



# **SAPUTO**

## **Défi Culinaire Junior National 2017**

**Avez-vous ce qu'il faut pour rivaliser avec les leaders culinaires prometteurs du Canada pour mériter votre place comme l'un des chefs les plus ambitieux de notre pays?**

Si la réponse est OUI, alors joignez-vous à la **Fédération Culinaire Canadienne** pour participer avec vos pairs au **SAPUTO Défi Culinaire Junior National 2017**.

Tout d'abord, soyez sélectionné pour participer à l'un des dix défis culinaires provinciaux. Si vous gagnez votre compétition provinciale, vous continuerez ensuite aux championnats provinciaux où le gagnant méritera automatiquement une place, tous frais payés, à l'Échange Culinaire Junior CCFCC/Saputo 2017 ainsi qu'un prix de Friedr. Dick et des livres de Pearson Canada. Ceux qui remporteront la 2<sup>ième</sup> et 3<sup>ième</sup> place recevront un prix de Friedr. Dick et des livres de Pearson Canada. Aucune substitution ou remboursement en espèces ne sera permis pour le gagnant. Les prix, à part ce qui est spécifiquement mentionné ci-dessus, ne comprennent pas d'autres éléments qui ne sont pas décrits explicitement dans ces règles officielles. Tous les prix seront livrés aux gagnants confirmés.

Les participants consentent à l'usage de leur nom, recettes, photos, image, données biographiques et adresse (ville & province seulement) et de toutes les photos d'inscription soumises sous n'importe quelle forme pour raisons de publicité, sans compensation supplémentaire, paiement ou reconnaissance pour l'usage des recettes/photos.

**Soyez à la recherche des règles provinciales et du processus de sélection de la part de vos Coordinateurs provinciaux de la CCFCC.**

La compétition nationale aura lieu à:

**Polytechnique SAIT**  
**1301 – 16<sup>ième</sup> Avenue NW, Calgary, Alberta**  
**Samedi le 27 mai 2017**

### **PREMIÈRE ÉTAPE**

#### **Défi Culinaire Provincial**

**Tous les participants doivent satisfaire les critères suivants établis par la Fédération Culinaire Canadienne (CCFCC).**

- Être un Chef Junior inscrit à un programme culinaire dans un collège reconnu ou ne pas avoir atteint le **Certificat de Qualification** ou **TQ5** depuis plus d'une année avant la date du Défi National
- Être un résident canadien au-delà de l'âge de majorité dans votre province de résidence
- À noter – il n'y a pas de limite d'âge

Chaque province aura un coordinateur et un comité de sélection qui choisiront jusqu'à dix (10) compétiteurs de leur province respective pour participer à leur **Défi Culinaire Provincial**. Veuillez s'il vous plaît contacter votre chapitre de la CCFCC pour obtenir les détails de votre compétition provinciale.

Les candidats sélectionnés qui participeront au défi provincial seront responsables de leurs propres frais de transport et d'hébergement.

**Le gagnant de chaque province aura alors la chance de participer à la compétition nationale.**

Des défis provinciaux auront lieu en Colombie-Britannique, en Alberta, au Saskatchewan, au Manitoba, en Ontario, au Québec, sur l'Île-du-Prince-Édouard, au Nouveau-Brunswick, en Nouvelle-Écosse et à Terre-Neuve.

## **DEUXIÈME ÉTAPE**

### **Défi Culinaire National**

**Tous les participants doivent satisfaire les critères suivants établis par la Fédération Culinaire Canadienne (CCFCC).**

- Avoir gagné votre compétition provinciale et avoir averti le Directeur du Comité Culinaire ainsi que l'exécutif de votre chapitre respectif de la CCFCC **au plus tard le 14 avril 2017**.
- Un compétiteur ne peut pas participer s'il a gagné sa compétition provinciale l'année précédente. C'est-à-dire que si vous avez gagné la compétition provinciale de 2016, vous ne pourrez pas participer au Défi Culinaire Junior National de 2017.

**Le transport de tous les champions provinciaux à la finale nationale sera organisé et payé par leurs chapitres provinciaux de la Fédération Culinaire Canadienne.**

L'hébergement et l'inscription de tous les champions provinciaux à la finale nationale seront payés par le Bureau National.

Si vous avez d'autres questions veuillez contacter:

Peter Dewar Directeur du Comité Culinaire – Compétition Junior <a href="mailto:Peter.Dewar@nsc.ca">Peter.Dewar@nsc.ca</a>	
---	--

## INSCRIPTION

Tous les finalistes provinciaux doivent être identifiés **au plus tard le 14 avril 2017**. Ils doivent fournir leurs coordonnées et menus électroniquement (numérisés et envoyés par courriel) au Directeur de Compétition Culinaire **avant la date indiquée ci-dessus** afin de se qualifier pour la finale nationale.

**Veillez Noter** – Les finalistes provinciaux sélectionnés pour participer aux défis provinciaux et qui ne sont pas membres actifs de la Fédération Culinaire Canadienne auront besoin de payer le droit d'inscription à la CCFCC au chapitre de leur région. Ces droits varient d'une région à l'autre, ne dépassant pas un maximum annuel de 60\$ dans n'importe quel chapitre. Pour un membre junior, typiquement ces droits d'inscription sont à peu près 20\$. Pour plus de renseignements visitez <http://www.cfcc.ca>.

## CONDITIONS NÉCESSAIRES

- Chaque compétiteur doit planifier un **menu de trois (3) services** (entrée, soupe, plat principal – aucun dessert nécessaire) **utilisant du poulet** pour six (6) personnes y compris:
  - 1 entrée utilisant la cuisse et le pilon du poulet (froide ou chaude ou combinaison des deux) + Fromage Ricotta Saputo
  - 1 soupe (de votre choix) utilisant du bouillon de poulet préparé à la compétition
  - 1 plat principal utilisant la poitrine de poulet (chaud) + Fromage Provolone Saputo
- Chaque compétiteur doit complètement désosser le poulet fourni en démontrant des techniques appropriées avec le couteau, l'hygiène et l'entreposage
- Le menu doit être préparé utilisant deux (2) poulets entiers (à rôtir, 5 lbs) et le fromage Saputo fourni
- La CCFCC fournira les ingrédients obligatoires pour la finale nationale seulement.
- Tous les autres ingrédients nécessaires à la préparation et à la présentation du menu du candidat sont la responsabilité du candidat.
- Chaque compétiteur peut apporter dans la cuisine les produits suivants:
  - Salades – propres, lavées, pas mélangées ou coupées.
  - Légumes – propres, épluchés, lavés, pas coupés ou formés et doivent être crus, aucune purée de légumes. Les tomates peuvent être blanchies et pelées et les fèves peuvent être écosées.

- Bouillon – de base aux légumes, pas réduit, pas assaisonné. Un échantillon doit être disponible afin que les juges puissent y goûter avant la compétition.
- Les candidats doivent s'assurer que tous les ingrédients utilisés représentent un repas équilibré en alimentation. Il faut tenir compte de la combinaison et/ou du contraste des couleurs, de la texture et des formes ainsi que de la répétition des ingrédients (sauf le poulet).
- Les gagnants provinciaux doivent fournir au Directeur du Comité Culinaire les documents suivants dactylographiés ou créés sur ordinateur:
  - Menu – cinq (5) copies.
  - Plan de travail – une (1) copie
  - Recettes – cinq (5) copies

**Chaque compétiteur recevra 75.00\$ comme remboursement pour leurs ingrédients.**

## **DÉFINITIONS**

**Menu** – Doit être rédigé en format approprié qui décrit chaque plat.

**Plan de Travail** – Précise chaque étape de préparation ainsi qu'une approximation du temps nécessaire pour exécuter la tâche. Le plan de travail doit être assez clair afin qu'il puisse être suivi et compris facilement par les juges.

**Recettes** – Doivent être rédigées avec les quantités spécifiques des ingrédients et le mode de préparation pour chaque aspect du menu.

## **APPARENCE/CODE VESTIMENTAIRE**

Tous les compétiteurs doivent se vêtir de façon professionnelle y compris des pantalons noirs et chaussures de cuisine noires fermées antidérapantes. Chaque gagnant provincial recevra une (1) Veste de Chef blanche brodée, deux (2) tabliers, une (1) cravate et des toques à être utilisés spécifiquement pour la finale nationale. Les uniformes seront fournis par **Chef's Hat Inc** commanditaire de la compétition. Les uniformes fournis **doivent être** portés pendant la compétition sans exception.

## **ÉQUIPEMENT**

- Une batterie de cuisine, plaques à pâtisserie, bols etc. seront fournis pour tous les candidats.
- Voici la liste d'équipement qui devrait être fourni par les candidats:
  - Couteaux et petits outils personnels tels que des épluche-légumes, zesteurs, brochettes, emporte-pièce, moules spécialisés, bain sous vide, machines à pâtes alimentaires, batteurs à main et sorbetière. Des robots coupe et batteurs seront disponibles.
  - Les compétiteurs sont encouragés à utiliser et à apporter leurs propres récipients de service (assiettes, bols, etc.). Si ceci n'est pas possible, le compétiteur aura accès à la vaisselle en porcelaine du collège.

- Les candidats doivent travailler dans l'espace prévu pour chaque candidat y compris l'alimentation électrique. Une liste de n'importe quel équipement spécial doit être approuvée par le Directeur du Comité Culinaire avant la compétition. **Aucun autre équipement ne sera permis pendant la compétition.**
- Les juges se réservent le droit de confisquer n'importe quel outil ou équipement considéré inapproprié ou dangereux.

## ASSISTANTS

- Un étudiant ne sera pas assigné à chaque compétiteur. Le collègue qui accueillera la compétition fournira à la place quelques étudiants pour aider à rassembler l'équipement ou les ingrédients nécessaires partout dans la cuisine, ainsi qu'avec le nettoyage.
- Les étudiants **n'aideront pas** à cuisiner, avec la mise en place ou le service.
- Les candidats assembleront les six (6) assiettes présentées aux juges et servies.

## EMPLOI DU TEMPS

- **Installation** – Les candidats auront 60 minutes pour organiser leurs postes de travail et rassembler leurs ingrédients/provisions.
- **Heure de départ** – Les candidats auront quatre (4) heures et trente (30) minutes pour préparer et servir un menu de trois services pour six (6) personnes y compris le nettoyage (voir l'exemple de l'emploi du temps ci-dessous). Une fois découpé, le poulet doit être présenté aux juges avant le début de la cuisson. Les heures de départ de chaque candidat seront décalées.
- Il y aura trente (30) minutes entre chaque plat.
- Exemple

Installation	07h00 à 08h00
Contrôle de la Mise en place	08h00 à 08h30
Heure de départ	08h30
Découpage de viande	08h30 à 09h00
Entrée	11h30
Soupe	12h00
Plat Principal	12h30
Nettoyage	12h30 à 13h00

## CRITÈRES DE JUGEMENT/D'ÉVALUATION

- Des juges approuvés par la WACS et/ou la CCFCC évalueront la compétition.
- Le jury sera composé d'un minimum de cinq (5) juges qui évalueront les compétences culinaires, la présentation et le goût de la nourriture.
- Les juges se réservent le droit d'identifier et si nécessaire de confisquer n'importe quel aliment préparé par des modes de cuisson dangereux.
- Les candidats qui ne respectent pas toutes les directives concernant les aliments apportés dans la cuisine seront pénalisés.
- Chaque candidat doit terminer et présenter son menu, mais il y aura des déductions de points si les limites du temps sont dépassées.

## 1<sup>ière</sup> SECTION

Travail de cuisine	POINTS
<b>Mise en place</b> Salades, légumes et fruits apportés et préparés selon les règles? Les ingrédients sont-ils organisés et entreposés correctement? Les postes de travail sont-ils bien organisés et les plans de travail affichés? Les outils et l'équipement sont-ils organisés?	
1 <sup>er</sup> Service	/10
2 <sup>ième</sup> Service	/10
3 <sup>ième</sup> Service	/10
<b>Techniques et compétences culinaires</b> Quel est l'ensemble des compétences démontrées par le candidat durant la compétition concernant l'usage de techniques appropriées pour la préparation et l'exécution du menu? Le nombre de différentes compétences exécutées?	
<b>Compétences d'organisation</b> L'espace, les ingrédients et les outils doivent rester bien organisés. Tous les produits supplémentaires qui n'ont <b>pas</b> été utilisés doivent être conservés correctement pour une utilisation future. Le plan de travail doit clairement indiquer les différentes étapes du menu. Le candidat a-t-il préparé le menu complet et a-t-il adhéré à l'horaire du plan de travail?	
<b>Hygiène et Sécurité</b> Démontrer la manutention et l'entreposage correct des aliments. Démontrer l'usage correct de l'équipement durant la compétition, c'est-à-dire le nettoyage des planches à découper utilisées pour la viande crue, le lavage des cuillères de dégustation, l'usage correct des réfrigérateurs. Le candidat a-t-il travaillé de façon hygiénique en utilisant les outils appropriés à la tâche?	
1 <sup>er</sup> Service	/25
2 <sup>ième</sup> Service	/25
3 <sup>ième</sup> Service	/25
<b>Total des points pour la 1<sup>ière</sup> section</b>	<b>/105</b>

## 2<sup>ième</sup> SECTION

Présentation du menu, goût des aliments et emploi du temps	
<b>1er Service</b>	
Présentation	/10
Goût	/50
Service/Emploi du temps	/5
Emploi du temps: Déduction de ½ point pour chaque minute de retard jusqu'à un maximum de 5 points	

<b>2ième Service</b>		
Présentation		/10
Goût		/50
Service/Emploi du temps		/5
Emploi du temps: Déduction de ½ point pour chaque minute de retard jusqu'à un maximum de 5 points		
<b>3ième Service</b>		
Présentation		/10
Goût		/50
Service/Emploi du temps		/5
Emploi du temps: Déduction de ½ point pour chaque minute de retard jusqu'à un maximum de 5 points		
<b>Total des points pour cette section</b>		<b>/195</b>
<b>Total possible des points</b>		<b>/300</b>
<b>Score Total</b>	<b>/300 ÷ 3 =</b>	<b>/100</b>

**À noter: Chacun des services a un score de 100 points pour un total de 300 points qui sont ensuite divisés par le nombre de services pour un résultat final de 100 points.**

### **RÉSULTATS**

Discussion et feedback sur la performance des candidats auront lieu immédiatement après la compétition dans le cadre du processus de perfectionnement professionnel.

On annoncera les gagnants lors du Gala du Président de la CCFCC.