrooms: Button, Cremini	Champignons de Paris et café
Onions: shallots	Échalotes
Onions: yellow	Oignons jaunes
Peppers: red	Poivron rouge
Potato: Russet, Yukon Gold	Pommes de terre Russet et Yukon Gold
Squash, butternut	Courge butternut
Tomato, Roma	Tomates italiennes (Roma)
Zucchini, green	Courgette verte
Secondary	Secondaire
Chicken, whole (1.35 kg (3 lb) avg.)	Poulet, entier (environ 1,35 kg (3 lb))
White Wine: Dealcoholized	Vin blanc sans alcool

This document was last updated in Feb 10th 2026.



**SkillsCompétences
Canada Ontario**
Skills Ontario Qualifying Competition

Saturday April 11th, 2026

SECONDARY QUALIFYING

1. MODULE 1 - Competencies and Chicken Fabrication
2. MODULE 2 - Two Course Menu
3. APPENDIX 1 - Recipe Conversion Exercise – Instructions & Example
(for reference only. Not required at the Qualifying contest)
4. APPENDIX 2 - Precision Cuts
5. APPENDIX 3 – Chicken Fabrication
6. APPENDIX 4 - Secondary Recipes Secondary Recipes (for reference only)

Recipes are guidelines and for suggestion only

Module 1

Chicken Fabrication and Competencies

Description	<p>Competitors must prepare precision cuts, and chicken fabrication. Competitors may complete any additional Mise en place for Module 2.</p> <p><u>Precision Cuts Competency</u> Competitors will produce the following precision cuts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 g small dice (using a roma tomato from the common table). • 100 g batonnet (using a root vegetable from the common table). • See Appendix #2 – Precision Cuts • These precision cuts <u>must be used</u> in your entrée course menu in module 2. <p><u>Chicken Fabrication Competency</u> Breakdown 1 chicken into a bone-in 8 cut that must be used in your entrée course menu in module 2.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • French trimming is optional • Skin may be removed, but must be presented. • Remaining bones, trim and scrape must be presented. • See Appendix #3 – Chicken Fabrication <p><u>Mise en Place for Module 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Complete any Mise en Place for Module 2
Ingredient Information	<ul style="list-style-type: none"> • A list of all ingredients available for this module is included in the “Common Table” document posted. • Note: Please see the maximum amount of each common food table items that will be available per competitor. Competitors that take more than the maximum amount will be marked accordingly. Examples include dairy limitations (like past years) with each competitor’s maximum amount is 1 litre of 35% cream, and 0.681 kg of butter.
Service Details	<ul style="list-style-type: none"> • Containers will be provided for precision cuts, and chicken fabrication competencies. • 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, etc. are not allowed.
<ul style="list-style-type: none"> • Competitors may not gather food until the test is completed. 	

- Module 2 Mise en place to be stored in your fridge or at your station.

Module 2 Two Course Menu	
Description	<p>Prepare three (3) portions of the following two (2) course menu:</p> <p><u>Main Course (Entrée): Chicken Chasseur</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • The Main Course must include: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chicken, Shallots or Onions, Garlic, Mushrooms, Tomatoes, Sauce, Parsley ▪ Must utilize white and dark meat on each plate ▪ A minimum of one (1) starch preparation. ▪ A minimum of two (2) vegetable/fruit preparations. ▪ A minimum of one (1) edible functional garnish.. ▪ Two (2) of the precision cut competencies from Module 1 <p><u>Dessert: Apple Tarte Tatin</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dessert must include: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individually Apple Tarte Tatin preparation. ▪ A minimum of one (1) sauce that is caramel. ▪ A minimum of one (1) flavoured Chantilly cream. ▪ One (1) functional edible garnish. ▪ One of the precision cut competencies from Module 1
Service Details	<p><u>Main Course</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Total plate portion size must be between 350 – 425 grams <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. • Cooking Temperature must meet food safety standards, no frozen components. • 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, etc. are not allowed.

Ingredient Information	<ul style="list-style-type: none">• A list of all ingredients available for this module is included in the “Common Table” document posted.• Note: Please see the maximum amount of each common food table items that will be available per competitor. Competitors that take more than the maximum amount will be marked accordingly. Examples include dairy limitations (like past years) with each competitor’s maximum amount is 1 litre of 35% cream, and 0.681 kg of butter.
-------------------------------	---

Appendix #1 - Recipe Conversion Exercise – Instructions & Example*

(*Recipe conversion is **not** required at the Qualifying competition but is a required and a tested component of the Provincial and National competitions)

This sample is for competitors to use for practice. It is suggested that by using this template competitors will know what is expected. The recipe included will not be the one given at the competition. The green shaded areas will be blank and need to be populated with the correct information based on the information provided in the adjoining columns.

- Worksheet and calculator are provided by the Technical Committee.
- Competitor must supply writing implement – pen or pencil.
- Competitor CANNOT use their own device for their calculations. (i.e.: smartphone, tablet, personal calculator, laptop, or other programmable device).
- No food is to be contacted until converting exercise is completed & submitted.
- Converting exercise may be presented before the 30-minute deadline.
- Competitors may start cooking once they are finished.
- Technical Committee will pick up completed forms 30 minutes after the start of the contest.
- Marking: ½ mark for each conversion factor, 1 mark for each new quantity














Recipe Name: **Brown Sauce**

Recipe Total Yield: **4 litres**

#	Ingredients	Original Quantity	Times	Conversion Factor	Equals	New Quantity (Rounded to nearest gram)
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. (2025). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (10th edition).
New Jersey: John Wiley & Sons

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

Appendix #3 – Chicken Fabrication

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

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



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



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



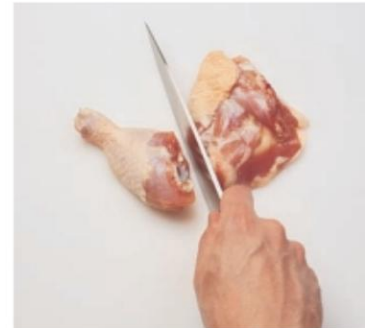
(c) Cut off the backbone completely. Save for stocks.



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



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



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



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



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

Appendix #4 – Secondary Recipes

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

Gisslen, Wayne. (2025). **Professional Cooking for Canadian Chefs** (10th 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. (2024). **On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals** (7th Canadian edition). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2021). **Professional Baking** (8th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- The Technical Committee has provided recipes for this contest. These recipes are intended to be a guide and should be adjusted as required to provide appropriate quantities, flavours, and correct seasoning.
- Although recipes are included in this “contest project”, it is recommended that you refer to one of the suggested textbooks. You will find procedural guidelines and in-depth supporting materials for the preparation and cooking techniques needed in the three (3) course menu.
- These textbooks also include photographs, text and online content that illustrates proper and safe working techniques as well as important aspects of the menu’s preparation (e.g. knife handling, reducing liquids, cooking roux, roasting meat, vegetable cookery, quick breads and guidelines for plate presentations).
- Common and correct cooking practices should be respected and are encouraged.
- Where ingredients may be unavailable or out of season, appropriate substitutions should be made.
- **Note:**

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

<https://www.skillscompetencescanada.com/en/competition/scnc-toronto-2026-34-cooking/>

Chicken Chasseur

Source: *Professional Cooking for Canadian Chefs*

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

Ingredients

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

Procedure

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

Demi-Glace

Source: ***Professional Cooking***

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

Ingredients

Brown Sauce (Espagnole)	1 Gal	4 litre
Brown Stock	1 Gal	4 litre

Procedure

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

Apple Tarte Tatin

Source: ***Professional Baking***

Yield: **One – 13 cm (9 inch) tart**

Ingredients

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

Procedure

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

Caramel Sauce

Source: *The Professional Chef*

Yield: 12 servings

Ingredients

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

Procedure

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

Crème Chantilly

Source: *The Professional Chef*

Yield: 480 ml (16 fl oz.)

Ingredients

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

Procedure

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

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. ANNEXE 1 – COMPÉTENCES ET MENU
13. ANNEXE 2 - COUPES DE PRÉCISION
14. ANNEXE 3 – RECETTES – CONCURRENTS (S)

Plus récente mise à jour du document: **27 Février 2026**

Remarque : Cette fiche descriptive concerne les Épreuves de qualification. Pour votre préparation au concours Arts culinaires des Olympiades de Compétences Ontario (OCO), veuillez consulter la fiche descriptive du concours Arts culinaires – Compétences Ontario. Pour votre préparation au concours Arts culinaires des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT), veuillez consulter la fiche descriptive du concours Arts culinaires – Compétences Canada. Veuillez noter qu'il existe des différences et des variations importantes entre ces trois (3) niveaux de compétition, notamment en ce qui concerne le menu, les modules, les ingrédients et les exigences.

Les fiches descriptives des Épreuves de qualification et des Olympiades de Compétences Ontario sont accessibles en cliquant sur ce lien : <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-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 27 mars 2026. Après cette date, tout le personnel sera sur les lieux des Olympiades, et nous ne pouvons garantir une réponse dans les délais.

COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

Collège Canadore – Fintan Flynn
Collège Confederation – Bill Gregorash
Collège Fanshawe – Patrick Hersey et Tracy Jones
Collège Georgian – TBA
Humber Institute – Greg Howe
Collège Niagara – Daniel Leblanc
Collège St. Lawrence – Richard Hendy

Représentant des Olympiades de Compétences Ontario – 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 au collège Fanshawe.

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 1^{re}, 2^e ou 3^e place pourront participer aux Olympiades de Compétences Ontario qui auront lieu le 5 mai 2026 à Toronto.

2/ HORAIRE

Épreuves de qualification - samedi 11 avril 2026

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, y compris les coupes de précision pour le Module 2
11 h 45 à 12 h 15	Pause obligatoire pour le dîner (pause en santé mentale)
14 h 30 à 14 h 35	Module 2 – Présentation du plat principal – plat de poulet
15 h à 15 h 05	Module 2 – Présentation du 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 deux (2) 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 chronométreur 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 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

Utilisation professionnelle des ustensiles et de l'équipement

Gaspillage des aliments – pleine utilisation des aliments

Utilisation efficace de l'énergie et de l'eau

Gestion du temps – affichage du plan de travail

Planification adéquate des tâches et bonne exécution

Remise du menu au moment précisé dans le document d'épreuve

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

25 % Préparation

Utilisation adéquate 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.

7/ 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 (trois (3) de chaque)

Plat principal – assiette blanche et ronde de 10 à 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

Évier partagé pour la préparation de la nourriture et le nettoyage des casseroles

Table pour la présentation des plats préparés

Évier partagé pour se laver les mains

Repas et reuvage 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

Louches

Fouets

Spatules

Rouleau à pâte

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

8/ 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) (les espadrilles, les sandales, les Crocs et les sabots de cuisine 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.

9/ RENSEIGNEMENTS ADITIONNELS

Inscription :

Les concurrents doivent s'inscrire en ligne d'ici le 27 mars 2026.

Pour plus d'information au sujet des dates importantes à retenir, veuillez consulter le [site Web de Compétences Ontario](#).

Les substitutions seront permises jusqu'à une (1) semaine au plus tard avant le concours (vendredi 3 avril 2026), aucune exception.

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.

Common Table Ingredients - Qualifying Secondary 2026	Ingrédients de la table commune - Secondaire 2026
Dairy	Produits laitiers
Butter, unsalted	Beurre, non sale (0.681 kg of beurre max)
Cream, 35%	Crème, 35 % (1 litre max)
Milk, 3.25%	Lait, 3,25 %
Dry Goods	Produits secs
Chocolate Dark, Callebaut 54.5%	Chocolat noir, Callebaut 54,5 %
Coffee, Instant	Café soluble
Cocoa Powder	Cacao en poudre
Cornstarch	Fécule de maïs
Dried Fruit: Cherries	Fruits séchés : cerises
Flour: All Purpose	Farine tout usage
Gelatin: Powder	Gélatine en poudre
Gelatin: Sheets	Gélatine en feuilles
Glucose	Glucose
Honey	Miel
Oil: Canola	Huile de canola
Salt: fine, kosher	Sel fin, kasher
Shortening	Graisse alimentaire
Sugar: white	Sucre blanc
Sugar: powdered, brown	Sucre à glacer, brun
Tabasco Sauce	Sauce Tabasco
Tomato: paste	Pâte de tomates
Vanilla: bean	Gousse de vanille
Vanilla: extract	Extrait de vanille
Vinegar: red wine, white wine	Vinaigre de vin rouge, vinaigre de vin blanc
Frozen	Produits surgelés
Blackberries	Mûres
Blueberries	Bleuets
Puff Pastry	Pâte feuilletée
Raspberries	Framboises
Strawberries	Fraises
Fruit, fresh	Fruit frais
Apple: Royal Gala, Granny Smith	Pommes Royal Gala et Granny Smith
Citrus: lemon	Citrons
Citrus: lime	Limes (citrons verts)
Citrus: orange	Oranges
Nuts	Noix

Almonds, slivers	Amandes effilées
Herbs and Spices - Dry	Herbes et épices - séchées
Bay Leaves	Feuilles de Laurier
Cinnamon, sticks	Bâtonnets de cannelle
Cloves, Ground	Clou de girofle, moulu
Fennel, seed	Graines de fenouil
Nutmeg, Whole	Noix de muscade, entières
Peppercorns: black, white	Poivres en grains : noir et blanc
Star Anise	Anis étoilé
Herbs and Spices - Fresh	Herbes et épices - fraîches
Basil	Basilic
Chives	Ciboulette
Mint	Menthe
Oregano	Origan
Parsley, Italian	Persil italien
Tarragon	Estragon
Thyme	Thym
Miscellaneous	Divers
Butcher's Twine	Ficelle de boucherie
Cheesecloth	Étamine
Parchment Paper	Papier parchemin
White Bread	Pain blanc tranché
Proteins and Stocks	Protéines et fonds
Bacon, sliced	Bacon, tranché
Eggs, large	Oeufs, grosseur large
Stocks: beef (2 litre max)	Fonds: brun de boeuf (2 litre max)
Brown Sauce; Espagnole (2 litre max)	Sauce brune, espagnole (2 litre max)
Stocks: white chicken (1 litre max)	Fonds : blanc de volaille (1 litre max)
Vegetables	Légumes
Carrots	Carottes
Celery	Céleri
Garlic	Ail
Leeks	Poireau
Mushrooms: Button, Cremini	Champignons de Paris et café
Onions: shallots	Échalotes
Onions: yellow	Oignons jaunes
Peppers: red	Poivron rouge
Potato: Russet, Yukon Gold	Pommes de terre Russet et Yukon Gold
Squash, butternut	Courge butternut
Tomato, Roma	Tomates italiennes (Roma)

Zucchini, green	Courgette verte
Secondary	Secondaire
Chicken, whole (1.35 kg (3 lb) avg.)	Poulet, entier (environ 1,35 kg (3 lb))
White Wine: Dealcoholized	Vin blanc sans alcool

Plus récente mise à jour: **Février 2026**



Épreuves de qualification de Compétences Ontario

Samedi le 11 avril 2026

ÉPREUVES DE QUALIFICATION (SECONDAIRE)

1. MODULE 1 – Compétences et découpe de poulet
2. MODULE 2 – Menu deux (2) services
3. ANNEXE 1 – Épreuve de conversion d'une recette – Instructions et exemple (à titre de référence seulement – utilisée uniquement lors des olympiades provinciales (non requis pour les épreuves de qualification)
4. ANNEXE 2 – Coupes de précision
5. ANNEXE 3 – Découpe de poulet
6. ANNEXE 4 – Recettes (secondaire) et recettes (postsecondaire) – à titre de référence seulement

Les recettes ne servent qu'à titre de lignes directrices

Module 1 Compétences

Description	<p>Les concurrents doivent préparer des coupes de précision et découper un poulet. Si le temps le permet, les concurrents peuvent également faire la mise en place pour le Module 2.</p> <p><u>Compétences – Coupes de précision</u> Les concurrents produiront et utiliseront les éléments suivants dans leur menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 g de petits dés (en utilisant une tomate Roma de la table commune). • 100 g de bâtonnets (en utilisant un légume-racine de la table commune). • Voir l'annexe 2 – coupes de précision • Ces coupes de précision doivent être utilisées dans le plat principal du module 2. <p><u>Compétences – Découpe du poulet</u> Les concurrents recevront un (1) poulet entier et devront le couper en huit (8) morceaux avec os qui seront utilisés dans le plat principal du module 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le manchonnage est facultatif • La peau peut être retirée, mais doit être présentée. • Les os restants, les parures et les déchets (chairs raclées) doivent être présentés. • Voir l'annexe 3 – Découpe du poulet <p><u>Mise en place pour le module 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Faire la mise en place pour le module 2.
Renseignements au sujet des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Table commune d'ingrédients. <p>Remarque : Vous devez respecter, pour chaque ingrédient de la table commune, la quantité maximale autorisée par concurrent. Tout dépassement sera pris en compte dans l'évaluation. À titre d'exemple (comme les années précédentes), la limite pour les produits laitiers est de 1 L de crème 35 %, et 0,681 kg de beurre.</p>

<p>Précisions sur le service</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Des contenants sont fournis pour les coupes de précision et la découpe du 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 (vaisselle) n'est autorisé. Les cuillères de service, les verres, etc., ne sont pas permis.
<ul style="list-style-type: none"> • Les concurrents ne peuvent pas rassembler les aliments nécessaires avant la fin de l'exercice de conversion. • Les produits préparés (mise en place) pour le module 2 doivent être entreposés dans votre réfrigérateur ou à votre poste de travail. 	

Module 2

Menu deux services

<p>Description</p>	<p>Les concurrents doivent préparer trois (3) portions du menu deux (2) services suivants :</p> <p>Plat principal : Poulet chasseur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le plat principal doit comprendre les éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Poulet, échalotes ou oignons, ail, champignons, tomates, sauce, persil ▪ Viande blanche et brune dans chaque assiette ▪ Au moins une (1) préparation de féculent ▪ Au moins deux (2) préparations de légumes/fruits ▪ Au moins une (1) garniture fonctionnelle comestible ▪ Deux (2) des compétences de coupes de précision du module 1 <p>Dessert : Tarte Tatin aux pommes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le dessert doit comprendre les éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparation individuelle de Tarte Tatin aux pommes ▪ Au moins une (1) sauce au caramel ▪ Au moins une (1) crème Chantilly aromatisée ▪ Une (1) garniture comestible fonctionnelle ▪ Une (1) des compétences de coupes de précision du module 1
---------------------------	---

<p>Précisions sur le service</p>	<p><u>Plat principal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Poids minimal de 350 g et poids maximal de 425 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 de fruit (p. ex., une fraise) n'est pas considéré comme 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, aucun composant surgelé. • 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 (vaisselle) n'est autorisé. • Les cuillères de service, les verres, etc., ne sont pas permis.
<p>Ingrédients disponibles</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. • Remarque : Vous devez respecter, pour chaque ingrédient de la table commune, la quantité maximale autorisée par concurrent. Tout dépassement sera pris en compte dans l'évaluation. À titre d'exemple (comme les années précédentes), la limite pour les produits laitiers est de 1 L de crème 35 %, et 0,681 kg de beurre.

Annexe n° 1 – Épreuve de conversion d'une recette – Instructions et exemple

(*L'épreuve de conversion d'une recette n'est pas un élément requis des épreuves de qualité, mais elle fait partie du concours provincial et du concours national.)

Cet exemple est fourni afin de permettre aux concurrents de s'exercer et de bien comprendre les attentes. La recette présentée dans le tableau ne sera pas utilisée lors de

l'épreuve. Pour les besoins de l'exercice, les chiffres indiqués dans les zones ombragées en vert seront masqués; les concurrents devront y inscrire les données pertinentes à partir de l'information fournie dans les colonnes adjacentes.

- La feuille de calcul et la calculatrice sont fournies par le Comité technique.
- Les concurrents doivent fournir le matériel d'écriture (crayon ou plume).
- Les concurrents NE PEUVENT PAS utiliser leur propre dispositif pour faire les calculs (p. exemple, téléphone intelligent, tablette, calculatrice personnelle, autre dispositif programmable, ordinateur portatif).
- Il est interdit de toucher aux aliments avant que l'exercice de conversion soit terminé et remis.
- L'exercice de conversion doit être remis dans le délai de trente (30) minutes.
- Les concurrents peuvent commencer la préparation des aliments une fois qu'ils ont terminé l'exercice.
- Le comité technique ramassera les formulaires complétés trente (30) minutes après le début du concours.
- Pointage : demi ($\frac{1}{2}$) point pour chaque facteur de conversion, un (1) point pour chaque nouvelle quantité.

Recette : **sauce brune**









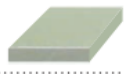

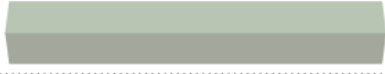


Rendement : **4 L**

#	Ingrédients	Quantité initiale	Multiplié	Facteur de conversion	Égale	Nouvelle quantité (arrondie au gramme le plus près)
1	Carotte	0,250 kg	X	0,125	=	31 g
2	Oignon	0,500 kg	X	0,125	=	63 g
3	Céleri	0,250 kg	X	0,125	=	31 g
4	Beurre	0,250 kg	X	0,125	=	31 g
5	Farine panifiable	0,250 kg	X	0,125	=	31 g
6	Bouillon de bœuf	6 L	X	0,125	=	750 ml
7	Purée de tomates	0,250 kg	X	0,125	=	31 g
8	Feuille de laurier	8 g	X	0,125	=	1 g
9	Thym	0,012 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. (2025). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (10^e édition).

 New Jersey: John Wiley & Sons

	(a) Tourné: 2 in. long × ¾ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm × 2 cm).
	(b) Large dice: ¾ in. × ¾ in. × ¾ in. (2 cm × 2 cm × 2 cm).
	(c) Medium dice: ½ in. × ½ in. × ½ in. (12 mm × 12 mm × 12 mm).
	(d) Small dice: ¼ in. × ¼ in. × ¼ in. (6 mm × 6 mm × 6 mm).
	(e) Brunoise (broon-wahz): ⅛ in. × ⅛ in. × ⅛ in. (3 mm × 3 mm × 3 mm).
	(f) Fine brunoise: ⅙ in. × ⅙ in. × ⅙ in. (1.5 mm × 1.5 mm × 1.5 mm).
	(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.
	(h) Paysanne: ½ in. × ½ in. × ⅛ in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; round, square, or rectangular).
	(i) Lozenge: ½ in. × ½ in. × ⅛ in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; diamond-shape).
	(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.
	(k) Batonnet: ¼ in. × ¼ in. × 2 ½-3 in. (6 mm × 6 mm × 6-7.5 cm).
	(l) Julienne (or allumette potatoes): ⅛ in. × ⅛ in. × 2 ½ in. (3 mm × 3 mm × 6 cm).
	(m) Fine julienne: 2 in. long × ⅙ in. × ⅙ in. (1.5 mm × 1.5 mm × 5 cm).

Annexe n° 3 – Découpe de poulet

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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

Annexe n° 4 – Recettes pour le palier secondaire

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

Gisslen, Wayne. (2025). **Professional Cooking for Canadian Chefs** (10^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. (2021). **Professional Baking** (8^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 présentée dans le menu trois (3) services.
- Ces ouvrages contiennent des photos, des textes et des liens Internet expliquant les techniques de travail adéquates et sécuritaires ainsi que les aspects importants de la préparation des mets (par exemple, manipulation des couteaux, réduction des liquides, préparation du roux, rôissage de la viande, cuisson des légumes, pains éclair et présentation des assiettes).
- Les concurrents doivent avoir recours aux pratiques courantes et adéquates.
- Si certains ingrédients ne sont pas disponibles ou ne sont pas de saison, ils seront substitués.
- **Remarque :**
 - Veuillez consulter les documents des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT) pour le concours Cuisine. Veuillez examiner la description de concours et le projet du palier secondaire pour des exemples du concours et des recettes développées par le Comité technique national. Pour de plus amples renseignements au sujet du concours national pour les cuisiniers, veuillez cliquer sur le lien :
<https://www.skillscompetencescanada.com/fr/competition/ocmt-toronto-2026-34-cuisine/>

Poulet Chasseur

Source : **Professional Cooking for Canadian Chefs**

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

Ingrédients

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

Ou

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

Procédure

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

Demi-Glace

Source : ***Professional Cooking***

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

Ingrédients

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

Procédure

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

Tarte Tatin aux pommes

Source : **Professional Baking**

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

Ingrédients

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

Procédure

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

Sauce caramel

Source : **The Professional Chef**

Rendement : **12 portions**

Ingrédients

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

Procédure

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

Crème Chantilly

Source : **The Professional Chef**

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

Ingrédients

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

Procédure

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