

13TH CANADIAN SKILLS COMPETITION
13^{ES} OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET
TECHNIQUE

2007 – Saskatoon, Saskatchewan



34

COOKING / CUISINE

Scope document / Fiche technique

Secondary and Post-Secondary Levels/ Niveaux secondaire et postsecondaire

Duration of Contest: 9hrs.

The contest lasts 9 hours, divided in one five -hour day and one four-hour day.

SECONDARY CONTEST

Day 1: 07 00 to 12 h 00

Preparation of a set 2- courses menu for 2 persons. (Soup, Main Course) Titles of dishes are provided, and recipes. Competitors must follow recipes and directions provided for this day. Competitors are free to consult reference books of their choice during the contest. Culinary terms must be respected.

Day 2: 13 h to 17 h

Preparation of a 3 courses. Each competitor must hand in a menu, either in English or in French. That follows the prescribed format. Appetizer, Main Course, Desert

POST-SECONDARY CONTEST

Day 1: 11 h 30 to 17:30

Preparation of a set 3- courses menu for 2 persons. (Soup, Main Course and Desert) Titles of dishes are provided, and recipes. Competitors must follow recipes and directions provided for this day. Competitors are free to consult reference books of their choice during the contest. Culinary terms must be respected.

Day 2: 08 h 00 to 12 h 00

Preparation of a 3 courses Each competitor must hand in a menu, either in English or in French. That follows the prescribed format. Appetizer, Main Course, Desert

The complete test project will be sent to all provincial and territorial Skills Canada Offices by email 3 months prior to the competition, and posted on the internet @ www.skillscanada.com

All efforts will be made to publish the test project also on the Skills Canada website. The menu's , as well as the common food table list. The quantities of all ingredients will be made public only during the competition. All items are subject to change without notice, depending on availability and quality.

Durée de l'épreuve : 9 heures

L'épreuve, qui dure 9 heures, est divisée en deux : une journée de 5 heures et une autre de 4 heures.

ÉPREUVE DE NIVEAU SECONDAIRE

Jour 1 : de 7 h à 12 h

Préparation et service d'un menu imposé à deux services pour deux personnes (soupe et plat principal). Les appellations et les recettes des plats sont données. Les concurrents doivent suivre les recettes et les directives de la journée. Ils ont le droit de consulter des livres de référence de leur choix durant l'épreuve. Les termes culinaires doivent être respectés.

Jour 2 : de 13 h à 17 h

Préparation d'un menu à trois services (hors d'œuvre, plat principal et dessert). Chaque concurrent ou concurrente doit remettre un menu rédigé en anglais ou en français, suivant la formule prescrite.

EPREUVE DE NIVEAU POSTSEONDAIRE

Jour 1 : de 11 h 30 à 17 h 30

Préparation d'un menu à trois services pour deux personnes (soupe, plat principal et dessert).). Les appellations et les recettes des plats sont données. Les concurrents doivent suivre les recettes et les directives de la journée. Ils ont le droit de consulter des livres de référence de leur choix durant l'épreuve. Les termes culinaires doivent être respectés.

Jour 2 : de 8 h à 12 h

Préparation d'un menu à trois services (entrée, plat principal et dessert). Chaque concurrent ou concurrente doit remettre un menu rédigé en anglais ou en français, suivant la formule prescrite.

Le projet à réaliser sera transmis par courriel aux bureaux provinciaux et territoriaux de Skills/Compétences Canada trois mois avant la tenue du concours et sera affiché sur le site de S/CC, à www.compétencescanada.com.
Tous les efforts seront déployés pour que le projet puisse être

13^{ES} OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE

2007 – Saskatoon, Saskatchewan



PURPOSE OF THE CHALLENGE

- Evaluating professional culinary skills of competitors by having them cook hot and cold dishes in accordance with established trade rules.
- Present the visiting public with a view into our trade and to show new culinary trends.

GENERAL INFORMATION

Since the trade of cooking is in great demand, two shifts per day must be organized.

Each workstation will have 1 Stove (shared); 2 tables (not shared); 1 sink (shared); 1 double beverage fridge (shared).

Since the two contests run one after the other, only one competitor will use the shared equipment at a time.

Ingredients

Every day, competitors will receive meats, fish, fruits and fresh vegetables alongside dairy products in a box. Those ingredients are limited in quantity. No substitutions or extra quantities will be permitted. The table with common food items is available to all competitors, including a selection of fresh herbs, wine, spirits and stocks. It is not permitted to bring any foodstuffs to the contest, including colouring agents, wood for smoking, canned oil sprays or other consumable products. Only the food provided can be used. Food left from day one can be used for day two.

EQUIPMENT, TOOLS, SUPPLIES, CLOTHING

Material supplied by the organising committee:

For the individual workstations:

- 1 stove with an oven, electric or gas per workstation, shared by Secondary and Post-Secondary contestant;
- 1 Worktable per competitor, 5 feet long by 30 inches wide, with one shelf underneath, 36 inches high and sturdy enough to work on; Enough fridge space, preferably a domestic fridge with freezer compartment per competitor, but otherwise at least refrigeration as required.
- 1 Sink for two competitors with hot and cold water;
- 1 Electric outlet per workstation with GFI;
- 1 Table 5 feet by 30 inches, skirted and draped per work station, for display of finished plates;
- 1 Garbage bin per workstation with bags;

Material to be provided by each competitor:

A personal toolbox with knives, ladles, whips, spatulas, piping bag and tips, rolling pin, etc.

Competitors may bring any tool deemed necessary with them.

Basic pots and pan set, including sauté pans, stewing pans, trays,

consulté sur le site Web de Skills/Compétences Canada. Les menus seront inclus ainsi que la liste des ingrédients sur la table commune. Les quantités de tous les ingrédients, par contre, ne seront connues qu'à la compétition. Tous les éléments peuvent être modifiés sans préavis, selon la disponibilité et la qualité.

BUT DE L'ÉPREUVE

- Évaluer les compétences culinaires des concurrents et des concurrentes en leur demandant de préparer des plats chauds et froids selon les règles établies du métier.
- Présenter au public le métier de cuisinier et montrer les nouvelles tendances culinaires.

INFORMATION GÉNÉRALE

Puisque la demande pour cette épreuve est devenue très importante, il y aura deux plages horaires par jour.

Chaque poste de travail comporte une cuisinière (partagée), deux tables (non partagées), un évier (partagé), un réfrigérateur double (partagé).

Puisque les deux épreuves ont lieu l'une après l'autre, l'équipement partagé sera utilisé par un(e) seul(e) concurrent(e) à la fois.

Ingrédients

Chaque jour, les concurrents recevront les viandes, les poissons, les fruits et les légumes frais ainsi que les produits laitiers dans une boîte. La quantité de ces ingrédients est limitée. Aucune substitution ni quantité supplémentaire ne seront permises. Des denrées sèches seront placées sur une table, à l'usage de tous les concurrents : elle comprendra une sélection de fines herbes fraîches, du vin, des alcools ainsi que des bouillons. Il est interdit d'apporter tout produit alimentaire que ce soit, incluant du colorant alimentaire, du bois pour le fumage, de l'enduit à cuisson en aérosol ou d'autres produits consommables. Seuls les aliments fournis pourront être utilisés. Les ingrédients restants du jour 1 pourront être utilisés le jour 2.

ÉQUIPEMENT, OUTILS, MATÉRIEL ET VÊTEMENTS

Matériel fourni par le Comité organisateur :

Pour les postes de travail individuels :

- 1 cuisinière industrielle avec four, électrique ou au gaz pour chaque poste de travail, que se partageront les concurrents des niveaux secondaire et postsecondaire
- 1 table de travail doté d'une tablette pour chaque concurrent, assez solide pour y travailler, de 5 pieds de longueur, 30 pouces de largeur et 36 pouces de hauteur. Suffisamment d'espace de réfrigération, préférablement un réfrigérateur d'usage domestique doté d'un espace de

13^{ES} OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET
TECHNIQUE

2007 – Saskatoon, Saskatchewan



bowls china caps, cutting boards, moulds etc.
Basic equipment such as a small mixer and food processor.
Competitors may also bring all needed equipment with them.

Including items such as Saran-Wrap, aluminium, wax paper, and plastic containers to store food, as well as a scale, kitchen towels and dishtowels, oven mitts. And if needed, sanitizing spray bottles and/or pails.

Please note that all equipment has to fit on the workstation.

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 material should be dishwasher proof and marked clearly for easy identification.

Work clothes

Competitors must wear proper professional uniforms. This consists of (Check Pants, Double Breasted White Chef Jacket, White Apron, Side Towel, White Neck Tie,) Chef Hats will be provided. Plan ahead and bring uniforms for 2 working days Uniforms can be with embroidery to identify the competitor, province or sponsors, but it must be done professionally and in good taste. Shoe wear must be safety approved with anti slip soles. **Shoes must be CSA safety approved and are MANDATORY or competitor will not be able to compete.**

Reference books

Every competitor can bring and consult reference books or his/her personnel recipes during the contest.
For any questions or disputes, the Larousse Gastronomique latest edition. Shall be the reference book.

Identification

Provinces are encouraged to identify competitor's workstation with flags etc., done in good taste.

POINT BREAKDOWN / 100 TOTAL

15 %

Proper and professional
Clothes
Personal hygiene and
Cleanliness
Safety
Work Station, floor and
Fridge cleanliness
Proper food storage
Methods
Cutting board hygiene

congélation par concurrent

- 1 évier avec eau chaude et eau froide pour deux concurrents
- 1 prise électrique par poste de travail avec interrupteur de défaut à la terre
- 1 table de 5 pieds x 30 pouces, nappée et jupée, par poste de travail, pour la présentation des plats
- 1 poubelle, munie de sacs, par poste de travail

Matériel fourni par les concurrents :

Une boîte d'outils personnels : couteaux, fouets, louches, spatules, poches à décorer et douilles, rouleau à pâte, etc.
Les concurrents (es) peuvent apporter tous les outils qu'ils jugent utiles.

Une batterie de casseroles de base, incluant sauteuses, marmites, plaques, tamis, chinois, planches à découper, moules, etc.
Équipement électrique tels qu'un petit batteur et un robot culinaire.
Les concurrents (es) peuvent apporter tous les outils qu'ils jugent utiles.

Les concurrents doivent également apporter des articles tel que la pellicule de plastique, le papier d'aluminium, le papier ciré, des contenants de plastique pour entreposer la nourriture, une balance ainsi que des linges de cuisine et à vaisselle. Aussi, le cas échéant, une bouteille pour vaporiser du désinfectant ou un seau.

Veillez noter que tout l'équipement doit pouvoir être rangé dans le poste de travail.

Les boîtes d'outils et l'équipement qui ne peuvent être rangés dans le poste de travail seront entreposés hors du poste de travail et seront **inaccessibles** pendant l'épreuve. Tout le matériel des concurrents doit être résistant au lave-vaisselle et clairement identifié.

Vêtements de travail

Les concurrents doivent porter un uniforme propre à la profession (pantalons à carreaux, chemise blanche, tablier blanc, serviette de service et attache au col blanc). Les toques seront fournies. Il faut prévoir suffisamment de vêtements pour les deux jours. L'uniforme peut porter des marques brodées indiquant le nom du concurrent, sa région, son école ou son commanditaire, mais le bon goût doit prévaloir. Les souliers doivent être munis de semelles antidérapantes. **Tous les concurrents DOIVENT porter des chaussures homologuées CSA. Les concurrents qui contreviennent à cette exigence seront exclus de l'épreuve.**

Livres de référence

Chaque concurrent(e) peut apporter et consulter des livres de référence ou ses recettes personnelles pendant l'épreuve. Pour toute question ou tout problème, la dernière édition du Larousse

13TH CANADIAN SKILLS COMPETITION
13^{ES} OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET
TECHNIQUE
2007 – Saskatoon, Saskatchewan



10 %

Food wastage
 Energy and water
 Wastage
 Wasted time
 Respected timetable in
 Regards to serving times
 Proper planning of tasks

25%

Proper cooking
 Techniques
 Proper culinary methods
 Professional use of tools
 And equipment

15 %

Portion size and
 Disposition of food
 Harmonious colours
 Clean plates
 Appetizing, modern and
 Artistic

30%

Proper textures of foods
 Degree of doneness
 Balanced taste and
 Seasonings
 Taste according to menu

5%

Set Items

Every item is pointed on a scale of 1 to 10, and then converted by computer to reflect the percentages.

The Scale:

10	Perfect	5	Medium
9	Very good	4	Weak
8	Good	3	Insufficient
7	Rather good	2	Insufficient
6	Sufficient	1	Insufficient

Tie Breaking – In the event of a numerical tie the competitor with the highest score in the taste category will be deemed to be the winner.

TECHNICAL COMMITTEE & JUDGES

gastronomique sera le livre de référence.

Identification

On encourage les provinces et les territoires à identifier les postes de travail des compétiteurs au moyen de drapeaux, etc., toujours avec goût.

RÉPARTITION DES POINTS SUR 100

15 %

Vêtements convenables et dignes d'un professionnel
 Hygiène personnelle et propreté
 Propreté du poste de travail, du plancher et du réfrigérateur
 Propreté de la planche à découper
 Méthodes adéquates d'entreposage des aliments

10 %

Gaspillage d'aliments
 Gaspillage d'énergie et d'eau
 Perte de temps
 Respect de l'échéance fixée pour les services
 Planification adéquate des tâches

25 %

Méthodes culinaires et de cuisson adéquates
 Utilisation professionnelle des ustensiles et de l'équipement

15 %

Taille des portions et disposition des aliments
 Harmonie des couleurs
 Propreté des assiettes
 Plats appétissants et présentés de façon moderne et artistique

30 %

Texture adéquate des divers aliments
 Degré de cuisson
 Saveurs et assaisonnements équilibrés
 Goût par rapport au menu

5 %

Éléments imposés

Toutes les catégories sont évaluées sur une échelle de 1 à 10, puis les points accordés sont multipliés par le facteur de multiplication.

Échelle d'évaluation

10	Parfait	5	Acceptable
9	Remarquable	4	Médiocre
8	Excellent	3	Insatisfaisant
7	Très bien	2	Insatisfaisant
6	Bien	1	Insatisfaisant

Bris d'égalité – En cas d'une égalité, le/la concurrent(e) ayant

13^{ES} OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE

2007 – Saskatoon, Saskatchewan



Judges will be briefed about their duties the day before the contest.

Every province that enters a competitor can also send one judge. That person can be a coach or teacher. No judge will evaluate his own competitor, nor will he be permitted to talk to his competitor during the contest.

Judges are also not permitted to talk to each other about competitors or their work during the contest, and that, until all marks are entered in the computer.

During entering of marks, all judges will have to be within 2 (two) points for each score. If the difference is more than 2 points, the jury president will adjust the scores following the majority.

Example: Judge 1 = 6 points, judge 2 = 7 points, judge 3 = 6 points and judge 4 = 9 points.

The score of judge 4 will be adjusted to 8 points. No discussion, majority rules.

All judges that do not comply with these rules will be expelled immediately.

If a province does not send a judge, the organiser can substitute with a qualified local chef who shall evaluate all competitors. However, there should always be at least 3 marks for every competitor to be averaged for every criteria. Judges are required to provide professional clothing and CSA approved safety shoes or they will not be able to judge. Professional clothing will also include the use of a lab coat if desired by the judge.

All judges must register and follow Skills Canada procedures in order to be able to judge.

NATIONAL TECHNICLE COMMITTEE

Pacific Region
Western Region
Ontario Region
Québec Region
Atlantic Region

Stanley Townsend
Ray Lovell
Brent Coakwell
Eric Harvey Expert
Hans Anderegg

For any questions or inquiries about the contest, please contact the Chair Brent Coakwell arthur.coakwell@peelsb.com
All other members will be copied with both the questions and the answers.

obtenu le pointage le plus élevé dans la catégorie « Goût » sera déclaré gagnant.

COMITÉ TECHNIQUE ET JUGES

Les juges recevront les consignes de travail le jour précédant l'épreuve.

Chaque région qui présente un concurrent peut aussi désigner un juge. Cette personne peut être l'entraîneur ou l'enseignant du concurrent. Le juge n'évaluera pas le/la concurrent(e) de sa région et il ne pourra pas non plus lui parler pendant l'épreuve.

Les juges n'auront pas le droit de parler ensemble à propos d'un compétiteur ou de son travail, et ce, jusqu'à ce que le pointage soit entré dans l'ordinateur.

Pour la compilation des notes, les notes provenant des juges doivent avoir au maximum 2 (deux) points d'écart pour une note. Si la différence est plus de 2 points, le président du jury ajustera les notes en faveur de la majorité.

Exemple : Juge 1 = 6 points, Juge 2 = 7 points, Juge 3 = 6 points et Juge 4 = 9 points.

Le pointage du Juge 4 sera ajusté à 8 points. Aucune discussion possible, la loi de la majorité l'emportera.

Tous les juges qui ne respectent pas ces règles seront expulsés sur-le-champ.

Si une région ne fournit pas de juge, l'organisateur pourra désigner à sa place un chef local qualifié qui pourra évaluer tous les concurrents. Il est à noter qu'il y aura toujours au moins trois notes pour chaque concurrent(e) pour obtenir une moyenne pour chaque critère. **Tous les juges doivent porter des chaussures homologuées CSA.** S'ils le désirent, les juges peuvent porter un sarreau de laboratoire.

Tous les juges doivent être inscrits auprès de Skills/Compétences Canada et respecter les procédures établies par cet organisme afin de pouvoir agir à titre de juges.

COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL

Région du Pacifique
Région de l'Ouest
Région de l'Ontario
Région du Québec
Région de l'Atlantique

Stanley Townsend
Ray Lovell
Brent Coakwell
Éric Harvey Expert
Hans Anderegg

Pour toute question ou toute demande de renseignements à propos de l'épreuve, veuillez communiquer avec le président, Brent Coakwell, en écrivant à arthur.coakwell@peelsb.com
Tous les autres membres du Comité recevront une copie des questions ainsi que des réponses.