



COMPÉTITION DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DU QUÉBEC - ÉDITION - 2024

Lundi 7 octobre 2024

**Centre de formation professionnelle
Pavillon-de-l'Avenir**

65, rue Sainte-Anne | Rivière-du-Loup (Québec) G5R 1P3

competitioncuisine@sccpq.ca

Sommaire

- 03. Raison d'être de la compétition
- 04. Critères pour l'inscription
- 05. Date limite pour envoyer votre dossier
- 06. Critères de sélection pour participer à la compétition officielle et notation de sélection du dossier
- 07. Compétition officielle
- 07. Horaire de la compétition
- 08. Déroulement et équipements disponibles
- 09. La boîte noire, règles pratiques et informations supplémentaires
- 10. Jury, évaluation et jugement
- 11. Les récompenses
- 12. Informations sur l'organisation



Lauréats Édition 2023

*Ariane Guilbault (2e place), Marilou Denis (1re place),
Justin Rouillard (3e place)*

Raison d'être de la compétition

La compétition du meilleur apprenti cuisinier du Québec de la SCCPQ est une compétition provinciale s'adressant aux apprenants en formation dans une école hôtelière ou aux apprentis en milieu de travail, futurs espoirs de la gastronomie du Québec.

Elle contribue à valoriser la formation ou l'apprentissage du métier. Elle veut aussi promouvoir l'excellence de notre table au Québec.

Elle permet aux apprentis et aux apprenants de développer leur goût du travail bien fait, d'affirmer leur personnalité, leur passion, de progresser dans leurs compétences pratiques, de prendre conscience de leur rôle dans la mise en valeur de notre terroir et d'obtenir la juste récompense de leurs efforts.

Critères pour l'inscription

Inscription : Informations

La participation à la compétition se fait en 2 étapes :

- 1re étape : inscription et sélection des participants sur présentation de dossier pour la compétition au Pavillon de l'Avenir
- 2^e étape : Compétition au Pavillon de l'Avenir devant jury

Pour vous inscrire, remplir le formulaire d'inscription ci-joint

Conditions pour participer

- Résider au Québec ou avoir un visa travail-études émis par Immigration Canada
- Ne pas avoir déjà remporté cette compétition
- Être
 - en formation en cuisine ou cuisine du marché
 - ou en techniques de gestion alimentaire
 - ou en apprentissage (maximum de 3 ans en industrie)
 - ou en emploi dans établissement alimentaire (maximum de 3 ans)
- Présenter une lettre de motivation à participer à la compétition
- Une lettre de recommandation d'un enseignant ou d'un chef
- Votre curriculum vitae
- Une photo de vous en veste de cuisine (haute définition)

Chaque candidat doit fournir avec son inscription :

- Les recettes de l'entrée et du plat autour du fromage pour 4 personnes. Voici le ou les fromages qui devront être utilisés (Le Sœur Angèle, Le P'tit Blanchon Rimouski, Le Bleu Bénédicte ou La Meule des Champs)
- Photo de chacune des recettes (haute définition)
- Calcul du coût de revient par portion de chaque recette
- Un plan de travail détaillé
- Le bon d'économat pour chaque recette
- Matériel utilisé et nécessaire à la réalisation des recettes

Les recettes présentées devront être composées majoritairement de produits du Québec

- Exemple 70% produit du Québec et 30% hors Québec
- La pondération finale tiendra compte du respect de cette règle

La préparation des recettes doit être réalisée majoritairement sur place. Les éléments demandant beaucoup de temps de réalisation comme les fonds, la lactofermentation, la déshydratation, etc., pourront être réalisés avant l'arrivée à la compétition, mais ces items devront être spécifiés dans la recette et devront être approuvés à l'avance par le responsable de la compétition.

La date limite (9 septembre 2024) pour envoyer les inscriptions en ligne à competitioncuisine@sccpq.ca

Un courriel vous sera envoyé pour confirmer la réception de vos documents.

Les épreuves de la compétition

1re étape pour obtenir un poste pour la compétition

Chaque compétiteur doit soumettre une recette pour :

- Une entrée signature (froide ou chaude)
 - Pour 4 assiettes
 - Format entrée
 - Doit comprendre au moins un produit de la région du candidat
- Un plat autour du fromage (froid ou chaud)
 - Pour 4 assiettes
 - Doit comprendre au moins 2 textures
 - Voici le ou les fromages qui devront être utilisés (Le Sœur Angèle, Le P'tit Blanchon Rimouski, Le Bleu Bénédicte ou La Meule des Champs)

La sélection des candidatures sera faite en respectant la représentativité de chacun des trois grands secteurs de la SCCPQ :

Deux candidats provenant de la région de l'est (Capitale nationale, Bas-Saint-Laurent, Gaspésie et Îles-de-la-Madeleine, Saguenay–Lac-Saint-Jean, Côte-Nord, Chaudière-Appalaches)

Deux candidats provenant de la région de l'ouest (Laurentides, Outaouais, Abitibi-Témiscamingue, Lanaudière, Mauricie, Nord du Québec)

Deux candidats provenant de la région du Sud (Montréal, Laval, Montérégie, Centre-du-Québec, Estrie)

Deux candidats provenant du Québec indépendamment de leur région d'origine

Critères de sélection pour participer à la compétition officielle et notation de sélection du dossier

La sélection des participants à la compétition finale sera effectuée par des Professionnels chevronnés qui composeront le comité de sélection.

Cette évaluation, basée sur la qualité du dossier et des recettes proposées, déterminera les candidats retenus.

Chacun des éléments demandés sera évalué selon la notation suivante :

- Dossier complet notation sur 10 points
- Originalité des recettes notation sur 10 points
- Fiche recettes complète notation sur 10 points
- Place donnée aux produits du Québec notation sur 10 points
- Esthétique des plats notation sur 10 points

Les candidats sélectionnés ou non seront informés par courriel dans la semaine du 12 août avec toutes les informations pertinentes (lieu de la compétition, date, déroulement, horaire, etc.)

Deux suppléants seront désignés en cas de désistement de l'un des candidats.

En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur au minimum 15 jours avant la compétition par courriel.

Équipe d'information et de préparation des candidats sélectionnés :

Les candidats sélectionnés seront invités à participer à une réunion virtuelle

- Visite virtuelle du lieu de compétition
- Informations sur les équipements disponibles pour la compétition
- Validation des différents points d'information propres à la compétition
- Rencontre de préparation avec Marilou Denis, gagnante de l'édition 2023
- Validation des espaces de travail, règles et comportements à adopter lors de la compétition

Compétition officielle

Les candidats sélectionnés devront réaliser le jour de la compétition, les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés conformément aux bons d'économat et les fiches techniques qui auront été déposées dans le dossier soumis à la SCCPQ.

À ceci sera ajoutée la réalisation d'un plat principal à partir d'une boîte noire imposée.

Des modifications mineures sur les recettes soumises seront acceptées jusqu'au 23 septembre 2024. Le cahier détaillé des recettes définitives devra alors nous être acheminé par courriel le 23 septembre 2024 au plus tard auquel cas des points de pénalité seront appliqués.

Horaire de la compétition (*sous toute réserve*)

Dimanche 6 octobre

- AM** Arrivée des compétiteurs
Dépôts des équipements des candidats
Tirage des postes
Prise de possession des chambres
- 13 h** Rencontre au Pavillon de l'avenir
Départ pour visites de producteurs
- 18 h** Souper tous ensemble

lundi 7 octobre

- 7 h** Ouverture de la cuisine
Installation et aménagement des postes
- 7 h 45** Fin des installations,

tous les candidats devront rejoindre la salle d'attente et attendre leur convocation. Chaque candidat débutera à 10 minutes d'intervalle.

- 8 h** Début de la compétition
 - 12 h** Présentation des entrées
 - 13 h 30** Présentation du plat fromage
 - 15 h** Présentation du plat inspiré de la boîte noire
 - 16 h 30** Fin de la compétition
Nettoyage
 - 17 h 30** Dévoilement des résultats et remise des prix
-

Informations sur le déroulement

Chaque candidat sélectionné doit apporter tous les petits équipements, les assiettes de présentation et ses produits nécessaires à ses recettes

Le candidat doit apporter :

- Ses couteaux
- Matériels spécifiques non fournis sur place
- Son petit matériel (identifié)
- Assiettes de présentation
- Ingrédients préposés spécifiques à la réalisation de ses recettes sauf le fromage qui sera fourni sur place

Tous les compétiteurs doivent être vêtus de façon professionnelle : veste de cuisine, couvre-chef, chaussures antidérapantes. Un tablier sera fourni sur place.

Matériel fourni sur le site de compétition :

Une liste sera soumise aux candidats sélectionnés

À noter

- Toutes les étapes de réalisation des recettes doivent être réalisées sur place sauf les préparations de longues préparations (fond, fermentation, déshydratation, etc.) Veuillez vérifier avec l'organisateur si le produit peut être préparé d'avance.
- Les ingrédients pour réaliser les recettes soumises doivent être pesés et portionnés à l'avance
- La mise en valeur des produits du Québec sera considérée lors du pointage

Boîte noire

- La protéine imposée et le garde-manger spécifique seront fournis sur place.
- La boîte noire sera composée avec les couleurs de la région hôte.
- Présentation de 4 assiettes
- Format plat principal
- Doit comprendre la protéine, un légume d'accompagnement, un féculent et une sauce

Règles et informations supplémentaires

- Dans une démarche écoresponsable, l'utilisation des produits dans leur intégralité et la gestion des déchets seront considérées lors du pointage.
- Les bonnes pratiques, la propreté et l'organisation seront considérées lors du pointage.
- Le responsable de la compétition peut mettre fin à la compétition pour un candidat qui pourrait mettre en danger sa sécurité et/ou celle des autres compétiteurs ou de poser des gestes graves ne respectant l'hygiène et la salubrité.

Le jugement

La notation sera basée sur le travail en cuisine (technique), la gestion des denrées, la propreté des espaces de travail, sur la présentation verbale des plats aux juges et sur la dégustation des produits finis.

Une grille officielle sera fournie aux candidats sélectionnés.

Le directeur de la compétition (sans droit de vote) veillera à la conformité et au bon déroulement de chacune des étapes de la compétition.

Il y aura un jury technique en cuisine et un jury de dégustation.

Le jury technique :

Les chefs du jury technique veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine et au respect des règlements

- Un chef de l'établissement hôte
- Un chef externe sélectionné par l'organisateur

Le jury de dégustation :

- Le président du jury dégustation : chef cuisinier de l'année 2023 de la SCCPQ
- Un représentant de fromage CDA
- Deux professionnels de l'industrie sélectionné par l'organisateur

Les récompenses

Chaque participant à la compétition finale aura droit à :

- Un montant forfaitaire pour ses ingrédients et son déplacement
- Un souper pour le dimanche soir
- L'hébergement pour le dimanche soir et le petit déjeuner lundi matin
- Le compétiteur participant pourra choisir un chef qu'il aimerait rencontrer parmi les 170 membres de La Table Ronde , et celle-ci lui offrira un certificat cadeau de 250\$ pour pouvoir manger à la table de ce chef.
- Un certificat attestant sa participation à la compétition
- Une invitation pour le gala de la SCCPQ

Première position :

- Son nom sur le trophée perpétuel Marcel-Kretz de l'apprenti cuisinier de l'année
- Médaille d'or
- Prix de la fondation Sœur Angèle
- Un forfait gastronomique pour 2 personnes chez le restaurateur de l'année
- Une bourse de 1000 \$ de la fondation Gérard-Delage
- Des prix de nos partenaires

Deuxième position :

- Une bourse de 750 \$ de la fondation Gérard-Delage
- Des prix de nos partenaires

Troisième position :

- Une bourse de 500 \$ de la fondation Gérard Delage
- Des prix de nos partenaires

DROITS ET GARANTIES

La participation à cette compétition implique de la part du candidat l'acceptation pleine et entière du présent règlement et des modalités de déroulement de celle-ci. Il est à rappeler que la Société des Chefs, Cuisiniers et Pâtissiers du Québec demeure titulaire exclusif des droits de propriété intellectuelle sur l'ensemble des logos, marques, noms de domaines et plus généralement sur toute œuvre protégée par les droits de propriété intellectuelle/industrielle utilisée dans l'organisation de la compétition.

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

JUSTIFICATION D'IDENTITÉ

Les candidats autorisent toutes vérifications utiles concernant leur identité et l'établissement dans lequel ils exercent. La justification devra notamment démontrer que l'adresse indiquée correspond au lieu de domicile du gagnant et que l'établissement de restauration indiqué correspond bien à son lieu de travail ou à son établissement de formation.

Toute indication ou adresse fausse entraînera l'élimination définitive de la participation de même que toute tentative de tricherie d'un participant, notamment par la création de fausses identités permettant de s'inscrire plusieurs fois.

FORCE MAJEURE

La société organisatrice se réserve le droit d'écourter, de prolonger, de modifier, de reporter ou d'annuler la compétition si les circonstances l'exigeaient. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

FICHE D'INSCRIPTION : ANNEXE 1

FICHE RECETTE ANNEXE 2

FICHE BON D'ÉCONOMAT ANNEXE 3

Société des Chefs, Cuisiniers et Pâtissiers du Québec

9050 Impasse de l'Invention, Anjou, (QUÉBEC) H1J 3A7

Téléphone : (514) 528-1083 |

Courriel : bureau-national@sccpq.ca

NOS COMMANDITAIRES ET PARTENAIRES



Amélie Dionne, Députée de Rivière-du-Loup-Témiscouata