



34-CUISINE

DESCRIPTION DE CONCOURS 2025

Mise à jour le 10 mars 2025

[www.
olympiades
metiers.
quebec](http://www.olympiadesmetiers.quebec)

 **Compétences
Québec**



1. DESCRIPTION DU CONCOURS

1.1 But de l'épreuve

Présenter au public le métier de cuisinier et faire la démonstration des techniques et habiletés de base, présenter les tendances culinaires en évaluant les acquis des participants sur les connaissances des bases fondamentales du métier de cuisinier.

1.2 Durée du concours

Quatorze (14) heures, réparties sur deux (2) jours, 7 heures par jour

1.3 Nombre de compétiteurs

La cuisine est une compétition d'habileté pour un seul, ou deux, ou trois compétiteurs par région administrative du Québec, selon le nombre de Centre de services Scolaires sur l'étendue du territoire. Advenant un désistement du candidat d'une région, celui-ci sera remplacé, sur invitation spéciale, par un autre candidat d'une région qui sera choisi par Compétences Québec.

1.4 Compétences et connaissances pouvant être évaluées

- Faire cuire les viandes, volailles, poissons, mollusques et crustacés en respectant les techniques appropriées;
- Réaliser les coupes et techniques de base;
- Confectionner des hors-d'œuvre, des mets froids, des entremets, des potages et diverses entrées;
- Dresser les assiettes et les plats en tenant compte des règles d'esthétique;
- Préparer, assaisonner et conditionner les viandes, poissons, légumes, desserts et pâtisseries;
- Effectuer la mise en place avant le service;
- Voir à la propreté et à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et des postes de travail;
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la manipulation des aliments;
- Respecter de façon rigoureuse les normes de conservation des aliments.

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

- Calcul de coût de revient (à présenter avant de débiter à cuisiner);
- Composition et présentation du menu et de ces éléments, le candidat est autorisé à arriver avec son plan de travail fait à l'avance (le gabarit pour l'écriture du menu et de ces éléments sera fourni par CQ);
- Coupe de légumes :
50 g de petits dés de carotte, 50 g de petits dés de céleri, 50 g de julienne de poireau
4 un minimum de légumes tournés (les coupes de légumes doivent être incorporées dans les plats, la quantité utilisé revient aux candidats)
- Mise-en-place générale
- Mise-en-place et service du Menu de (3) services, entrée, plat principal et dessert pour le jour 1 et 2, donc pour les deux jours de compétitions
- Nettoyage

Notes :

- Le candidat peut consulter ses recettes mais sans la méthodologie tout au long de la compétition.
- Les détails de l'épreuve seront publiés sur internet le 28 février 2025. Vous y trouverez la description de l'épreuve des jours 1 et 2 ainsi que les ingrédients principaux utilisés pendant les deux (2) jours de compétition. Cependant, 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). Tous les candidats disposeront d'une boîte avec le même contenu et quantité de denrée : une table commune avec des matières sèches, incluant les ingrédients mystères comme les fines herbes, épices, alcools, fruits et légumes, féculents et autres.
- 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. Pour la fumaison : des copeaux de bois sont autorisés mais seront fournis par le concours. Seulement la nourriture fournie pourra être utilisée.
- Cette commande peut être modifiée par l'expert selon les disponibilités des produits.
- Chaque concurrent devra rédiger à la main un menu sur place ainsi qu'une description des éléments de son menu en deux exemplaires (le menu en deux exemplaires sera demandé, ainsi qu'une progression d'un plan de travail pour les deux journées que le candidat peut amener avec lui donc fait préalablement. Il pourra modifier ce plan suite à l'annonce des ingrédients mystères.
- Le gaspillage alimentaire et la maximisation des produits seront pris en considération lors de l'évaluation.

2. DOCUMENTS DU CONCOURS

2.1 Documents qui seront fournis en lien avec la compétition et les dates de publications

DOCUMENT	DATE DE PUBLICATION
Projet d'épreuve	28 février 2025
Gabarit pour menu	28 février 2025
Liste des ingrédients spécifiques	28 février 2025
Liste des ingrédients de la table commune	28 février 2025

3. ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL ET TENUE VESTIMENTAIRE

3.1 Équipement et matériel fournis par Compétences Québec

- 1 cuisinière électrique de quatre (4) ronds avec four;
- 1 tables de travail de six (6) pieds avec tablette en dessous;
- 1 table de 4 pieds nappées blanches pour présentation des plats des candidats;
- 1 évier (eau chaude et froide) pour deux candidats;
- 1 prise électrique par poste de travail;
- Rallonge électrique ou barre d'alimentation approuvée CSA, qui doit être installée de manière à respecter les exigences de santé et sécurité.
- 1 réfrigérateur par candidat;
- 2 congélateurs à disposition des candidats;
- Toute la vaisselle pour le concours (seulement celle-ci peut être utilisée);
- 2 micro-ondes pour l'ensemble des candidats;
- 2 machines sous-vide avec sacs petit, moyen, grand pour l'ensemble des candidats;
- 3 balances 5 kg pour l'ensemble des candidats;
- 3 moulins à café pour l'ensemble des candidats;
- 1 batteur-mélangeur complet avec instruments par candidat;
- 6 vitamix;
- 6 pied-mélangeur,
- 3 robot-coupe complet avec râpe;
- 1 petit robot culinaire avec lame pour farce par candidat;
- 1 hachoir à viande pour l'ensemble des candidats;
- 3 Siphons et bonbonne de Co2;
- 3 Torches et bonbonnes de Butane
- 1 échelle de rangement pour plaque de pâtisserie;
- 4 plaques à pâtisserie pleine grandeur;
- 8 plaques à pâtisserie demie grandeur;
- 1 insertion gastronome 2 pouces pleine grandeur par candidat;
- 2 paires de ciseaux pour l'ensemble des candidats;
- 1 bac de rangement pour la vaisselle sale;
- 1 limonadier pour l'ouverture du vin pour l'ensemble des candidats;
- 2 ouvre-boîtes pour l'ouverture des conserves pour l'ensemble des candidats;
- 4 exemplaires de contenants de plastique déli réutilisables 250ml-500ml-1L avec couvercles;
- 1 cabaret de plastique noir pour transport de denrées par candidat;
- Bacs de compostage et déchets;
- Les produits pour le lavage de la vaisselle, nettoyage des tables, tampons à récurer en nylon, dégraissant et assainisseur, gant de vaisselle, savon à main, rouleau d'essuie-tout.

3.2 Équipement et matériel suggéré que doivent apporter les concurrents

- Batterie de cuisine
- Bols, culs de poule
- Moulin à poivre
- Couteaux
- Fouets
- Friteuse à air chaud
- Gourde pour boire
- Louches
- Spatules
- Passoire, chinois
- Pèse-aliments
- Planche à découper (bois, nylon)
- Rouleau à pâtisserie
- Poches à décorer et douilles
- Linges de cuisine, linges à vaisselle et mitaines ou maniques pour four
- Recettes sans méthodologie pour référence
- Marqueur et ruban adhésif de masquage;
- Contenants déli, 250ml,500ml,1L
- Poêles et poêlons;
- Tout équipement jugé nécessaire à la réalisation de la compétition.
- **Un seul équipement électrique ou à batterie sera permis, ceci ne comprend aucunement les thermomètres, pèse-aliment ou minuterie.**

3.3 Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents

- 2 uniformes professionnels complets;
- Souliers professionnels et sécuritaires fermés munis de semelles antidérapantes.
- Les piercings et strechs devront être retirés à même titre que tous les bijoux. Advenant que ceux-ci soient permanents, ils pourront être portés.

Notes :

- L'uniforme (veste blanche) peut être brodé pour identifier le candidat, sa région, son école ou son commanditaire, mais le bon goût doit prévaloir;
- La résille doit couvrir les cheveux et la barbe entièrement et sont obligatoires ainsi qu'un couvre-chef
- Apporter assez de vêtements pour deux (2) jours de compétitions.

4. SANTÉ ET SÉCURITÉ

4.1 Atelier sur la santé et la sécurité

Durant la séance d'orientation, lors de la rencontre virtuelle; et au début de chacune des journées de compétition, si nécessaire, les concurrents participeront à un atelier sur la sécurité donné par le chef d'atelier. Compétences Québec s'attend à ce que les compétiteurs travaillent de manière sécuritaire et à ce qu'ils gardent l'aire de travail exempte de tout danger pendant le concours.

4.2 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) obligatoires fournies par Compétences Québec

- Trousse de premiers soins, comprenant pansements, bandage, gel contre les brûlures, condoms à doigts, gants de latex, gants de vaisselle, une marmite de 10L pour la récupération des huiles usées, lunettes de sécurités.



4.3 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) obligatoires fournies par les concurrents

- Souliers professionnels et sécuritaires fermés munis de semelles antidérapantes, mitaines ou maniques de four haute température...



5. SYSTÈME DE NOTATION ET MÉTHODES D'ÉVALUATION



5.1 Composition du jury

Le jury sera composé des enseignants-entraîneurs provenant des différentes régions présentant un candidat aux Olympiades provinciales; et pouvant s'acquitter de cette tâche. Advenant que d'autres enseignants soient disponibles, prière de fournir les coordonnées de ceux-ci à l'expert afin de finaliser le jury. Normalement, avec 12 candidats lors de la compétition, nous devrions avoir 12 enseignants-entraîneurs pouvant faire office de juges, donc 12 juges techniques qui seront affectés à trois sections différentes, soit l'hygiène et la salubrité alimentaire, la santé et la sécurité ainsi qu'à l'aspect technique. Bien entendu, vous ne pourrez juger votre propre candidat lors de la compétition. Il est proposé par l'expert et le chef d'atelier de faire appel aux enseignants-entraîneurs ne s'étant pas qualifiés de faire office de juges gustatifs afin de terminer le jury. De cette façon, nous pourrions développer une culture d'olympiades à travers les différentes écoles du Québec. Advenant des refus de cette opportunité, l'expert fera appel à des chefs de l'industrie.



5.2 Système de notation CIS

Les épreuves sont notées sur la base des critères et compétences du métier spécifié dans la description de concours. La grille de notation permet de définir la répartition des points et le résultat final doit être sur 100 points. Le CIS (Competition Information System) est utilisé pour gérer les différents aspects de la notation et ne sera pas consulté par les juges avant la compétition.



5.3 Méthodes d'évaluation

L'évaluation se divise en deux grandes méthodes : la mesure et le jugement.

Le « jugement » est utilisé pour évaluer la qualité d'un travail et cette évaluation peut varier légèrement selon le point de vue lorsque sont appliqués des critères externes. Ce type d'évaluation doit être fait avec deux ou trois juges simultanément et ils doivent utiliser une échelle de 0 à 3 basé sur les standards de la profession :

- 0 *Inacceptable. N'atteint pas les normes de l'industrie*
- 1 *Acceptable. Atteint les normes de l'industrie*
- 2 *Atteint les normes de l'industrie, les dépasse pour certains aspects*
- 3 *Excellente réalisation par rapport aux normes de l'industrie*

Il ne peut y avoir qu'un point d'écart entre la note la plus haute et la plus basse sur l'évaluation d'un même candidat. En cas d'écart de plus d'un point, une discussion entre jurés est

autorisée et une nouvelle notation devra être effectuée. L'expert et/ou le chef d'atelier sera présent lors de toutes les délibérations et se réserve le droit de trancher si un litige perdure.

La « mesure » est utilisée pour obtenir une évaluation précise d'un élément ou d'un rendement qui peut et qui doit être mesuré de façon rigoureuse. On y a recours dans les situations où il ne peut y avoir d'ambiguïté. L'aspect à évaluer doit être mesurable, dénombrable, calculable, binaire, indiscutable.

5.4 Répartition des points

Remarque : La liste suivante pourrait être modifiée.

CRITÈRES	POINTAGE JOUR 1	POINTAGE JOUR 2
Module Hygiène et salubrité alimentaire et Santé et Sécurité 16 points		
Hygiène et salubrité alimentaire	5 pts	5 pts
Santé et sécurité	3 pts	3 pts
Module compétences techniques 34 points		
Techniques de travail et organisation	10 pts	10 pts
Calcul de coût de revient	2 pts	
Écriture du menu, éléments du menu et organisation du plan de travail	1 pts	1 pts
Coupe de légumes	7 pts	
Sauce velouté	3 pts	
Module présentation et dégustation 50 points		
Entrée inspirée de Pérogies, un ingrédient mystère à inclure dans la farce.	5 pts	
Poitrine de poulet de Cornouailles farcie avec ou sans manchon, un féculent et minimum de deux légumes, dont le légume tourné, sauce velouté modifiée, minimum d'une garniture comestible appropriée, un ingrédient mystère à inclure dans la farce.	10 pts	
Dessert à base de biscuits sucrés pour le thé, une crème Chantilly aromatisée, un minimum d'une (1) sauce à base de fruits, une (1) garniture comestible appropriée, un ingrédient mystère à inclure dans le plat.	5 pts	
Consommé de volaille avec pâtes fraîches farcies.		10 pts
Poisson rond blanc façon niçoise avec ou sans peau (ingrédients de composition principaux imposés et tous les éléments doivent être cuits d'un minimum de trois façons différentes).		10 pts
Dessert à base de pâte à choux, farci de crème de remplissage, un fruit travaillé et une sauce d'accompagnement, décor en chocolat ou sucre.		10 pts
TOTAL	51 points	49 points



5.5 Procédures en cas de bris d'égalité des notes

Étape 1 : La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le module «présentation et dégustation» sera déclarée gagnante.

Étape 2 : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la plus haute note pour le module «compétences techniques» sera déclarée gagnante.

Étape 3 : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le module «hygiène et salubrité alimentaire, santé et sécurité» sera déclarée gagnante.

5.6 Notation de la santé et sécurité durant le concours

La santé et 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 devra être signalé à l'expert ou au chef d'atelier dès que constaté. Le candidat devra corriger la situation avant de reprendre le travail et il se verra pénalisé. 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.



6. RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

6.1 Règlement du concours

Se rapporter au Règlement du concours des Olympiades québécoises des métiers et des technologies qui est affiché sur le site : www.olympiadesmetiers.quebec

6.2 Modification du projet d'épreuves aux Olympiades

Lorsque le projet d'épreuves a été présenté aux compétiteurs et aux compétiteurs avant le concours, l'expert peut modifier jusqu'à 30% de la teneur du projet.

6.3 Divers

- Il sera possible pour le candidat de dîner avec son entraîneur si celui-ci est disponible;
- Tout retard ne sera pas toléré; et la compétition suivra son cours selon l'horaire établie;
- L'utilisation des téléphones cellulaires et autres moyens de communication est interdite sur le site de la compétition;
- Je vous invite à communiquer par courriel pour tout questionnement en utilisant le mode « répondre à tous », afin de travailler en toute transparence, toute question et réponse relative à la compétition sera transférée à tous.



7. EXPERT

Nom	Dominic Bilodeau
Organisme	École hôtelière de la Montérégie
Courriel	dominic.bilodeau@cssmv.gouv.qc.ca

