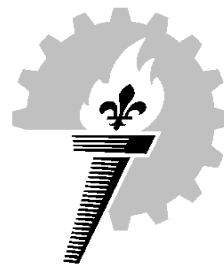


LES OLYMPIADES QUÉBÉCOISES
DE LA FORMATION
PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE



COMPÉTENCES QUÉBEC
COMPÉTITION PROVINCIALE
2012

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

CAHIER DU CANDIDAT (E)

Éric Harvey
Expert

Dernière mise à jour le 3 mars 2012

Information générale

L'épreuve est divisée en 4 modules s'étalant sur deux journées.

- Jour 1 :

Module Cailles : Vous devez confectionner et présenter 4 assiettes d'entrée de cailles, contenant une préparation chaude et une froide, doit inclure 1 farce, une sauce et une garniture.

Module Saumon : 4 assiettes d'un plat principal de saumon, pétoncles et asperges. Doit inclure une sauce, un féculent, deux légumes et une farce.

- Jour 2 :

Module Classique/revisité : Vous devez confectionner et présenter une recette classique (le coq au vin) et sa version revisitée (de votre cru) dans la même assiette, pour 4 assiettes en totalité.

Module Dessert : Vous devez présenter un trio de desserts sur assiette pour un total de 4 assiettes.

Le compétiteur ou la compétitrice doit utiliser les matières premières qui lui sont offertes dans les listes suivantes et a l'obligation de les commander un mois avant la tenue du concours à : e.harvey@competencesquebec.com

Aucun ajout de marchandise ne peut être envisagé pendant le concours sauf par décision de l'expert.

Pour compléter votre panier à provisions, des épices et herbes sèches vous seront fournis sur une table commune sans avoir à les commander.

Le menu doit être écrit à l'ordinateur sans nom ou identification et remis à l'expert le matin de chaque journée de compétition. Une copie pour le jugement technique et une copie pour le jugement dégustation. 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 d'environ 30 cm. 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 **60 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 8 :30 h à 16 :30 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. Les téléphones et autres moyens de communication sont interdits sur le site de la compétition pour des raisons évidentes.

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 de cet étudiant et son entraîneur en premier lieu), du nom de ce qui est en cours de fabrication. 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 3 mai 2012

- 8 h 00 Présentation des juges
Présentation de l'épreuve
Instructions pour la journée
Période de questions
- 8 h 30 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 avec l'expert*)
- 12 h 30 Reprise de la compétition

15 h 30 *Présentation Entrée de caille*

**16 h30 *Présentation Plat principal de saumon pétoncles
et asperges***

Il y a un 5 minutes pour présenter après le temps requis. 1 point par minute sera enlevé par la suite et ce, jusqu'à 5 minutes de retard. Après, aucun point ne sera autorisé.

- 16 h 30 Nettoyage et ramassage
- 17 h 00 Fin de la première journée
- 17 h 00 Compilation des résultats par les juges

HORAIRE DE LA COMPÉTITION

Jour 2, le vendredi 4 mai 2012

- 8 h 00 Présentation de l'épreuve
Instructions pour la journée
Période de questions
- 8 h 30 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*)
- 12 h 30 Reprise de la compétition

15 h 30 *Présentation des recettes
classique/contemporaine*

16 h 30 *Présentation trio de desserts*

Il y a une fenêtre de 5 minutes permises pour la remise de l'assiette. Après 16 :35 il y aura 1 point par minute de retiré. Après ces 5 minutes, aucun point ne sera accordé.

- 16 h 30 Nettoyage et ramassage
- 17 h 00 Fin de la deuxième journée, discussion avec les juges
- 17 h 00 Compilation des résultats par les juges

1^{ère} épreuve

Vous avez à préparer les mets suivants pour 4 personnes :

Module 1	Module Entrée de caille	Métier 34
Description	<p>Préparer 4 assiettes d'entrée de cailles, une préparation chaude et une froide dans la même assiette à base de caille</p> <p>Devra inclure :</p> <ul style="list-style-type: none">• Une farce• Une sauce• Une garniture de votre choix	
Service	<p>Grosseur de la portion : 80g minimum Températures de service : 50-55°C minimum et pour la froide maximum 15°C Servie dans les assiettes fournies</p>	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none">• Un mois avant la compétition, il vous faut envoyer une liste des matières premières que vous désirez pour les deux jours de compétition. Toutes les matières premières doivent être additionnées en totalité et soumises à l'expert. e.harvey@competencesquebec.com	
Équipement spécial	<ul style="list-style-type: none">• Aucun ajout de vaisselle ou accessoire dans l'assiette n'est permis	

Module 2 Poisson	Plat principal Saumon, pétoncles et asperges	Métier 34
Description	<p>Préparer un plat principal à base de saumon et pétoncles et asperges</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 assiettes à présenter <p>Plat principal doit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servi chaud • Saumon et pétoncles, asperges doivent être utilisés • Minimum d'une sauce incluse • Deux légumes et un féculent (n'inclut pas les asperges) • Une farce 	
Service	<p>Grosseur de la portion : 180g minimum Température de service 50°C minimum pour la sauce et les légumes</p> <p>4 portions servies sur 4 assiettes fournies</p>	
Ingrédients requis	<p>Les ingrédients suivants doivent être inclus dans le plat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saumon • Pétoncle • Asperge 	
Table commune	<ul style="list-style-type: none"> • Une liste d'ingrédients sera disponible et il vous faudra commander tous vos ingrédients, 1 mois avant la compétition à: e.harvey@competencesquebec.com 	
Équipement spécial	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun ajout de vaisselle ou accessoire dans l'assiette n'est permis 	

2^e épreuve

Vous avez à préparer les mets suivants pour 4 personnes :

Module 3	Recette classique versus moderne	Métier 34
Description	<ul style="list-style-type: none">• Préparer la recette classique du coq au vin soit : morceaux de poulet sans peau, marinés un minimum de temps avec aromates, mirepoix et vin.• Revisiter la recette classique du coq au vin, façon moderne (en étant sûr, que les ingrédients présents dans la version classique le seront dans la moderne)	
Service	<p>Les températures de services doivent êtres de 50°C minimum.</p> <p>Les deux façons de faire le coq au vin ne seront accompagnés seulement que de la sauce et des garnitures classiques et modernes (définissant le coq au vin, pas de féculent ou légumes) L'assiette aura d'un côté, la version classique et l'autre portion sera la version moderne juste à côté.</p> <p>Le total de ces deux façons en poids avec les garnitures est de 180 g minimum</p> <p>4 assiettes devront être réalisées</p>	
Ingrédients requis	2 poulets	
Table commune	<ul style="list-style-type: none">• À commander 1 mois avant la compétition à : e.harvey@competencesquebec.com	
Équipement spécial	<ul style="list-style-type: none">• Aucun ajout de vaisselle ou accessoire dans l'assiette n'est permis	

Module 4	Trio de desserts miniatures	Métier 34
Description	<p>Préparer 4 assiettes d'un trio de desserts miniatures</p> <p>Doit inclure:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mousse chocolat comme composante de un élément • Fruit comme une composante de un élément • Tartelette en pâte sucrée comme une composante de un élément 	
Service	La portion doit être de 120g minimum	
Ingrédients requis supplémentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Poire • Cannelle 	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la table et commander tous vos ingrédients un mois avant la compétition à : e.harvey@competencesquebec.com 	
Équipement spécial	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun ajout de vaisselle ou accessoire dans l'assiette n'est permis 	

Vous devez commander le total de tous vos ingrédients.
Exemple: 50 g sucre dans l'entrée de cailles + 100 g dans le dessert trio = 150 g à commander dans la colonne vos besoin de la liste d'ingrédients ceci un mois avant la compétition.



COMPÉTENCES
QUÉBEC

Métier 34 – Cuisine d'établissement

Nom du compétiteur :
Date :
Région du Québec

**Prévoir d'ajouter vos deux journées et envoyer à
e.harvey@competencesquebec.com
un mois avant la compétition**

LÉGUMES

<i>Items</i>	<i>Montant à commander</i>	<i>Format</i>	
Asperge verte		unité	
Avocat		chaque	
Bébé épinards		g	
Haricots verts		g	
Betterave rouge		g	
Bok Choy - petit		unité	
Brocoli		unité	
Courge butternut		unité	
Chou rouge		unité	
Chou Savoie		unité	
Carotte		g	
Céleri-rave		unité	
Céleri		unité	
Aubergine		unité	

Fenouil		unité	
Ail		kg	
Gingembre		kg	
Poireaux		unité	
Citronnelle		unité	
Champignons Paris		g	
Shitaké		g	
Oignon		g	
Oignon rouge		g	
Poivron rouge		unité	
Poivron jaune		unité	
Pomme de terre - Russet - mini		g	
Mange tout		g	
Tomate cerise		g	
Tomate moyenne		unité	
Zucchini		unité	
Échalote grise		unité	

FRUITS

<i>Items</i>	<i>Montant à commander</i>	<i>Format</i>	
Pomme verte		unité	
Kiwi		unité	
Poire		unité	
Citron		unité	
Lime		unité	
Mangue		unité	
Orange		unité	
Framboise		g	
Fraise		g	

HERBES FRAÎCHES

<i>Items</i>	<i>Montant à commander</i>	<i>Format</i>	
Basilic		bouquet	
Cerfeuil		bouquet	
Ciboulette		bouquet	
Coriandre		bouquet	
Aneth		bouquet	
Menthe		bouquet	
Origan		bouquet	

Persil		bouquet	
Romarin		bouquet	
Sauge		bouquet	
Estragon		bouquet	
Thym		bouquet	
PRODUITS LAITIERS			
<i>Items</i>	<i>Montant à commander</i>	<i>Format</i>	
Beurre non-salé		kg	
Parmesan		kg	
Crème - 35%		ml	
Œuf		unité	
Lait		ml	
Cheddar fort		kg	
VIANDES ET FONDS			
<i>Items</i>	<i>Montant à commander</i>	<i>Format</i>	
Bacon		kg	
Poitrine poulet		kg	
Porc haché		kg	
Caille	8	unités	
Saumon avec os et peau		kg	
Pétoncles 10-20		kg	
Fond volaille		ml	
Fumet poisson		ml	
ÉPICERIE			
<i>Items</i>	<i>Montant à commander</i>	<i>Format</i>	
Chocolat couverture noire		kg	
Chocolat couverture lactée		kg	
Chocolat couverture blanche		kg	
Nappage abricot		kg	
Poudre pâte		kg	
Cacao		kg	
Chapelure		kg	
Fécule de maïs		kg	
Moutarde de Dijon		kg	
Farine tout usage		kg	
Semoule blé Durum		kg	

Lentilles vertes		g	
Huile végétale		ml	
Huile olive		ml	
Riz grain long		g	
Riz sauvage		g	
Sauce soya		ml	
Sucre glace		g	
Sucre blanc		g	
Tabasco		ml	
Pâte tomate		g	
Vanille liquide		ml	
Vinaigre balsamique		ml	
Vinaigre vin rouge		ml	
Vinaigre riz		ml	
Vinaigre vin blanc		ml	
Worcestershire		ml	
Cassonade		g	
Gélatine feuille		g	
Glucose		g	
Riz arborio		g	
Miel		g	
Amande tranchée		g	
Pacane		g	
Pistache		g	
Huile sésame		ml	
Isomalt		g	
Gousse vanille		unité	
Pâte Wonton		unité	
Tranche de pain		tranche	
Levure sèche			
ÉPICES (seulement indiquer les variétés que vous voulez. Ne pas quantifier)			
	<i>Items</i>	<i>Faire un crochet ici</i>	
Safran			
Tout épices			
Feuille laurier			
Cannelle moulue			
Clou girofle moulu			
Cari			

Sel Maddon			
Copeaux de bois			
Muscade			
Origan			
Paprika			
Cayenne			
Poivre noir en grains			
Poivre blanc en grain			
Sel			
Anis étoilé			
Thym			
ALCOOL			
<i>Items</i>	<i>Montant à commander</i>	<i>Format</i>	
Bière		ml	
Brandy		ml	
Grand Marnier		ml	
Madère		ml	
Noilly Prat		ml	
Porto (LBV)		ml	
Whisky		ml	
Vin rouge		ml	
Vin blanc		ml	
PRODUITS CONGELÉS			
<i>Item</i>	<i>Montant à commander</i>	<i>Format</i>	
Bleuets		g	
Framboise		g	
Pâte filo		feuille	
Oignons perles		g	