

# Summary of Awards and Honours

plus criteria



**Chef of the Year  
Outstanding Member of the Year  
Sandy Sanderson Award  
Branch Communication Award  
Lifetime Achievement Award  
Other National Awards**

Adjusted January 2007

---

---

# CHEF OF THE YEAR

## CHEF OF THE YEAR COMPETITION OUTLINE

### PURPOSE

- ▶ To create a top-level National competition to select the CCFCC Chef of the Year.
- ▶ The Chef of the Year competition will precede the annual CCFCC conference within 3 months and the winner will be announced at the conference.
- ▶ This competition, featuring modern cuisine in a restaurant preparation format is designed to focus provincial and national attention on the Canadian Culinary Federation.
- ▶ To create a level platform and opportunity for all Canadian chefs to compete.

### PROCESS

- ▶ Each of the four CCFCC regions will select a chef to compete in the annual CCFCC Chef of the Year competition.
- ▶ Prior to the National event, each CCFCC region will conduct its own competition. There will be only one competitor from each province at this competition.
- ▶ In order to ensure a fair competition for all provincial competitors, it is recommended that each region hold a competition using the same process as the National competition.
- ▶ In the event that a regional competition does not take place, the CCFCC regional branches will select a candidate to represent the region at the National competition who received his Red Seal Certificate or equivalent at least 8 years ago and within these eight years has 3 years or more experience as a chef or sous chef in food service.
- ▶ It is also recommended that the regions select their candidates in the same manner.

### REGIONAL COMPETITIONS

The branches in each province are responsible for the financial requirements and administrative details of the regional competitions.

At least one CCFCC National-appointed judge must be present and involved in each regional competition. A list of CCFCC approved judges will be made available by the National Culinary Committee.

It is a requirement that proper CCFCC branding be used throughout the competition. The guidelines will be supplied by the CCFCC Sponsorship and Marketing Committee. It is suggested that a public relations representative be appointed to coordinate media relations with the CCFCC National office.

In all competitions, the chefs and assistants must wear professional uniforms including chef hats, neckerchiefs and aprons.

### CHEF OF THE YEAR NATIONAL COMPETITION

The date and location of the annual Chef of the Year Competition will be decided by the CCFCC National President who will appoint a competition Chairperson. The intent is to hold the competition in a different province each year.

**Chef of the Year National Competition** is not a black box competition. The CCFCC will provide each competitor two main proteins in sufficient quantities for the preparation of a well-balanced three-course menu for 25 servings not including the show plates.

Six months prior to the competition the CCFCC will advertise on its website:

- ▶ The two chosen proteins that must be used for the preparation of the 25 meals
    - ▶ one meat, game, fowl or combination
    - ▶ one fish, crustacean or combination
  - ▶ Wine list from the CCFCC National wine sponsors
  - ▶ Detailed rules of the competition including the equipment list and layout of kitchens/stations.
- 
-

## **THE NATIONAL CHEF OF THE YEAR COMPETITION WILL BE A 2-DAY EVENT.**

### **Day 1**

- ▶ The competitors will be introduced to media and the CCFCC National Chef of the Year Competition sponsors.
- ▶ The head of the jury panel will review the competition procedures with the candidates.
- ▶ The jury will ensure that an equipment list is provided to each competitor as well as review with the competitors the additional equipment they can bring, i.e. pasta machine, ice cream maker, etc.
- ▶ Each competitor will be presented with his/her proteins.
- ▶ Competitors will submit their 3- course menus in writing. The menu will include proper wine pairing for each course from the list supplied by the CCFCC National wine sponsors.
- ▶ Competitors will take the provided proteins to a kitchen of their own choice or one provided by the CCFCC National where they will prepare their mise en place of the meal.

### **Day 2**

- ▶ Competitors will be allowed into their respective kitchen stations one hour prior to the start of the competition to set up but will not be allowed to start food preparation.
- ▶ Prior to the start of the competition the jury will inspect each competitor's mise en place as well as kitchen/service area, check inventory of provided equipment and ensure that the supplementary equipment that each competitor brings with him.
- ▶ Competitors will be allowed 3 hours for preparation. Service will not start until competitors are advised to do so by the event Chair and competitors will have 15 minutes for service of each the three courses. There will be point deductions for exceeding the time limit. The menu must be presented in the following order: appetizer, main course and dessert.

### **General**

- ▶ The competitors do not have to use all of the proteins that will be provided. Proteins can be use in any order or combination for appetizer and main course. The addition of any other protein is not permitted and may be cause for disqualification.
  - ▶ All garnishes, vegetables and starches are at the discretion and expense of each competitor as well as dessert selection.
  - ▶ Each competitor will be allowed to bring an assistant/sous chef to help with the preparation and service of the meal.
  - ▶ Competitors will be allowed to have mise en place such glace de viande, demi glace, basic stocks, aspic jelly and puff pastry, etc., to assist with the final preparation.
  - ▶ Competitors will be supplied with appropriate china but may bring their own.
  - ▶ CCFCC regions and or Provincial branches sending competitors will bear the cost of participating including flights, accommodation, meals and all other travel expenses.
  - ▶ The CCFCC National will underwrite the actual competition costs, including proteins, and wine.
  - ▶ Competitors will be allowed to bring their own cooking wine/s and or liquors. They will also receive \$250 to cover cost of vegetables, other garnishes and ingredients
  - ▶ A jury of five approved CCFCC judges will evaluate and determine the winners.
  - ▶ Two judges will be responsible for evaluating cleanliness, sanitation, work habits, professional preparation, supervision of the assistant/sous chef, timing and proper use of ingredients. They will remain in the kitchen area for the duration of the competition.
- 
-

Three judges will be tasting judges under the direction of the head judge who will cast the deciding vote in case of a tie.

▶ Two wine experts will also judge the wine pairings and consult with the other judges. They will determine the best food/wine pairing award. The CCFCC President will also appoint two media judges who will determine the CCFCC Chef of the Year Media Award. The judging criteria for the wine pairings and media awards will be determined by the CCFCC Culinary Committee and CCFCC wine sponsor/s

## **AWARDS**

The Chef of the Year winner and the first and second runners-up will be announced at the annual CCFCC President's Ball Dinner.

They will receive monetary awards and trophies.

All monetary awards, wine and media awards and respective trophies will be based on available sponsorships.

## **MENU**

▶ Fish and crustacean appetizer, warm or combination of hot and cold, 100 to 150 grams per person plus garniture and appropriate sauce

▶ Poultry, meat or game main course, 200 to 240 grams per person plus appropriate sauce , vegetables and starch

▶ Dessert, 120 - 150 grams per person total weight

## **Important things to know**

It is the intention of the CCFCC Culinary Committee that the competitor prepares and serves the 3- course menu as much as possible in view of the general public. To do so, individual stations consisting of three eight-foot tables will be set in the periphery of the room where the meal will be served.

▶ The stations will be ready and at the disposal of the competitors for set up one hour prior to the start of the competition.

▶ On competition day during setup of their stations competitors will not be allowed to do any food preparation.

▶ One menu serving must be prepared and ready for display one hour prior to service time. It can be set up the night before and will not be judged.

▶ The judging of the plates will be made during the service, which means that during the complete service time, 3 plates will be judged without the competitors being aware which plates are sent to the jury tasting room.

▶ The served menu must be identical to the menu on display.

The dishes will be judged according to the following:

1. Set-up, orderliness and cleanliness as well as clean up at end of Competition 0 – 10 points
2. Correct professional preparation 0 – 20 points
3. Presentation and work practice 0 – 30 points
4. Taste 0 – 40 points

**Total Points Available 100 points**

---

---

## **MISE EN PLACE**

The following will be allowed:

- Vegetables, Fruit 80% may be cleaned, chopped or shaped, Remaining 20% must be prepared during competition
  - Potatoes 80 % may be cleaned, chopped or shaped, Remaining 20% must be prepared during competition
  - Fish Skin off, on filet, fish bone reduced to small pieces, 80% may be portioned in advance and brought to the competition, Remaining 20% must be prepared during competition
  - Meat Whole piece, carved bones reduced in small pieces, 80% may be portioned in advance and brought to the competition, Remaining 20% must be prepared during competition, Secondary cuts requiring braising can be prepared in advance with portioning and finishing of sauce to be done during competition
  - Basic Paste May be prepared in advance and brought to the competition
  - Stocks, Sauces May be prepared in advance and brought to the competition
  - Dessert Fruit sauces, creams, biscuits-génoise, macaroons and petits fours will be prepared in advance and brought to the competition
  - Décor Elements 80% may be prepared in advance and brought to the competition Remaining 20% must be prepared during the competition
- 
-

## **Plan d'ensemble de la compétition pour**

### **« Chef de l'Année » Objet**

- ▶ Créer une compétition de qualité supérieure pour choisir le Chef de l'Année de la CCFCC
- ▶ La compétition pour Chef de l'Année aura lieu au cours des 3 mois qui précèdent la conférence annuelle de la CCFCC et le nom du gagnant sera annoncé à la conférence.
- ▶ Cette compétition de cuisine moderne en style de présentation de restaurant est conçue pour concentrer l'attention provinciale et nationale sur la Fédération Culinaire Canadienne.
- ▶ Pour donner la chance à tous les chefs canadiens de faire concurrence au même niveau.

### **Processus**

- ▶ Chacune des quatre régions de la CCFCC choisira un chef qui fera concurrence à la compétition annuelle pour Chef de l'Année de la CCFCC.
- ▶ Chaque région de la CCFCC mènera sa propre compétition avant l'événement national. Il n'y aura qu'un seul concurrent de chaque province à cette compétition.
- ▶ Pour garantir une compétition équitable pour tous les concurrents provinciaux, chaque région est conseillée de mener sa compétition en utilisant le même processus que la compétition nationale.
- ▶ Si une compétition régionale n'a pas lieu, les chapitres régionaux de la CCFCC choisiront un candidat qui représentera la région à la compétition nationale, pourvu que celui-ci ait reçu son certificat de qualification ou l'équivalent depuis au moins 8 ans et que pendant ces années, il a eu 3 ans ou plus d'expérience comme chef ou sous-chef en service alimentaire.
- ▶ Les régions sont conseillées de choisir leurs candidats de la même manière.

### **Compétitions Régionales**

Les chapitres dans chaque province sont responsables des exigences financières et des détails administratifs des compétitions régionales.

Il y aura au moins un juge national nommé par la CCFCC qui sera présent et qui participera à chaque compétition régionale. Une liste de juges approuvés par la CCFCC sera mise à la disposition de tous par le Comité Culinaire National.

L'usage correct du nom de marque de la CCFCC sera exigé au cours de la compétition. Ses directives seront fournies par le Comité de Sponsoring et Marketing. Il est conseillé de nommer un représentant responsable des relations publiques pour coordonner le rapport entre le bureau national de la CCFCC et les médias.

Dans toutes les compétitions, les chefs et leurs assistants doivent porter des uniformes professionnels y compris les toques de cuisinier, cravates et tabliers.

### **Compétition Nationale pour Chef de l'Année**

Le Président National de la CCFCC, qui nommera le président d'un comité de compétition, choisira la date et l'endroit où la compétition annuelle pour le Chef de l'Année aura lieu. L'intention est de mener la compétition dans une province différente chaque année.

Il n'y aura pas de « boîte noire » pour la compétition nationale du Chef de l'Année. Des quantités suffisantes de deux protéines principales pour la préparation de 25 portions d'un menu équilibré de trois plats (assiettes de présentation non comprises) seront fournies par la CCFCC pour chaque concurrent.

Le site internet de la CCFCC, six mois avant la compétition, annoncera :

- ▶ Les deux protéines qui ont été choisies et qui devront être utilisées pour la préparation des 25 repas
  - o Une viande, un gibier, une volaille ou une combinaison
  - o Un poisson, un crustacé ou une combinaison
- ▶ Une liste de vins de la part des sponsors nationaux de vins de la CCFCC
- ▶ Règles détaillées de la compétition y compris une liste de l'équipement et du plan de la cuisine/espace de travail.

## **LA COMPÉTITION NATIONALE DU CHEF DE L'ANNÉE SERA UN ÉVÉNEMENT D'UNE DURÉE DE 2 JOURS.**

### **1<sup>er</sup> jour**

- ▶ Présentation des concurrents aux médias et aux sponsors de la compétition nationale du Chef de l'Année de la CCFCC.
- ▶ Le chef du jury examinera les procédures de la compétition avec les candidats.
- ▶ Le jury s'assurera que chaque concurrent a reçu une liste de l'équipement et qu'il soit conscient de l'équipement supplémentaire qui sera permis, c'est-à-dire machines à pâtes, à crème glacée etc.
- ▶ Les protéines seront données à chaque concurrent.
- ▶ Les concurrents devront soumettre par écrit leurs menus de 3 plats, y compris le jumelage approprié de chaque plat du menu avec un vin qui vient de la liste fournie par le sponsor national des vins de la CCFCC.
- ▶ Les concurrents emporteront les protéines qui leur ont été données à une cuisine de leur choix ou une fournie par la CCFCC, et c'est là qu'ils feront leur mise en place pour le repas.

### **2<sup>ième</sup> jour**

- ▶ Une heure avant le début de la compétition, les concurrents seront admis à la cuisine pour s'organiser mais ils ne seront pas permis de commencer la préparation des aliments.
- ▶ Avant le début de la compétition, la mise en place de chaque concurrent, ainsi que leur zone de travail/service dans la cuisine, seront inspectées par le jury. Celui-ci vérifiera l'inventaire de l'équipement fourni et s'assurera que l'équipement supplémentaire apporté par chaque concurrent est permis.
- ▶ Trois heures seront allouées aux concurrents pour la préparation. Les concurrents ne pourront pas commencer le service avant d'avoir été avertis par le président de l'événement et 15 minutes seront allouées aux concurrents pour le service de chacun des trois plats. Il y aura une déduction de points si la limite de temps est surpassée. Le menu doit être présenté dans l'ordre suivant : hors-d'oeuvre, plat principal et dessert.

### **En Général**

- ▶ Les concurrents ne sont pas obligés d'utiliser toutes les protéines qui leur ont été fournies. Ils peuvent s'en servir dans l'ordre ou la combinaison de leur choix pour hors-d'oeuvre et plat principal. Il est interdit d'ajouter toute autre protéine sous peine de disqualification.
  - ▶ Tous les accompagnements, les légumes et les féculents sont à la discrétion et aux frais de chaque concurrent ainsi que leur choix de dessert.
  - ▶ Chaque concurrent aura la permission d'amener un assistant/sous-chef pour aider avec la préparation et le service du repas.
  - ▶ Une mise en place de glace de viande, demi-glace, bouillons simples, aspic, pâte feuilletée etc. sera permise pour aider à la préparation finale.
  - ▶ Des assiettes en porcelaine convenables seront fournies aux concurrents mais ceux-ci peuvent apporter des assiettes qui leur appartiennent.
- 
-

- ▶ Le coût des vols, de l'hébergement, des repas et toutes autres dépenses de voyage seront la responsabilité des régions de la CCFCC et/ou des chapitres provinciaux qui envoient des participants à cette compétition.
- ▶ Le Bureau National de la CCFCC soutiendra financièrement les coûts réels de la compétition, y compris les protéines et les vins.
- ▶ Les concurrents seront permis d'apporter leurs propres vins de cuisson et/ou leurs spiritueux. Ils recevront également 250\$ pour couvrir leurs dépenses pour des légumes, d'autres accompagnements et ingrédients.
- ▶ Les concurrents seront évalués par un jury composé de cinq juges approuvés par la CCFCC qui décideront des vainqueurs.
- ▶ Ce sera la responsabilité de deux juges d'évaluer la propreté, l'hygiène, les habitudes de travail, la surveillance de l'assistant/sous-chef, l'emploi du temps et l'usage correct des ingrédients. Ils resteront dans la cuisine pour la durée de la compétition. Trois juges seront responsables de la dégustation sous les directives d'un juge chef qui aura le vote décisif en cas d'égalité.
- ▶ Deux spécialistes des vins seront les juges du jumelage approprié des vins et ils consulteront avec les autres juges. Ils seront responsables de la décision du prix pour le meilleur jumelage de vins avec le menu. Le Président de la CCFCC désignera aussi deux juges des médias qui seront responsables du prix des médias du Chef de l'Année de la CCFCC. Le Comité Culinaire de la CCFCC et les sponsors de vins de la CCFCC établiront les critères utilisés par les juges pour les prix de jumelage des vins et celui des médias.

## **Prix**

Le gagnant du Chef de l'Année et le second et troisième favoris seront annoncés pendant le dîner du Bal annuel du Président National de la CCFCC.

Ils recevront des prix monétaires et des trophées.

Tous prix monétaires, prix des vins et des médias et leurs trophées respectifs seront fondés sur la disponibilité des sponsors.

## **Menu**

- ▶ Hors-d'oeuvre de poisson ou crustacé, chaud ou une combinaison de chaud et froid, de 100 à 150 grammes par personne et sauce appropriée.
- ▶ Plat principal de volaille, viande ou gibier, de 200 à 240 grammes par personne puis sauce appropriée, légumes et féculent.
- ▶ Dessert, un poids total de 120 à 150 grammes par personne.

## **Il est à noter que...**

L'intention du Comité Culinaire de la CCFCC est que le concurrent prépare et serve le menu de 3 plats vu autant que possible par le grand public. Pour ce faire, des zones de travail individuelles composées de 3 tables de huit pieds seront aménagées en périphérie de la salle où le repas sera servi.

- ▶ Ces zones de travail seront prêtes et à la disposition des concurrents pour qu'ils puissent s'organiser une heure avant le début de la compétition.
- ▶ Durant cette période d'organisation le jour de la compétition, il sera interdit aux concurrents de préparer leurs aliments.
- ▶ Une portion du menu doit être préparée et prête à montrer une heure avant le moment du service. Elle pourra être disposée la veille et elle ne sera pas jugée.
- ▶ Les plats seront jugés durant le temps complet du service, ce qui signifie que 3 assiettes seront jugées sans que les concurrents sachent lesquelles ont été envoyées à la salle de dégustation du jury.
- ▶ Le menu servi doit être identique à celui qui a été exposé.

Les plats seront jugés d'après les critères suivants :

1. Organisation, bon ordre et propreté ainsi que le nettoyage à la fin de la compétition

0 – 10 points

2. Préparation professionnelle correcte

0 – 20 points

3. Présentation et habitudes de travail

0 – 30 points

4. Goût

0 – 40 points

**Total des points disponibles 100 points**

## Mise En Place

Ce qui suit sera permis :

- Légumes, Fruits 80% peuvent être nettoyés, coupés ou taillés 20% qui restent doivent être préparés durant la compétition
  - Pommes de terre 80% peuvent être nettoyées, coupées ou taillées 20% qui restent doivent être préparés durant la compétition
  - Poisson Sans peau, sur filet, os de poisson réduit en petits Morceaux 80% divisé en portions en avance et apporté à la compétition 20% qui reste doit être préparé durant la compétition
  - Viande Morceau entier, os découpés réduits en petits morceaux 80% divisée en portions en avance et apportée à la compétition o 20% qui reste doit être préparée et apportée à la compétition o Les morceaux inférieurs qui nécessitent d'être braisés peuvent o être préparés en avance mais la division des portions et la dernière touche à la sauce se fera durant la compétition
  - Pâte simple o Peut être préparée en avance et apportée à la compétition
  - Bouillons, Sauces o Peuvent être préparés en avance et apportés à la compétition
  - Dessert o Sauces de fruits, crèmes, biscuits-génoise, macarons et petits
  - Éléments décoratifs o 80% peuvent être préparé en avance et apportés à la compétition
  - 20% qui restent doivent être préparés durant la compétition
- 
-

## OUTSTANDING MEMBER OF THE YEAR

Criteria for selecting "Outstanding Member of the Year" will include:

- a.) An active member in good standing of the CCFCC.
- b.) An outstanding contributor to the CCFCC.

A committee consisting of three appointed members in good standing including (a) previous outstanding member(s) of the Year shall scrutinize the votes for the outstanding member of the Year from the nominations received from each Region.

One nomination for outstanding member of the Year shall come from each Regional Conference. A profile for each nominee shall be presented at the National Convention.

The selection of a Regional nomination will be based on a Regional vote with a "one vote per Branch." In case of a tie, names of the tied nominees would be put back and a new ballot taken until the tie is broken.

Voting on the outstanding member of the Year shall be made on a "one vote per Branch" basis at the National Convention and the outstanding member of the Year will receive the award during the President's Dinner.

---

---

## OTHER NATIONAL AWARDS

The members, at an annual general meeting, may establish from time to time, such awards and honours as may be deemed appropriate by the majority of registered eligible votes, cast at such a meeting.

The National President and the National Board of Directors may from time to time bestow awards as deemed appropriate.

---

## CCF BRANCH COMMUNICATION AWARD

This Award is to be presented at the Annual General Meeting or during the National Convention in any given year by the Board of Directors to the CCF Branch for outstanding communication to its members through a branch magazine, newsletter and/or website.

---

## LIFETIME ACHIEVEMENT AWARD

This Award is to be presented at the Annual General Meeting to a member who has distinguished themselves throughout their career through dedication, commitment and involvement in the CCF. Award to be chosen by the National Board of Directors

---

---