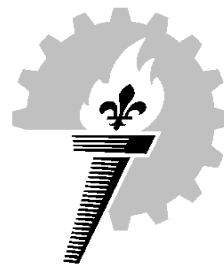


LES OLYMPIADES QUÉBÉCOISES
DE LA FORMATION
PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE



**COMPÉTENCES QUÉBEC
COMPÉTITION PROVINCIALE**

2010

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

CAHIER DU CANDIDAT (E)

Éric Harvey
Expert

Information générale

- L'épreuve est divisée en 2 parties.
- Jour 1 : Vous devez confectionner et présenter 4 assiettes d'entrée végétaliennes et 4 assiettes principales végétariennes
- Jour 2 : Vous devez confectionner et présenter 4 consommés de canard et 4 assiettes d'entrée de canard chaude ou froide
- Pour compléter votre panier à provisions, des épices et herbes sèches vous seront fournis sur une table commune.
- Le menu doit être remis écrit à l'ordinateur sans nom, seulement le numéro tiré lors de la pige y sera apposé.
- Vous devez utiliser la vaisselle blanche fournie par Compétences Québec. Aucune autre vaisselle ne peut être utilisée pour la présentation. (Assiettes plates de 30 cm et assiettes creuses). Chaque candidat recevra le même nombre et le même style d'assiettes pour réaliser son service.)
- L'horaire des deux journées est à respecter, tant au niveau de l'horaire de travail (temps de préparation, temps d'envoi des plats, etc.), qu'au niveau des dîners. Pendant le dîner, le poste de travail doit être quitté pour une période de **90 minutes**, la planification doit être en conséquence. La mise en place pour le jour deux ne se fera qu'au jour deux.
- Pendant la durée de la compétition, de 9 h 00 à 16 h, toute communication et contact entre le candidat et des personnes hors site est interdite. Si le candidat doit s'absenter du site, il faut en informer l'expert.
- Pour des questions sur le concours pendant son déroulement, seul l'expert peut répondre aux candidats. Par contre, un juge peut s'informer à l'étudiant (exceptionnellement après avoir consulté le menu et l'entraîneur), du nom de ce qui est en cours de fabrication.

Le compétiteur ou la compétitrice doit utiliser les matières premières qui lui sont offertes dans les listes suivantes. Aucun ajout de marchandise ne peut être envisagé pendant le concours, sauf par décision de l'expert.

Tous les items sont sujets à changement sans préavis, selon leurs disponibilités et qualités, mais tous les compétiteurs auront les mêmes conditions.

HORAIRE DE LA COMPÉTITION

Jour 1, le jeudi 6 mai 2010

- 08 h 30 Présentation des juges
Présentation de l'épreuve
Instructions pour la journée
Période de questions
- 09 h 00 Début de la compétition et affichage du menu
imprimé
- 11 h 30 Départ pour le dîner (obligation de quitter son poste et de dîner
entre compétiteurs)
- 13 h 00 Reprise de la compétition
- 13 h 30 *Présentation entrée végétarienne***
- 14 h 30 *Présentation plat principal végétarien***
- 15 h 00 Nettoyage et ramassage
- 15 h 30 Fin de la première journée
- 16 h 00 Compilation des résultats par les juges

HORAIRE DE LA COMPÉTITION

Jour 2, le vendredi 7 mai 2010

- 08 h 30 Présentation des juges
Présentation de l'épreuve
Instructions pour la journée
Période de questions
- 09 h 00 Début de la compétition et affichage du menu
imprimé
- 11 h 30 Départ pour le dîner
(obligation de quitter son poste et de dîner entre compétiteurs)
- 13 h 00 Reprise de la compétition
- 13 h 30 *Présentation du consommé de canard***
- 14 h 30 *Présentation entrée de canard***
- 15 h 00 Nettoyage et ramassage
- 16 h 00 Échanges entre les compétiteurs et les juges
- 17 h 00 Compilation des résultats avec les juges en cuisine

1^{re} Épreuve

Vous avez à préparer les mets suivants pour 4 personnes :

Entrée végétarienne (végétale)

Assiette principale (ovo-lacto)

Directives :

1. Pour l'entrée, la grosseur de la portion devrait être celle d'une **entrée** pour un menu de 3 services. Ces deux mets sont séparés et ils ne seront pas servis comme un menu complet végétarien donc, il peut y avoir répétition des ingrédients car ils seront notés séparément et non dans un contexte de suite de repas.
2. Les plats doivent être réalisés avec les ingrédients du panier de provisions et avec les items sur les tables de matières communes.
3. Les assiettes pour les présentations sont fournies pour chaque service.
4. Les volumes de références ou notes personnelles peuvent être consultés tout au long de la journée. Les candidats doivent écrire leur menu à l'ordinateur pour affichage.
5. Le compostage et le recyclage seront notés

	Description <ul style="list-style-type: none">• Préparer 4 assiettes d'une entrée végétarienne sans œuf et sans produits laitiers• Chaude ou froide• Aucun accessoire de présentation n'est permis (shooter, pic à brochette, assiette spéciale etc.)
	Service <ul style="list-style-type: none">• 4 assiettes 12 pouces
	Ingrédients requis Doit être inclus <ul style="list-style-type: none">• Lentille• Tofu (mou ou ferme à votre choix)
	Ingrédients optionnels <ul style="list-style-type: none">• Utiliser les ingrédients de la table commune

Description	Préparer 4 assiettes de plat principal (ovo-lacto) <ul style="list-style-type: none">• Garnitures au choix• Une sauce est requise• Servies chaudes ou froides• Ne pas tenir compte de l'entrée précédente
Service	<ul style="list-style-type: none">• 4 assiettes
Ingrédients requis	
Ingrédients optionnels	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser la table commune
Équipement spécial	<ul style="list-style-type: none">• Assiette 12 pouces• Saucière disponible pour surplus de sauce

2^e Épreuve

La déclinaison de canard

Vous avez à préparer les mets suivants pour 4 personnes :

Consommé de canard

Entrée de canard

Directives :

- Les plats doivent être réalisés avec les ingrédients du panier de provisions et avec les items sur les tables de matières communes. Les matières premières sur les tables communes doivent être utilisées judicieusement. Un gaspillage éventuel sera considéré et noté par les juges.
- Les assiettes pour les présentations sont fournies pour chaque service par compétences Québec et **aucune autre vaisselle ou accessoire n'est permis.**

Le candidat ou la candidate doit remettre son menu écrit sur une feuille (à l'ordinateur) à l'expert, au début de la première et de la deuxième journée

Module 3

**Consommé de
canard**

métier 34

Description	Préparer 4 portions de consommé de canard <ul style="list-style-type: none">• Garniture(s) au choix
Service	<ul style="list-style-type: none">• 4 portions servies à plus de 60 degrés
Ingrédient requis	<ul style="list-style-type: none">• Canard frais entier
Ingrédients optionnels	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser les ingrédients de la table commune
Équipement fournis	<ul style="list-style-type: none">• Assiettes blanches• Assiette creuse

Entrée de canard Métier 34

Module 4

	Description	Préparer 4 assiettes de préparation de canard <ul style="list-style-type: none">• 1 sauce• 2 garnitures ou plus• Une farce• Chaude ou froide
	Ingrédients	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser la table commune
	Équipement	<ul style="list-style-type: none">• 4 assiettes de 12 pouces blanches

Instructions:

Les portions doivent être appropriées pour un trois services

Menus et titres doivent être respectés.

Vous ne pouvez gaspillez inutilement et des points seront enlevés pour les manquements

Le compostage et le recyclage seront notés.

Toutes les assiettes seront présentées en même temps

Livres de références, notes et recettes sont acceptés

Ingrédients de la table commune

Viandes		Maximum
Veau haché	Kg	0.150
Gras de porc	Kg	0.150
Produits laitiers		
Lait	L	1
Crème	L	0.50
Beurre salé		454 g
œufs larges	Pièce	15
Emmenthal	Kg	0.150
Parmesan entier	Kg	0.100
Crème sûre	L	0.25
Ricotta		0.25
yogourt		0.25
Légumes et herbes		
Carottes	Kg	.500
Oignons	Kg	0.250
fenouil	Kg	0.250
Échalotes	Kg	0.300
Ail	Kg	0.050
Céleri rave	Kg	0.250
Céleri		½
Chou de Savoie	Pièce	½
Poireau	Pièce	1
Bok Choy bébé	Pièce	1 min
Brocoli	Pièce	1
Tomates grosses	Kg	1
Aubergine	Kg	1
Courgette verte	Kg	0.400
Poivron rouge	Kg	0.250
Épinards		1 sac
Chou rouge		½
Courge butternut	Kg	0.250
Mange tout	Kg	0.200
Oignon rouge		0.200
Avocat	Pièce	2
Concombre	Pièce	1
Asperges vertes		½ botte

Haricots verts		.150
Pommes de terre blanche	Kg	1.000
Champignons		0.350
Tomates cerises	Kg	0.100
Betteraves	Kg	0.500
Jalapeno	Kg	0.050
Gingembre	Kg	0.050
Persil		
Ciboulette		
Thym		
Citronnelle		1 bâton
Basilic		
Origan		
Estragon		
Coriandre		
Menthe		
Shitaké		75 g
Tofu mou et ferme		250 g
Fruits		
Mangue		1
Citron		3
Orange		2
Secs		
Sucre granulé	Kg	0.300
Farine forte	Kg	1
Fécule de maïs	Kg	0.150
Agar-agar		
Gélatine en feuilles		
Amandes en poudre	Kg	0.200
Amandes tranchées		0,100
Copeaux de bois		
Poudre pâte		
Olive noire		
Olive verte		
Chapelure pain		
Marrons entiers		
Pâte filo		
Pâte rouleaux impériaux		
Lentilles vertes (non-cuites)		
Noisettes		100
Pignon pin		0,100
Pistache		0,100
Huile olive	L	.250
Mirin		
Sauce poisson thaïe		
Wasabi		
Farine blé entier		

Huile sésame		
Huile végétale	L	.500
Vinaigre de riz	L	0.05
Vinaigre vin rouge	L	0.05
Vinaigre balsamic	L	0.05
Moutarde de Dijon	Kg	0.075
Pâte de tomate	Kg	0.200
Tabasco	L	0.02
Soya (sauce)	L	0.200
Riz sushi	Kg	0.150
Riz Arborio	Kg	0.200
Riz grain long	Kg	0.150
Riz sauvage		
Farine sarrasin		
Bulgur de blé		
Grains d'épeautre		
Sarrasin entier		
Semoule mais très fine	Kg	0.150
Morilles sèches		0,100
Feuille nori		
Farine riz		0,100
Pâte wonton		
Pâte feuilletée		250 g
Lait coco		100 g
Levure sèche active		
Vins et alcools		
Vin rouge	L	0,75
Vin blanc	L	0,75
Rhum brun	L	0.20
Porto	L	0.20
Cognac	L	0.10
Noilly Prat blanc	L	0.20
Whisky		0,10
Grand-Marnier	L	0.10
Bière	L	0.50

Une sélection d'herbes et d'épices sèches sera disponible. Tout est dépendant de la disponibilité