



Grand Tournoi Culinaire Canadien 2017 CCFCC/Sysco

Compétition de plats chauds d'une durée de deux (2) heures

Le Grand Tournoi Culinaire Canadien CCFCC/Sysco est une compétition qui a lieu pendant le Congrès National annuel. L'intention de cette compétition est d'assurer la meilleure publicité et promotion du Chef et des Partenaires, donc elle aura lieu pendant le salon commercial du congrès de la CCFCC.

Chaque province peut choisir un (1) candidat comme son finaliste provincial à la compétition. Les frais de participation y compris vols, hébergement, repas et autres dépenses de voyage seront la responsabilité des chapitres provinciaux qui envoient des compétiteurs.

Lors du Gala du Président, les gagnants du Grand Tournoi Culinaire Canadien CCFCC/Sysco recevront un prix de 4 000\$ CA pour la première place, 2 000\$ CA pour la 2^{ème} place et 1 000\$ CA pour la 3^{ème} place.

La finale nationale de la compétition aura lieu à:

**Hyatt Regency Calgary
700 Centre Street SE, Calgary, Alberta
Vendredi le 26 mai 2017**

INSCRIPTION

Tous les finalistes provinciaux doivent être membres à jour de la CCFCC au moment de l'inscription, doivent être identifiés **au plus tard le 14 avril 2017** et doivent remplir le formulaire d'inscription (ci-dessous) électroniquement (numérisé et envoyé par courriel) au Directeur de Compétition Culinaire **avant la date indiquée ci-dessus** afin de se qualifier pour la finale nationale.

Si vous avez d'autres questions veuillez contacter:

Geoffrey Couper Directeur du Comité Culinaire – Compétition Professionnelle gandmcouper@shaw.ca
--

CONDITIONS NÉCESSAIRES

- Plat Principal – Poisson/Fruits de mer (soit seul ou comme combinaison)
Préparer et présenter un (1) plat principal pour quatre (4) personnes avec garniture appropriée.
- Plat Principal – Viande/Volaille/Gibier (soit seul ou comme combinaison)
Préparer et présenter un (1) plat principal pour quatre (4) personnes avec garniture appropriée.

APPARENCE/CODE VESTIMENTAIRE

Tous les compétiteurs doivent se vêtir de façon professionnelle y compris une veste de chef blanche, cravate, pantalons noirs, chaussures de cuisine fermées antidérapantes, tablier et toque.

ORGANISATION DE LA CUISINE

L'équipement de base suivant sera disponible aux compétiteurs:

- 1 x 6 plateaux de cuisson ou plus four combi
- 1 salamandre partagée entre deux compétiteurs
- 1 cuisinière
- 1 prise de courant pour brancher leur propre équipement, robot de cuisine, mélangeur, etc.
- Réfrigérateur/refroidisseur avec au moins 2 étagères
- Accès partagé à un congélateur
- Établi de 1 x 1500cm
- 1 évier
- Petite sélection de casseroles, poêles et ustensiles de cuisine (par exemple; fouets, bols, planches à découper, etc.)
- Il y aura un choix d'assiettes à utiliser mais les compétiteurs sont encouragés à apporter ou à organiser leurs propres récipients de service.

INGRÉDIENTS OBLIGATOIRES

La compétition commencera en révélant aux chefs la viande/volaille + poisson/fruits de mer + épices offertes à tous les Chefs. Les ingrédients obligatoires doivent être utilisés et présentés de manière prédominante dans le plat principal. Lorsque les ingrédients obligatoires ont été révélés, chaque Chef aura vingt (20) minutes pour composer leur description du menu et organiser leur espace de travail et deux (2) heures ensuite pour compléter les conditions nécessaires.

Tous les autres ingrédients nécessaires à la préparation et 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.
- Purées de fruits peuvent être apportées mais pas comme sauce finie.

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.

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

ASSISTANTS

Cette compétition est une compétition individuelle, les assistants ne sont pas permis.

CRITÈRES DE JUGEMENT/D'ÉVALUATION

- Des juges approuvés par la WACS et/ou la CCFCC évalueront la compétition.
- 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.
- Puisque c'est une compétition à temps fixé, vous devez démontrer vos compétences culinaires. Vos plats ne doivent pas être prêts plus de 10 minutes avant la fin du temps qui vous a été imparti.

POINTS

Mise en place	10 points
Préparation professionnelle correcte	25 points
Hygiène	
Techniques/compétences de travail	
Organisation de la cuisine	
Service	5 points
Présentation	10 points
Goût	50 points
<hr/>	
TOTAL	100 points



Grand Tournoi Culinaire Canadien

2017 CCFCC/Sysco

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Province _____ Code Postal _____

T. (Domicile) (____) _____ T. (Travail) (____) _____

Adresse électronique _____

Chapitre de la CCFCC: _____ Date: _____

Lieu de travail: _____

Poste: _____

Tous les finalistes provinciaux doivent être membres à jour de la CCFCC au moment de l'inscription, doivent être identifiés **au plus tard le 14 avril 2017** et doivent remplir le formulaire d'inscription électroniquement (numérisé et envoyé par courriel) au Directeur de Compétition Culinaire **avant la date indiquée ci-dessus** afin de se qualifier pour la finale nationale.

Geoffrey Couper
Directeur du Comité Culinaire – Compétition Professionnelle
gcouper@okanagan.bc.ca