

# Fédération culinaire/Sysco Défi Culinaire Professionnel National 2018

Le Défi Culinaire Fédération culinaire/Sysco est une compétition qui a lieu pendant le Congrès National annuel. Cette compétition vise à maximiser la publicité et la promotion du chef et des partenaires et de ce fait, elle aura lieu pendant le salon commercial du congrès de la FC.

Chaque province peut choisir un (1) candidat qui participera comme finaliste provincial. Les sections provinciales qui envoient des compétiteurs seront responsables des frais de participation y compris vols, hébergement, repas et autres dépenses de voyage.

Le gagnant de la 1<sup>ière</sup> place au Défi Culinaire FC/Sysco recevra 4 000\$ CA, le gagnant de la 2<sup>ième</sup> place recevra 2 000\$ CA et le gagnant de la 3<sup>ième</sup> place recevra 1 000\$ CA lors du Gala du Président.

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, paiement ou reconnaissance supplémentaire pour l'utilisation des recettes/photos.

La finale nationale aura lieu à :

**Hôtel Delta Prince Edward  
18 Queen Street  
Charlottetown ÎPÉ  
Mardi le 12 juin 2018 à 13h00**

## **INSCRIPTION**

Tous les finalistes provinciaux doivent être membres à jour de la FC au moment de poser leur candidature, **doivent être identifiés le 20 avril 2018 au plus tard** et doivent soumettre leur demande électroniquement (numérisée et envoyée par courrier électronique) (formulaire ci-dessous) au Président du Comité Culinaire **avant la date ci-dessus** afin de se qualifier pour la finale nationale.

Si vous avez des questions n'hésitez pas à contacter:

Peter Dewar Président du Comité Culinaire de la FC peter.dewar@nsc.ca
---

## CONDITIONS NÉCESSAIRES

- Plat Principal – Préparer et présenter un (1) plat principal pour six (6) personnes avec garniture appropriée en 60 minutes.
- Compétition style Boîte Noire, vous aurez 15 minutes pour composer votre description du menu et organiser votre poste de travail avant le début de vos 60 minutes de cuisson.
- Votre Boîte Noire comprendra 2 protéines, 3 légumes, 2 types d'herbes fraîches, 1 féculent en plus de 1 sorte de fromage. Il y aura différents ingrédients de boîte noire pour chaque tour mais le stock de base (voir ci-dessous) sera le même.
- Vous devez utiliser d'une certaine façon dans votre plat principal chaque ingrédient de la boîte noire.
- Il est interdit d'apporter d'autres produits alimentaires, seuls les ingrédients fournis peuvent être utilisés dans votre plat.

### Stock de base:

- 454 g de beurre non salé
- 500ml crème 38%
- 1 bouteille de vin rouge
- 1 bouteille de vin blanc
- Sel
- Poivre noir moulu
- huile végétale
- Farine
- 6 gros œufs
- 1 litre de bouillon de poulet
- Sucre
- Vinaigre blanc
- Moutarde Dijon
- Pâte de tomates
- 4 oignons
- 4 carottes
- 1 céleri
- 1 tête d'ail

## CODE VESTIMENTAIRE

Tous les compétiteurs doivent se vêtir de façon professionnelle y compris une veste de chef blanche, cravate, pantalons noirs, chaussures de cuisine noires fermées antidérapantes, tablier et toque. Une (1) veste de chef sera fournie et doit être portée le jour de la compétition.

## ÉQUIPEMENT / OUTILS À MAIN / ASSIETTES

L'équipement de base suivant sera fourni aux compétiteurs, tout autre équipement ne sera pas permis dans la cuisine.

- 1 – 6 plateaux ou plus four combi
- Surfaces de cuisson à induction, brûleur unique
- 1 prise de courant pour brancher leur propre équipement (robots de cuisine, mélangeur)
- Réfrigérateur/refroidisseur avec au moins 2 étagères
- 2 – tables/établis de 6 pieds avec étagère en dessous
- 1 évier
- 2 planches à découper en plastique
- 1 passoire
- 1 chinois

- 3 bols à mélanger, différents formats
- 20 – récipients en plastique de 500ml avec couvercles
- 2 spatules résistantes à la chaleur
- 2 cuillères en bois
- 2 fouets
- 2 petits fouets
- 3 demi-tôles
- 1 mixeur Kitchen Aid
- 1 Robot Coupe avec lame et bol
- 3 sautoirs (antiadhésif)
- 1 – marmite de 1 litre
- 1 – marmite de 2 litres
- 1 – marmite de 4 litres
- 1 moulin à poivre
- 1 rouleau de pellicule en plastique
- 1 rouleau de papier d'aluminium
- 1 rouleau de papier sulfurisé

### **Nettoyage et Équipement Général, par compétiteur**

- Bac de matières organiques
- Tampons à récurer
- Savon liquide pour les mains
- 1 rouleau d'essuie-main en papier
- Détergent liquide pour vaisselle
- 1 bouteille de désinfectant pour les mains

### **Assiettes**

6 seront fournies, elles seront standard rondes blanches, 10-12 pouces. Aucun autre plat de service ne sera permis.

**Outils à main approuvés pour les compétiteurs:** aucun autre outil ou équipement ne sera permis dans la cuisine à part ce qui se trouve dans cette liste.

- Couteaux
- Moule à savarin
- Emporte-pièces
- Épluche-légumes
- Brochette (pour cuisson seulement)
- Ficelle
- Papier sulfurisé
- Spatules (métal, caoutchouc etc.)
- Poche à douille (en tissu, plastique) et tube
- Cuiller à servir (petite)
- Louche (pour fruits, légumes)
- Serviettes isolantes
- Balances pour peser
- Thermomètre
- Mats en silicone
- Râpes
- Mandoline
- Machine à pâtes (non-électrique)
- Mélangeur à main électrique
- Chalumeau (compétiteur doit acheter le combustible localement)
- Récipients en Plastique (format maximum – 500ml)

### **Assistants**

Cette compétition est une compétition individuelle donc les assistants ne sont pas permis. Chaque compétiteur aura un aide pour faire la vaisselle seulement.

### **Jugement / Critères d'évaluation**

- Des juges approuvés par WorldChefs et/ou la FC 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.

### Points

Mise en Place	10 points
Préparation Professionnelle Correcte -Hygiène -Compétences/techniques de travail -Organisation de la cuisine	25 points
Service	5 points
Présentation	10 points
Goût	50 points
<b>Total</b>	<b>100 points</b>

**Fédération  
culinaire/Sysco  
Défi Culinaire Professionnel National  
2018**

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_ Province \_\_\_\_\_ Code Postal \_\_\_\_\_

Tél. Principal (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ Tél. Secondaire (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

Adresse électronique \_\_\_\_\_

Section de la FC : \_\_\_\_\_ Taille de veste: \_\_\_\_\_

Lieu de travail / École: \_\_\_\_\_

Poste: \_\_\_\_\_

Tous les finalistes provinciaux doivent être membres à jour de la FC au moment de poser leur candidature, **doivent être identifiés le 20 avril 2018 au plus tard** et doivent soumettre leur demande électroniquement (numérisée et envoyée par courrier électronique) au Président du Comité Culinaire avant la date ci-dessus afin de se qualifier pour la finale nationale.

Président du Comité Culinaire de la FC: Peter Dewar

peter.dewar@nsc.ca