



DESCRIPTION DU CONCOURS QUÉBÉCOIS 2010

34 – CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

BUT DE L'ÉPREUVE

DURÉE : 12 HEURES

- Évaluer les acquis des participantes et des participants sur les connaissances des bases fondamentales du métier de cuisinier.
- Présenter au public le métier et faire la démonstration des nouvelles tendances culinaires.

COMPÉTENCES POUVANT ÊTRE MESURÉES À LA FINALE

Le concours se déroule pendant 10 heures, divisé en 2 journées de 5 heures.

Jour 1

Préparation et service de deux modules choisis parmi ceci : Canapés ou poisson ou terrines présentés sur plateau, assiette principale de viande, volaille ou poisson. Assiette ou plateau de desserts. Le tout servi pour 4 personnes. Seulement les noms et les titres des plats sont fournis, pas les recettes.

Jour 2

Préparation et service de deux modules choisis parmi ceci : Canapés ou poisson ou terrines présentés sur plateau, assiette principale de viande, volaille ou poisson. Assiette ou plateau de desserts. Le tout servi pour 4 personnes. Seulement les noms et les titres des plats sont fournis, pas les recettes.

Le candidat peut consulter ses volumes de référence tout au long de la compétition.

Les détails de l'examen sont publiés sur internet un mois avant le concours. Le description de l'épreuve du jour 1 et 2 sont incluses ainsi que les ingrédients principaux des deux jours. Par contre, tous les articles sont modifiables **sans préavis**, selon la disponibilité et la qualité de ceux-ci.

Pour les matières premières, aucune substitution ou quantité supplémentaire ne sera permise (l'expert est la seule personne pouvant modifier une donnée). Une table, avec des matières sèches, incluant fines herbes, vins, alcools, sera disponible pour tous les candidats. Il est interdit d'apporter tout produit alimentaire que ce soit, incluant du colorant alimentaire et des imprimés préfabriqués pour les entremets et le chocolat. Des copeaux de bois sont autorisés. Seulement la nourriture fournie pourra être utilisée. L'expert peut redistribuer des matières inutilisées par un candidat(e) au besoin.

Chaque concurrent ou concurrente doit remettre un menu rédigé (2 copies) par ordinateur à chaque matin.

SANTÉ, SÉCURITÉ ET TENUE VESTIMENTAIRE

Le candidat doit porter un uniforme professionnel. L'uniforme peut être brodé pour identifier le candidat, sa région, son école ou son commanditaire, mais le bon goût doit prévaloir. Les souliers doivent être munis de semelles antidérapantes. Apporter suffisamment de vêtements pour 2 jours.

Important

La sécurité sera évaluée d'une façon constante pendant toute la durée du concours. Chaque manquement sera signalé. Sur un total de 1000 points, les compétiteurs se verront soustraire 10 points pour chaque faute qu'ils commettent au regard des règles de santé et sécurité du travail.

OUTILLAGE ET MATÉRIEL FOURNIS PAR LE CANDIDAT OU LA CANDIDATE

Matériels fournis par le candidat ou la candidate :

- Une boîte d'outils personnels avec couteaux, fouets, louches, spatules, sacs à pâtisserie, rouleau à pâte, etc.
Le candidat peut apporter tous les outils jugés nécessaires.
- Une batterie de cuisine de base, incluant casseroles, poêles, marmites, plaques de pâtisserie, chinois, planche à couper, divers moules etc. Aucune assiette n'est permise
- Équipement électrique tel que robot culinaire et un petit batteur/mélangeur.
- Le candidat devra également fournir d'autres articles tels que : le papier film, le papier aluminium, le papier sulfurisé, un moulin à poivre (avec le poivre dedans) une balance (électrique recommandé) et des linges de cuisine. Le désinfectant n'est pas fourni.
- **Tout l'équipement doit être rangé sur le poste de travail.** Les boîtes d'équipement et les outils qui ne peuvent être rangés sur le poste de travail seront entreposés hors du poste de travail et seront inaccessibles pour le candidat.

OUTILLAGE ET MATÉRIEL FOURNIS PAR L'ORGANISME

- 1 cuisinière de 4 ou 6 ronds avec four, soit au gaz ou électrique;
- 1 table de travail de 6 pieds, avec étagère;
assez d'espace de réfrigération;
- 1 évier (eau chaude et froide) pour 4 candidats;
- 1 prise électrique par poste de travail;
- 1 lave-vaisselle;
savon, détergents (apporter vos bouteilles de désinfectants et une multiprise);
toute la vaisselle pour le concours
- 1 micro-ondes

COMPOSITION DU JURY

- Chaque région qui présente un compétiteur doit aussi envoyer un juge. Cette personne peut être l'entraîneur ou l'enseignant du compétiteur. Le juge n'évaluera pas son propre compétiteur et il ne lui sera pas permis de parler avec celui-ci pendant le concours. Un juge ne peut noter à la baisse un ou des candidats, l'expert peut demander une révision en groupe, s'il le juge nécessaire.
- Concernant l'évaluation du goût et de la présentation de chacun des plats, un jury composé de chefs et de personnes afférentes à la gastronomie de la région de Québec, sera présent chaque jour de la compétition. La sélection des membres de ce jury est entièrement sous la responsabilité de l'expert.

Si une région ne fournit pas de juge (avertir l'expert par courriel de votre décision de ne pas être présent), il sera loisible à l'organisateur de trouver en remplacement, un chef local qualifié qui pourra évaluer tous les candidats. Il est à noter qu'il y aura toujours au moins 3 personnes qui jugeront chaque compétiteur pour avoir une moyenne de chaque critère. Les juges doivent porter des vêtements de cuisine professionnels.

RÉPARTITION DES POINTS SUR 1000

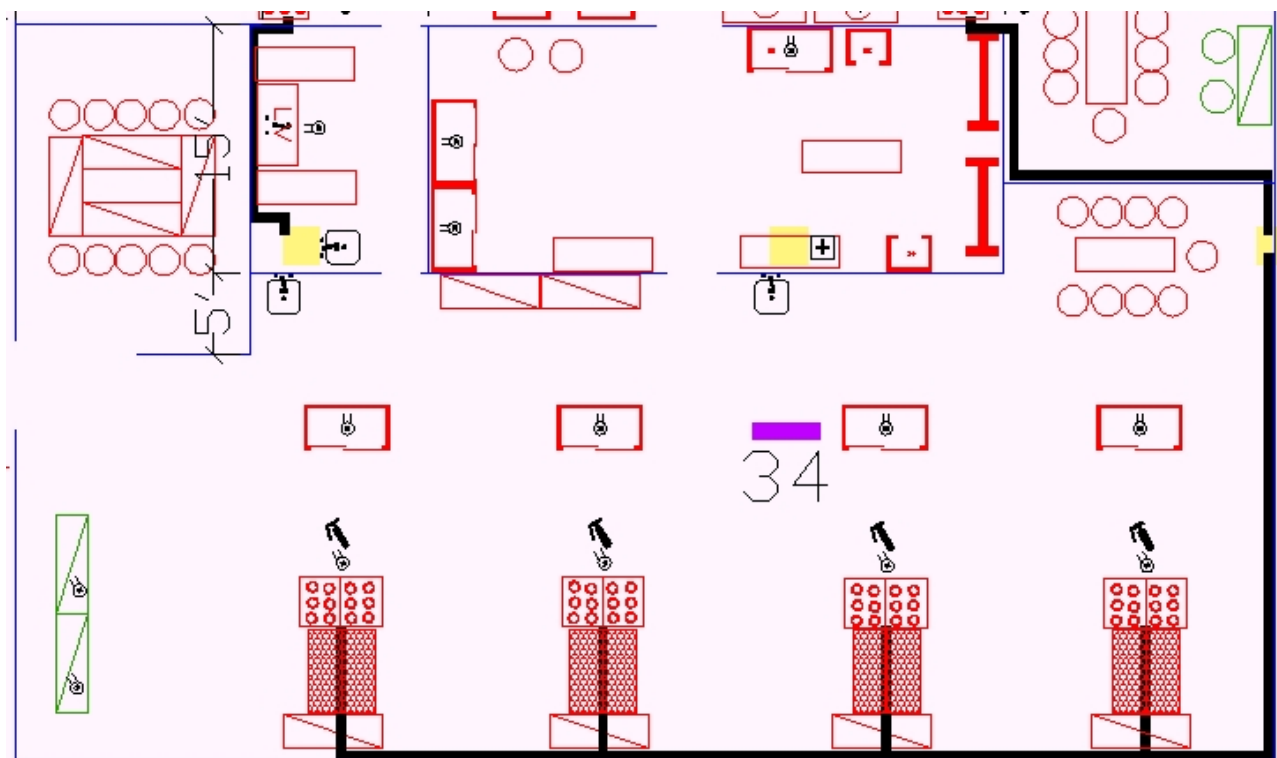
Hygiène	10 %	Présentation	20 %
<ul style="list-style-type: none">– Vêtements professionnels– Hygiène et propreté personnelle– Propreté du poste de travail, du plancher et du réfrigérateur– Hygiène de la planche à découper– Entreposage de la nourriture		<ul style="list-style-type: none">– Grosseur de la portion– Couleurs harmonieuses– Assiettes propres– Appétissant, moderne et artistique– Sauces et garnitures en quantité suffisante	
Économie et respect du temps	10 %	Goût	30 %
<ul style="list-style-type: none">– Gaspillage de nourriture– Gaspillage d'eau– Gaspillage de l'énergie (électricité et gaz)– Perte de temps– Respect des temps de service		<ul style="list-style-type: none">– Textures– Degré de cuisson– Goût et assaisonnement balancé– Assiette et préparation, chaude ou froide selon le cas– Respect de l'appellation du plat	
Préparation	30 %		
<ul style="list-style-type: none">– Techniques de cuisson– Méthodes culinaires– Utilisation sécuritaire et professionnelle des outils (couteaux, matériel de cuisson et de préparation)– Utilisation sécuritaire des produits chimiques et à bon escient (désinfectants, nettoyeurs divers.)– Logique de fabrication, éléments requis dans l'assiette			

Notation :

Chaque secteur est divisé en 5 parties. Si le candidat ou la candidate a tout parfait, il obtient le maximum prévue dans cette section. À chaque erreur commise, le candidat ou la candidate perd un point, jusqu'à concurrence de zéro par article dans le secteur correspondant.

L'épreuve est disponible 1 mois et plus avant le concours.

APERÇU DE L'ATELIER



Éric Harvey, expert École hôtelière de la Capitale (EHC)

Courriel : e.harvey@competencesquebec.com