

DESCRIPTION DU CONCOURS QUÉBÉCOIS 2012



34 – CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

1. INTRODUCTION

1.1. But de l'épreuve

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

1.2. Durée du concours

Dix (10) heures.

2. DESCRIPTION DU CONCOURS

2.1. Documents qui seront fournis et date à laquelle les concurrents y auront accès

DOCUMENT	OUI	NON	DATE
Aperçu de l'examen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Examen complet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Projet de l'édition précédente	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Grille d'évaluation	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Liste des ingrédients	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2.2. Tâches que les concurrents pourraient avoir à effectuer durant l'épreuve

► *Jour 1*

Préparation et service de deux (2) 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 quatre (4) personnes. Seulement les noms et les titres des plats sont fournis, pas les recettes.

► *Jour 2*

Préparation et service de deux (2) 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 quatre (4) personnes. Seulement les noms et les titres des plats sont fournis, pas les recettes.

Note

- Le candidat peut consulter ses volumes de référence tout au long de la compétition.
- Les détails de l'examen sont publiés sur internet 4 mois minimum avant le concours. La description de l'épreuve des jours 1 et 2 sont incluses ainsi que les ingrédients principaux des deux (2) 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 (e) candidat (e) au besoin.

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

3. ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

3.1. Équipement et matériel fournis par l'organisation

- ▶ 1 cuisinière de quatre (4) ou six (6) ronds avec four, soit au gaz ou électrique;
- ▶ 1 table de travail de six (6) pieds avec étagère;
- ▶ 1 évier (eau chaude et froide) pour quatre (4) candidats (es);
- ▶ 1 prise électrique par poste de travail;
- ▶ 1 réfrigérateur pour 2 candidats;
- ▶ Toute la vaisselle pour le concours;
- ▶ 1 micro-onde pour l'ensemble des candidats;
- ▶ 1 échelle de rangement pour plaque de pâtisserie.

3.2. Équipement et matériel que doivent apporter les concurrents et les concurrentes :

Le candidat ou la candidate doit se munir d'une boîte d'outils personnels contenant :

- ▶ Couteaux;
- ▶ Fouets;
- ▶ Louches;

- ▶ Spatules;
- ▶ Sacs à pâtisserie;
- ▶ Rouleau à pâte;
- ▶ Une batterie de cuisine de base incluant : casseroles, poêles, marmites, plaques de pâtisserie, chinois, planche à couper, divers moules, etc.;
- ▶ Équipement électrique tel que robot culinaire et un petit batteur/mélangeur;
- ▶ Papier film;
- ▶ Papier d'aluminium;
- ▶ Papier sulfurisé;
- ▶ Moulin à poivre (avec poivre dedans);
- ▶ Balance (électrique recommandée);
- ▶ Linges de cuisine;
- ▶ Bouteilles de produits nettoyants et désinfectants.

Note

- Aucune assiette n'est permise.
- **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 la candidate ou le candidat.

3.3. Tenue vestimentaire obligatoire (fournie par les concurrents)

- ▶ Uniforme professionnel;
- ▶ Souliers professionnels munis de semelles antidérapantes.

Note

- L'uniforme peut être brodé pour identifier la candidate ou le candidat, sa région, son école ou son commanditaire, mais le bon goût doit prévaloir.
- Apporter assez de vêtements pour deux (2) jours.

4. EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

4.1. Pièces d'équipement de protection individuelle que doivent apporter les concurrents et les concurrentes

Souliers avec semelles antidérapantes

4.2. Pièces d'équipement de protection individuelle obligatoire que fournira Compétences Québec

Aucun ÉPI ne sera fourni par Compétences Québec

4.3. Notation en SST

La sécurité sera évaluée d'une façon constante pendant toute la durée du concours. Les normes de l'industrie en matière de santé et de sécurité doivent être respectées lors de la compétition. Chaque manquement sera signalé dès que constaté. Le candidat devra corriger la situation avant de reprendre le travail. Sur un total de 1 000 points, le candidat se verra pénalisé de 10 points pour chaque manquement aux règles de la santé et de la sécurité du travail. (*suite page suivante*)

De plus, un candidat qui persiste dans un comportement dangereux pour lui et/ou les autres pourrait se voir pénalisé de tous les points d'une épreuve ou être disqualifié du concours.

Exemple : Pour 4 manquements, un candidat se verrait pénalisé de la façon suivante : $10+10+10+10 = 40$

5. ÉVALUATION

5.1. 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 à 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 et candidates. Il est à noter qu'il y aura toujours au moins trois (3) personnes qui jugeront chaque compétiteur pour avoir une moyenne de chaque critère.
- ▶ Les juges doivent porter des vêtements de cuisine professionnels.

5.2. Répartition des points

RÉPARTITION DES POINTS /1 000 TOTAL	POINTS
Hygiène	10 %
Vêtements professionnels	
Hygiène et propreté personnelle	
Propreté du poste de travail	
Économie et respect du temps	10 %
Gaspillage de la nourriture	
Gaspillage de l'eau	
Gaspillage de l'énergie (électricité et gaz)	
Perte de temps	
Respect des temps de service	
Préparation	30 %
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	
Présentation	20 %
Grosseur de la portion	
Couleurs harmonieuses	
Assiettes propres	
Appétissant, moderne et artistique	
Sauces et garnitures en quantité suffisante	
Goût	30 %
Textures	
Degré de cuisson	
Goût et assaisonnement balancé	
Assiette et préparation, chaude ou froide selon le cas	
Respect de l'appellation du plat	

Notation :

Chaque secteur est divisé en cinq (5) parties. Si le candidat ou la candidate a tout parfait, il/elle obtient le maximum prévue dans cette section. À chaque erreur commise, le candidat ou la candidate perd un (1) point, jusqu'à l'occurrence de zéro (0) par article dans le secteur correspondant.

6. EXPERT

Éric Harvey

École hôtelière de la Capitale (EHC)

Courriel :

e.harvey@competencesquebec.com