



worldskills

34

CUISINIER

V1.1 - Mai 08, 2004

description technique



INTRODUCTION

Par résolution du Comité Technique et conformément à la Constitution, au Règlement Intérieur et au Règlement de Concours, WorldSkills a adopté les exigences minimales suivantes pour l'organisation du présent métier lors du Concours de WorldSkills.

La Description technique est composée des documents suivants :

- Section 1 – Description technique (TD)
- Section 2 – Critères de conception du sujet d'épreuve (PD)
- Section 3 – Procédures de gestion du métier (SM)
- Section 4 – Agencement de l'atelier (WS)
- Section 5 – Liste des infrastructures (IL)
- Section 6 – Annexes

Date d'entrée en vigueur, le 08.05.04



Liam Corcoran (LC)
Président du Comité Technique

1. SECTION 1 - DESCRIPTION DE METIER (TD)

1.1 Nom et description du métier

- 1.1.1 Le nom du métier est Cuisinier.
- 1.1.2 Le métier de cuisinier couvre la préparation de tous types de plats chauds et froids et de desserts chauds et froids.
- 1.1.3 Tous les experts et tous les candidats doivent connaître la Description technique.
- 1.1.4 En cas de litige portant sur la Description technique, la version anglaise fera foi.
- 1.1.5 Les termes masculins impliquent aussi automatiquement le sexe féminin.

1.2 Portée du travail lors du Concours de WorldSkills

- 1.2.1 Le sujet d'épreuve sera exclusivement composé de travaux pratiques.
- 1.2.2 Les connaissances théoriques se limiteront au nécessaire permettant de réaliser le travail pratique.
- 1.2.3 Trois mois avant le début du Concours, le candidat recevra le sujet d'épreuve avec la liste des matériaux et l'horaire complet du Concours. Les experts pourront télécharger la Description technique complète en anglais, allemand et français sur le site www.worldskills.org.
- 1.2.4 Le premier jour du Concours, les candidats seront informés du panier mystère.
- 1.2.5 Deux jours avant le concours, les candidats visiteront les postes de travail et recevront des informations détaillées sur les critères de notation. Chaque candidat (en groupes de 6 au maximum) sera informé par un technicien qualifié de la manière d'utiliser tous les équipements de manière sûre et correcte ; les instructions seront données dans la langue maternelle des candidats par le technicien ou par un interprète.
- 1.2.6 Un jour avant le Concours, les candidats pourront installer leur poste de travail (4h maximum) et auront l'occasion de tester l'équipement de cuisine sans utiliser d'ingrédients.
- 1.2.7 Le premier jour, les candidats rédigeront leur menu avec les ingrédients du panier mystère. Ils pourront ensuite planifier leur travail et réaliser la mise en place (préparatifs). Les recettes pourront être tirées de livres de cuisine ou de la collection de recettes personnelle du candidat, qu'il pourra consulter pendant toute la durée du concours. Tous les ingrédients requis pour le sujet d'épreuve devront être disponibles sur le site du métier dès le début du premier jour, sauf les ingrédients principaux du panier mystère qui seront fournis le troisième jour du concours par le Chef d'atelier.
- 1.2.8 Les ingrédients supplémentaires devront être demandés à l'Expert Chef et confirmés au moins un mois avant le Concours moyennant notification à tous les experts et candidats. La liste définitive et complète des ingrédients sera envoyée à tous les experts et candidats un mois avant le Concours avec photos numériques pour les ingrédients moins connus. Passé ce

délaï, plus aucun ingrédient supplémentaire ne sera ajouté. Les matières premières de la liste des ingrédients (ingrédients de base) pourront être utilisées pendant tout le Concours.

- 1.2.9 Tous les mets seront répertoriés ce qui permettra d'assurer la transparence et l'équité et de fixer une norme minimale (Handlexikon der Kochkunst, Trauner Verlag, Linz), afin que tous disposent de la même information. L'Expert Chef se chargera de décrire le goût et veillera à pallier les incertitudes quant au goût des mets pour tous les experts.
- 1.2.10 Le deuxième jour, le candidat doit préparer des plats internationaux froids et un mets en croûte.
- 1.2.11 Le troisième jour, les candidats doivent préparer un menu 4 services à partir des ingrédients du panier surprise qui contiendra des ingrédients internationaux. Ce menu sera planifié et rédigé le premier jour sur un menu papier qui sera distribué par l'Expert Chef. Ce dernier sera responsable de la sélection des produits à placer dans le panier surprise. L'ingrédient principal (viande ou poisson) sera disponible le troisième jour du concours et ne pourra être utilisé pour la préparation d'aucun autre plat pendant le concours.
- 1.2.12 Le quatrième jour, le candidat devra préparer un menu 3 services.

1.3 Travaux pratiques

- 1.3.1 Le candidat devra réaliser, seul, les tâches suivantes :
Préparer, cuisiner, préparer et décorer :
- Entrées froides et chaudes
 - Plats à base d'œufs et de fromage
 - Soupes et sauces
 - Plats de poissons et de crustacés
 - Plats chauds et froids de viandes, de gibier et de volaille
 - Garnitures et garnissage
 - Plats à base de pommes de terre et de légumes
 - Salades
 - Desserts chauds, froids et glacés
 - Mets internationaux
- 1.3.2 Les tâches à accomplir sont :
- Préparer le matériel (mise en place)
 - Préparatifs généraux, préparation des ingrédients, préparation des plats
 - Sculpture et disposition, nettoyage et entretien du poste de travail
 - Préparation des ingrédients de base, stockage adéquate de la nourriture
 - Préparer les ustensiles de cuisine nécessaires
 - Préparer et découper les pommes de terre et les légumes
 - Désosser, découper et débiter la viande et le gibier crus
 - Nettoyer les poissons et en lever les filets
 - Trousser et couper la volaille
 - Préparer bouillon, sauces, farces, garnitures, pâte, pâte à crêpes, crème renversée, etc.
 - Préparer les entrées, les soupes, les plats de poisson, les fruits de mer, la viande, le gibier...
 - ... la volaille, les légumes, les salades et les desserts
 - préparer, arranger et garnir les plats froids
 - sculpter, arranger et garnir les plats de poisson, de viande, de gibier et de volaille

- préparer les desserts
- préparer les recettes
- et les ingrédients et quantités en fonction des tâches à accomplir.

1.4 Connaissances théoriques

- 1.4.1 Connaissance des ingrédients et techniques de préparation, de l'équipement et des électroménagers.
- 1.4.2 Application des normes de sécurité et d'hygiène en cuisine.

1.5 Matériaux

- 1.5.1 Voir Section 4.

1.6 Installations de l'atelier

- 1.6.1 Voir Section 4 et Section 5.

1.7 Notation du sujet d'épreuve

- 1.7.1 Toute la documentation utilisée doit être disponible sur support électronique.
- 1.7.2 Il faudra qu'une majorité d'experts (50% + 1 au minimum) s'accorde sur une échelle de notation pour le Concours.
- 1.7.3 La sélection du (des) sujet(s) d'épreuve idoine(s) est fondée sur le paragraphe 1.7.2. L'équipe d'experts pourra apporter des modifications au sujet d'épreuve proposé.
- 1.7.4 Les experts décideront ensemble du projet, des critères de notation et des tolérances à reporter sur les formulaires 5, 5A et 6. Ils prépareront également la liste des ingrédients et de la vaisselle avec le Chef d'atelier.
- 1.7.5 Points accordés
- Parfait = 10 points
 - Très bon = 9 points
 - Bon = 8 points
 - Assez bon = 7 points
 - Suffisant = 6 points
 - Moyen = 5 points
 - Faible = 4 points
 - Insuffisant = 3 points
 - Très insuffisant = 2 points
 - Néant = 1 point

Le Chef Expert expliquera l'échelle de notation qui sera utilisée pendant le concours.

1.7.6 Notation

Section/ Poste/ Maximum de points

A/ Hygiène/ 10 points

B/ Economie/Temps/ Mise en place/ 10 points

C/ Préparation/ 30 points

D/ Présentation/ 20 points

E/ Goût/ 30 points

1.7.7 La conversion d'une échelle de 0 à 100 à l'échelle de 400 à 600 sera réalisée par le système CIS (Competition Information System) de WorldSkills.

2. SECTION 2 – CRITERES DE CONCEPTION DU SUJET D'EPREUVE (PD)

2.1 Exigences générales

- 2.1.1 En règle générale, le sujet d'épreuve doit :
- Etre modulaire
 - Etre conforme à la Description technique actuelle
 - Respecter les exigences et les normes de notation de WorldSkills
 - Etre accompagné d'une échelle de notation qui sera finalisée au Concours conformément à la sous-section 1.7.
 - Etre accompagné d'une preuve de fonctionnement/de construction/ de réalisation dans les temps requis, etc. (selon les exigences du métier). Par exemple, la photo d'un projet réalisé selon les données du sujet d'épreuve, à l'aide du matériel et de l'équipement prévus, selon les connaissances requises et dans les temps impartis.

2.2 Exigences quant à la conception

- 2.2.1 A confirmer

2.3 Développement du projet et procédure de mise en œuvre

- 2.3.1 Les experts, les Délégués Techniques, les Présidents de Jury, les chefs d'atelier et toute autre personne associée ou invitée utilisera le forum de discussion de WorldSkills pour communiquer, coopérer et coordonner le développement du sujet d'épreuve, ainsi que de l'ensemble du métier pour le Concours de WorldSkills. L'adresse Internet du forum du présent métier est : http://www.worldskills.org/members/forums/forum_34/index.php. L'Expert Chef (ou un expert nommé par l'Expert Chef) sera l'animateur de ce forum.

- 2.3.2 A confirmer

3. SECTION 3 - PROCEDURES DE GESTION DU METIER (SM)

3.1 Documents requis

- 3.1.1 L'Expert Chef aura à sa disposition une copie à jour de tous les documents liés au métier pour le Concours.
- 3.1.2 Les documents requis sont :
- La Description technique – métier 34 Cuisinier
 - Le Règlement de Concours de WorldSkills
 - Les documents santé et sécurité
 - Tous les documents QAMS
 - Tout autre document auquel il est fait référence dans les documents de la liste ci-dessus.
- 3.1.3 Etant entendu que l'Expert Chef aura un exemplaire de tous ces documents dans sa propre langue, un second jeu complet de documents sera préparé dans la langue identifiée comme faisant foi.
- 3.1.4 L'Expert Chef devra avoir une connaissance approfondie des exigences et procédures spécifiées dans la documentation.
- 3.1.5 Le Président de Jury devra avoir une connaissance et une compréhension approfondies des exigences et procédures spécifiées dans la documentation.

3.2 Responsabilités avant le Concours

- 3.2.1 Dans l'intervalle entre deux Concours de WorldSkills, l'Expert Chef élu est responsable du respect des exigences reprises à la Section 2 – Critères de conception du sujet d'épreuve.

3.3 Procédures de gestion du métier à l'attention des Experts Chefs avant et pendant le Concours

- 3.3.1 Les procédures spécifiées ci-dessous doivent être respectées.
- 3.3.2 En arrivant pour la première fois sur le site du Concours, l'Expert Chef doit :
- Souhaiter la bienvenue aux experts et veiller à ce que les présentations soient faites
 - Les informer de leurs devoirs et de leurs responsabilités quant au Règlement de Concours et au Règlement Intérieur.
 - Veiller à ce que le sujet d'épreuve soit accepté par tous les experts et qu'un exemplaire dudit sujet soit signé par tous les experts.
- 3.3.3 Ensuite, l'Expert Chef répartira les experts en équipes pour les activités suivantes :
- Vérifier que le matériel disponible sur site est adéquat et suffisant
 - Re-vérifier que les quantités de matériel spécifiées sur la liste des infrastructures sont adéquates
 - Développer le programme selon lequel les candidats réaliseront les différents modules
 - Etablir l'horaire des activités
 - Installer l'équipement

- Confirmer que l'agencement, les aires de travail et l'équipement sont conformes aux exigences quant à l'agencement de l'atelier
 - Confirmer que toutes les machines et les équipements sont sûrs et en parfait état de marche
 - Confirmer que tous les postes de travail/machines/équipement sont conformes au plan et dûment numérotés
 - Confirmer que l'éclairage est suffisant
 - Confirmer que les candidats ont suffisamment de place pour travailler efficacement
 - Confirmer que les barrières sont suffisamment éloignées des candidats pour éviter toute ingérence et, si elles sont trop près, établir un horaire permettant aux experts de surveiller la zone pendant le Concours
 - Si nécessaire, établir un horaire pour les activités à accomplir pendant le Concours, par exemple, monter la garde pendant le déjeuner, empêcher l'accès à toute personne non autorisée, etc.
- 3.3.4 L'Expert Chef répartira les experts en équipes pour procéder à la notation et fixer un calendrier des notations conformément aux exigences de la sous-section 1.7.
- 3.3.5 Suggestions et commentaires pour la révision et l'amélioration des Descriptions techniques devront être communiqués à l'Expert Chef suppléant par écrit. L'Expert Chef suppléant compilera toute l'information dans un seul document dactylographié prêt à être débattu par tous les experts. Avant de quitter le site de Concours, l'Expert Chef, son suppléant et le Président de Jury organiseront la discussion et la révision de la Description technique. Cf. également paragraphe 3.3.12.
- 3.3.6 Chaque fois qu'une décision unanime ne pourra être obtenue dans un laps de temps raisonnable, l'Expert Chef soumettra le problème au vote. La majorité sera représentée par 50% des experts plus un. La décision sera sans appel. Si un expert est absent au moment du vote, il/elle aura le droit d'être informé de la décision mais la question ne sera ni rediscutée, ni revotée. Seule exception à cette règle de la majorité : l'approbation de changements à la Description technique ; dans ce cas, une majorité de 80% sera nécessaire.
- 3.3.7 Si une extension de temps est requise pour permettre au Concours de dépasser les 22 heures, la question devra être débattue avec le Président de Jury. Toutes les alternatives devront être étudiées avant d'envisager ou d'approuver une extension du temps de Concours.
- 3.3.8 Avant la fin du Concours, le Président de Jury organisera la sélection de l'Expert Chef et de son suppléant pour le prochain Concours de WorldSkills.
- 3.3.9 Les experts sont éligibles au poste d'Expert Chef si :
- Ils parlent anglais, français ou allemand
 - Ils ont participé à un Concours de WorldSkills au moins deux fois auparavant (si moins de 4 experts seulement ont déjà participé à un Concours de WorldSkills auparavant, cette règle sera assouplie de manière discrétionnaire par le Président de Jury)
 - Ils ont démontré un haut niveau d'expérience dans leur métier
 - Ils ont fait preuve de qualités de leadership
 - Ils ont les compétences requises pour utiliser un ordinateur et Internet – principalement pour animer le forum de discussion de leur métier.
- 3.3.10 La sélection se fera par vote à bulletin secret et sera organisée comme suit :
- Chaque expert présent dressera la liste des trois experts de son choix, par ordre de préférence

- Le Président de Jury donnera un score of trois (3) points à chacun des experts ayant reçu la première position, deux (2) points à ceux qui ont reçu la seconde position et un (1) point à ceux qui auront été cités en troisième position
 - Le Président de Jury additionnera ensuite les points et annoncera les trois experts ayant obtenu les trois scores les plus élevés
 - L'expert ayant reçu le score le plus élevé sera nommé Expert Chef pour le prochain Concours de WorldSkills
 - Si le premier expert choisi pour assumer le rôle d'Expert Chef ne peut assister au Concours, le second au palmarès sera nommé Expert Chef
 - Si les deux premiers experts choisis ne peuvent participer au Concours, le troisième au palmarès participera comme Expert Chef
 - Si aucun des experts ne peut participer, le Président de Jury nommera ou animera la nomination d'un autre Expert Chef
 - Les noms des experts choisis seront inscrits dans la documentation fournie, qui sera signée par le Président de Jury et remise au Secrétariat de WorldSkills.
- 3.3.11 Tout changement dans la conception du Concours, toute suggestion pour l'élaboration du prochain Concours, toute nouvelle tâche devront être mis sur papier et signés par 80% des experts et repris à la sous-section 2.3.
- 3.3.12 Le rôle premier de l'Expert Chef suppléant est de veiller à ce que la Description technique soit mise à jour afin de refléter les progrès technologiques du métier et d'inclure toutes les améliorations nécessaires à la préparation et à la gestion du Concours. Le suppléant veillera à ce que tous les changements à la Description technique soient imputés, à ce que tous les experts signent ladite description et à ce qu'elle soit remise au Secrétariat de WorldSkills sur formats papier et numérique.
- 3.3.13 L'Expert Chef suppléant aidera également à distribuer et à récolter les questionnaires d'audit QAMS et apportera son aide à l'Expert Chef si nécessaire.

3.4 Procédures de Concours

- 3.4.1 Le sujet d'épreuve sera réalisé pendant les quatre journées du Concours (le sujet en question sera organisé en tâches, sections ou modules).
- 3.4.2 Chaque module/tâche/section sera réalisé le jour prévu afin qu'une notation progressive puisse intervenir. La progression des résultats sera disponible et communiquée chaque jour sur une présentation PowerPoint ou similaire.
- 3.4.3 Avant le début du Concours, chaque candidat recevra un calendrier détaillé reprenant le temps imparti pour la réalisation des tâches ou modules du sujet.
- 3.4.4 Les candidats auront un maximum de X heures (A confirmer) pour se familiariser avec le matériel, les équipements et les procédures. Lorsque les procédures sont particulièrement difficiles, un expert sera mis à disposition pour faire une démonstration et les candidats auront l'occasion de s'entraîner.
- 3.4.5 A aucun moment durant le Concours, un expert du pays d'origine du candidat ne discutera avec son candidat sans la présence d'un autre expert ou sans la permission de l'Expert Chef.

- 3.4.6 Les experts et candidats qui ne respectent pas la Description technique et le Règlement de Concours pourront être provisoirement ou définitivement exclus du Concours.

3.5 Exigences de sécurité pendant le Concours

- 3.5.1 Les politiques et procédures spécifiées dans la documentation ci-dessous seront respectées et suivies à tous moments :
- Politique de santé et sécurité – exigences générales
 - Politique de santé et sécurité – règles spécifiques au métier
 - Procédure de formation à la sécurité
 - Organigramme de formation à la sécurité
 - Exigences de santé et sécurité du pays hôte
 - Procédure de demande d'assistance médicale
 - Formulaire de rapport d'accident
- 3.5.2 Après avoir reçu une formation et un briefing, l'Expert Chef donnera aux experts, aux candidats et au personnel dont il est responsable les informations et la formation nécessaires pour veiller à ce que le Concours se déroule dans la sécurité, conformément aux exigences des documents spécifiés au paragraphe 3.5.1 ci-dessus et tiendra compte de toutes les exigences spécifiques identifiées à la sous-section 3.6 ci-dessous.
- 3.5.3 L'Expert Chef veillera à ce que tous les experts, tous les candidats et tout le personnel dont il a la charge complètent et signent l'accusé de réception du formulaire de formation (cf. Annexes) à la fin de la séance de formation.
- 3.5.4 L'Expert Chef contresignera ces formulaires et les gardera en lieu sûr jusqu'à la fin du Concours ; lesdits documents seront ensuite remis à l'Auditeur Qualité du Concours.
- 3.5.5 L'Expert Chef donnera également pour tâche aux experts de veiller à ce que tous leurs collègues, les candidats et toute autre personne respectent les règles de sécurité sur le site du métier et sur l'ensemble du site de Concours.
- 3.5.6 L'Expert Chef recevra des nominations et nommera parmi celles-ci le responsable de la sécurité qui effectuera les tâches spécifiées dans la Liste de Contrôle Sécurité (cf. Annexes).
- 3.5.7 Les vêtements de travail devront respecter les règles en vigueur. Si le pays hôte possède des règles spécifiques en la matière qui devront être respectées pendant le Concours, les règles en question devront être communiquées aux candidats au moins six (6) mois à l'avance.
- 3.5.8 Machines et/ou équipements devront respecter les normes de sécurité du pays hôte.
- 3.5.9 Les candidats devront conserver leur aire de travail libre de tout obstacle et le sol propre et libre de tout matériau, équipement ou objet qui pourrait faire trébucher, glisser ou chuter quiconque.
- 3.5.10 Si un candidat ne respecte pas les règles ou injonctions de sécurité, il pourrait s'exposer à une perte de points sous le poste sécurité. Si un candidat continue à se comporter de manière peu sûre, il pourrait s'exposer à une exclusion provisoire ou définitive du Concours.

3.6 Exigences de sécurité spécifiques au métier

3.6.1 A confirmer

3.7 Exigences quant à la procédure de notation

- 3.7.1 Les experts qui participent au Concours seront répartis en groupes de notation pour s'occuper de chaque section des critères de notation.
- 3.7.2 Chaque module/tâche/section terminé sera noté le jour où il aura été réalisé.
- 3.7.3 Pour assurer la transparence, le candidat recevra la même fiche d'évaluation que celle utilisée par les experts.
- 3.7.4 Les experts conviennent qu'un vote à la majorité sera nécessaire lorsque :
- Le système de scores est modifié (dans les limites spécifiées par la Description technique)
 - Le déroulé ou le contenu du Concours sont modifiés
 - Il s'agit de se mettre d'accord sur une solution permettant de résoudre un litige sur les points attribués, etc.

3.8 Equité, justice et transparence

- 3.8.1 Les candidats qui participent au Concours de WorldSkills sont en droit d'attendre un traitement juste et honnête pendant le Concours pour ce qui est des postes suivants :
- Instructions claires et sans ambiguïté
 - Horaire de notation n'avantageant pas un autre candidat
 - Equipement et matériaux requis et spécifiés dans la documentation du métier et nécessaires pour mener le Concours à bien
 - Toute aide nécessaire de la part des juges et des officiels pour faire en sorte que les candidats soient en mesure de terminer le sujet d'épreuve. (L'aide jugée nécessaire sera la même pour tous les candidats ; elle leur sera dispensée à tous au même moment)
 - Pas d'ingérence injuste des officiels ou des spectateurs qui pourrait gêner les candidats dans la réalisation de leur sujet d'épreuve
- 3.8.2 Chaque candidat est en droit d'attendre et d'exiger qu'aucun de ses opposants ne reçoive une aide ou une intervention indue ou injuste qui pourrait lui conférer un avantage injustifié.
- 3.8.3 Tous les officiels et juges présents sur le site de Concours devront veiller à ce que les paragraphes 3.8.1 et 3.8.2 ci-dessus soient respectés et valorisés.
- 3.8.4 L'Expert Chef et son suppléant seront tenus de veiller à ce que tous les candidats, interprètes, officiels et juges respectent et cultivent l'intégrité du Concours et fassent également en sorte que toutes les mesures qui s'imposent soient prises pour veiller à ce que :
- Les traductions et interprétations pour un candidat n'avantage pas ledit candidat
 - Toute influence externe n'améliore ou ne réduise indûment l'aptitude des candidats à donner le meilleur d'eux-mêmes.
- 3.8.5 Un briefing sera communiqué à tous les experts et candidats sur les exigences d'intégrité requises pendant le Concours.

- 3.8.6 En outre, l'Expert Chef devra identifier tous les facteurs qui pourraient exister sur le site du Concours et entraîner une violation des paragraphes 3.8.1 et 3.8.2 ci-dessus et les reporter sur une liste de contrôle qui sera utilisée pour référence future.
- 3.8.7 Si un candidat, juge, officiel, observateur ou un compatriote du candidat est pris à tenter de recevoir ou de donner quelque aide que ce soit qui entraînerait un avantage injuste, l'Expert Chef devra immédiatement en référer au Président de Jury.
- 3.8.8 L'Expert Chef recevra des nominations et nommera le Responsable de la Sûreté dont la tâche sera de veiller à ce que les exigences de cette section soient respectées.
- 3.8.9 Tous les experts et candidats seront informés du fait que rien ne doit entrer ou sortir du site du Concours sans autorisation expresse de l'Expert Chef, donnée après qu'il ait été informé en détail de la question.
- 3.8.10 Des contrôles de sécurité seront réalisés chaque jour sur les experts et les candidats (par les experts et les candidats) lors de leur entrée et de leur sortie du site de Concours.

3.9 Politique d'information

- 3.9.1 A confirmer

4. SECTION 4 – AGENCEMENT DE L'ATELIER (WS)

4.1 Matériaux

- 4.1.1 Tous les ingrédients seront mis à la disposition des candidats au début des travaux, le premier jour du concours à l'exception d'un certain nombre choisis par le Chef Expert pour entrer dans la composition du panier surprise.
- Les candidats ne peuvent pas amener d'ingrédients ou d'additifs au concours.
 - Les plats préparés devront être arrangés avec art et méthode sur les assiettes mise à la disposition des candidats par le pays organisateur.
 - Pas d'assiettes, de petits plats ou de cuillers appartenant aux candidats pour la présentation des mets au concours.
- 4.1.2 Ingrédients
Le chef d'atelier sera responsable de la mise à disposition rapide de :
- Viande de boucherie (veau, porc, bœuf, agneau)
 - Gibier, volaille sauvage
 - volaille
 - poisson et crustacés
 - produits laitiers
 - fromage
 - oeufs
 - graisses végétales et huiles
 - graisses animales
 - mélanges de graisse
 - légumes, champignons
 - fruits

- céréales
- épices
- café, thé
- chocolat
- vins
- liqueurs

4.1.3 Non-food :

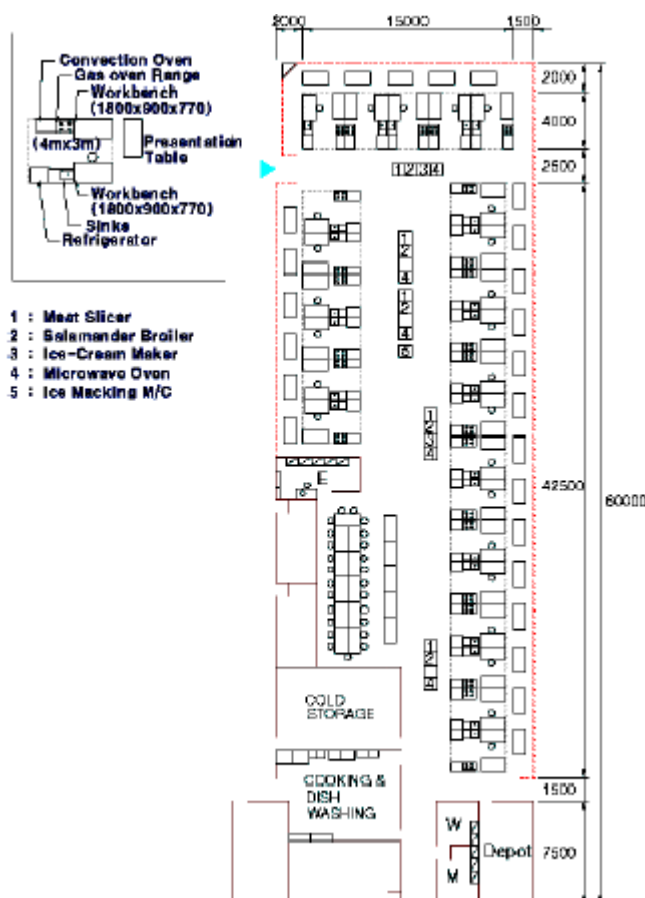
- film transparent pour emballer les aliments
- papier huilé
- ficelle
- gobelets, assiettes, plats jetables
- Matériel d'entretien : brosse, torchons, éponges
- produits d'entretien

4.2 Installation de l'atelier

4.2.1 Chaque candidat aura un espace de travail suffisant, avec plan de travail, double évier (si possible un lavabo avec détergent) pour laver les ustensiles et pour les préparations, réfrigérateur, cuisinière électrique ou à gaz, ainsi que tout le reste du matériel nécessaire.

4.2.2 La disposition générale de l'atelier se fera comme suit ; il faudra veiller à ce qu'il y ait suffisamment de place pour la cabine et/ou pour le poste de travail des candidats comme cela est défini dans la sous-section 4.2.3. L'équipement et l'agencement définitifs devront être confirmés par l'Expert Chef.

4.2.3 Proposition d'agencement de la cuisine :



Attention : ceci est un exemple de disposition et non le projet définitif. Les exigences minimales quant à la surface devront toutefois être respectées.

4.2.4 Exigences générales quant à l'agencement :

- postes de travail pour les candidats
- postes de travail pour les experts
- ustensiles de cuisine, frigos, électroménagers
- table de présentation intégrée au poste de travail de chaque candidat
- vestiaires et toilettes pour les dames et pour les hommes
- espace visiteurs
- chambre de stockage pour les denrées et pour l'équipement
- placard pour ingrédients séchés
- chambre froide pour les produits frais
- évier à mains séparé
- zone pour le public (distance minimum : 3 m)
- salles pour la dégustation à l'aveugle (2) (minimum 8 m X 7 m), une salle d'attente séparée pour les experts au milieu des deux autres pièces
- salle de réunion

Les équipements de sécurité suivants devraient être disponibles :

- trousse de secours
- extincteurs
- couverture ignifuge

- sol anti-dérapant pour les zones humides

4.2.5 L'équipement suivant devra être mis à la disposition des candidats :

Equipement de cuisine :

- 1 lèche-frites, maximum 5 litres pour chaque candidat
- 1 four à micro-ondes pour tous les candidats
- 1 sorbetière (maximum 1l.) pour 5 candidats
- 1 salamandre pour 5 candidats
- 1 sorbetière (maximum 1l.) pour 5 candidats
- 1 hachoir à viande
- 3 trancheuses

Equipement de réfrigération :

- 1 chambre froide pour 5 candidats
- 1 armoire surgélateur : 1 m³ (taille G/N) pour 5 candidats
- 2 machines à glaçons (capacité 45 kg)
- 1 installation de refroidissement rapide pour 5 candidats

4.2.6 Poste de travail

Dimensions totales du plan de travail : 6m x3 m minimum ; le plan de travail devra être équipé des éléments suivants :

- plan de travail avec étagère en dessous, 200 x 65 cm
- plan de travail supplémentaire, 200 x 65 cm
- 1 boîte à outils contenant les petits outils pourra être apportée au concours (taille : ?)
- Toutes les autres caisses à outils devront être vidées et rangées dans un débarras dans lequel il sera interdit d'entrer pendant le Concours.
- Le plan de l'agencement avec spécifications et dimensions de l'équipement devra être fourni par les organisateurs à tous les experts en même temps que le sujet d'épreuve (si possible avec photos numériques).

4.2.7 L'équipement suivant sera mis à la disposition de chaque candidat:

Les experts vérifieront que chaque bloc cuisine comprend des électroménagers repris dans la Description technique. Le manuel des équipements de l'atelier (descriptif des équipements disponibles) sera distribué avec le sujet d'épreuve.

Equipement de cuisine :

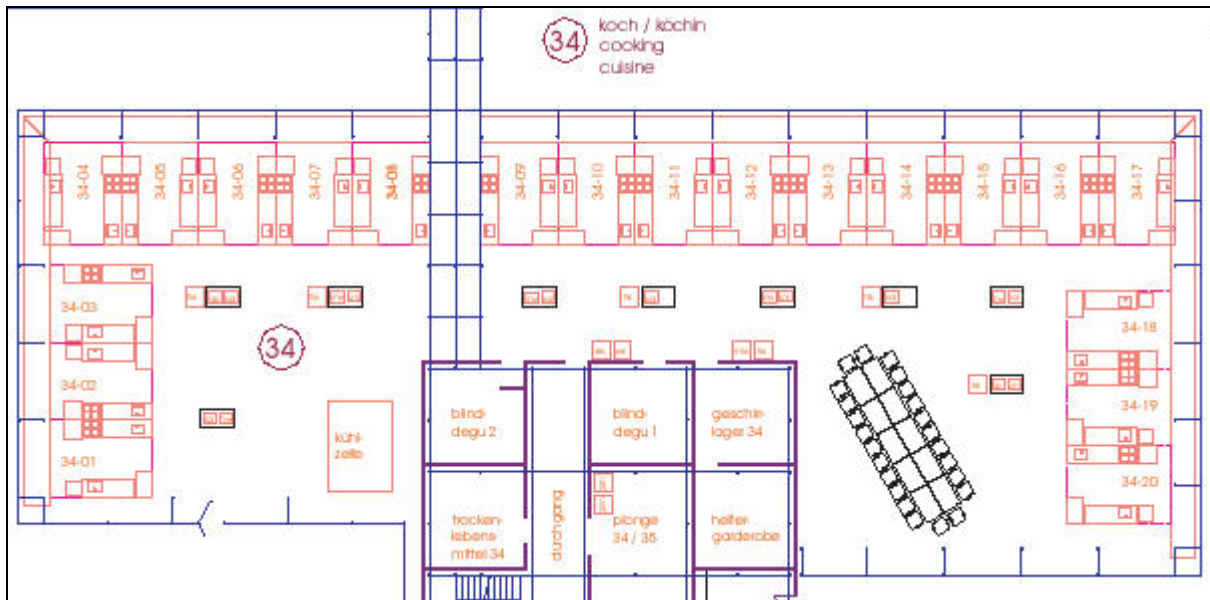
- 1 cuisinière électrique ou à gaz avec 4 becs par candidat
- 1 four pour chaque candidat avec grilles et plaques de cuisson
- 1 four combiné pour chaque candidat avec deux plaques, deux grilles et deux demi lèche frites de 3 cm de profondeur.
- 1 desserte de 100 x 80 x 100cm avec étagères pour chaque candidat
- 1 mixer (Moulinex) pour chaque candidat
- 1 robot de cuisine (capacité : 3 litres) pour chaque candidat
- 1 balance pour chaque candidat
- 1 lave-vaisselle

Matériel de réfrigération :

- 1 réfrigérateur de 300 litres avec un surgélateur de 50 litres minimum et les claies idoines pour chaque candidat
- Les frigos devront être G/N si possible.

- 4.2.8 Tous les ustensiles de cuisine pour chaque candidat
- 4.2.9 Service de table à fournir à chaque candidat par l'organisateur
- 16 grandes assiettes plates blanches, 32 cm
 - 2 saucières
 - 2 plats rectangulaires pour mets froids / 6 personnes – acier inoxydable, 60X40cm maximum ; 40cmx30cm minimum pour les dimensions intérieures)
 - vaisselle et coutellerie pour 4 à 6 personnes
- 4.2.10 Les candidats pourront apporter eux-mêmes les décorations de table qu'ils utiliseront pour leur présentation au public.
- 4.2.11 Instruments de contrôle pour les experts
- coutellerie : au moins 6 fourchettes, 6 cuillères, 6 couteaux pour chaque expert (pas en plastique)
- 4.2.12 Ustensiles pour chaque candidat
- Planches à découper de quatre couleurs différentes (60x40 cm)
 - 1 poubelle avec couvercle pour le compost et pour le papier
 - 4 essuie-mains par candidat
 - des torchons à vaisselle en suffisance
 - produit de nettoyage
 - 5 cuillers à soupe
 - 5 cuillers à café ou à dégustation
- Tout autre outil jugé nécessaire pour réaliser le sujet d'épreuve.
- 4.2.13 Uniforme (à apporter par le candidat)
- Veste de chef
 - pantalon
 - tablier
 - toque
 - lavette
 - foulard
 - chaussures de travail
- 4.2.14 La vaisselle de la présentation et de la préparation sera faite par du personnel auxiliaire, une personne pour deux candidats.

4.3 Modèle de disposition



Disposition retenue à St. Gall en 2003.

5. INFRASTRUCTURE LIST

34

Cooking

Cuisine

Koch / Köchin

Description (EN)	Description (FR)	Beschrieb (DE)	OC CH Qty	Tech Desc FI Qty	OC FI Qty	Type Typ	Measures mm Masse mm	Partner	Comments
General installations									
Installations générales									
Allgemeine Einrichtung									
Tables		Tische	9						
Chairs		Stühle	26			grün			
Set office material		Büromaterial-Set	1						
Phone		Telefon	0						
Computer		Computer	1						
Printer b / w		Drucker s/w	1						
Working table		Schreibtisch	1				1600 x 800		
Chair		Stuhl	1			grün			
Photocopier		Fotokopierer							
File shredder		Aktvernichter							
Flipchart / Writer		Flipchart / Schreiber	1						
First Aid Kit		Erste Hilfe Koffer	1						
Fire extinguisher		Feuerlöscher	1						
Box Competitors		Garderoben Kandidaten	2x12				300 x 500 x 380		
Box Experts		Garderoben Experten	1x16, 1x12				300 x 500 x 380		
Cloakroom		Garderobe	1						
Cupboard lockable		Schrank abschliessbar	1			C 12			
Clock		Wanduhr	1						
Refrigerator		Kühlschrank	1				150 l		

Coffee machine	Cafetière électrique	Kaffeemaschine	1			
Cleaning Set	Set de ménage	Reinigungsmaterial-Set	1			
Washroom	Lavabos	Waschgelegenheit	X			
Floor asphalt	Plancher asphalt	Bodenbelag Gussasphalt	X		geschliffen	
Installation of workstations						
Installation postes de travail						
Einrichtung Arbeitsplätze						
Connections:	Raccordements :	Anschlüsse:				
Electricity	électricité	Elektrizität				230 V / 400 V
- 5 sockets	- 5 prises	- 5er-Steckerleiste	1			
Hot and cold water	Raccordement eau chaude / eau froide	Warm- / Kaltwasseranschluss	1			
including basin/drain with U-bends	avec écoulements à siphon	mit Abläufen, syphoniert				
Worktable	Table de travail acier chromé	Arbeits Tisch	1		CNS	2000 x 700
washbasin integrated with shelves underneath	évier intégré avec étagères de rangement en bas	Waschbecken integ. mit Regalfläche unten				450 x 450 x 250
Storage table, synthetic-resin-coated, washbasin integrated	Aire de dépose, résine synthétique, évier en acier chromé intégré	Abstellfläche Kunstharz Waschbecken eingebaut	1		CNS	2000 x 650
Fridge with freezer compartment	Réfrigérateur avec compartiment congélateur de	Kühlschrank mit int. Tiefkühlfach	1			300 l 50 l
Cookers with baking oven, type Gas cooker with 4 rings, of which 2 with cast-iron base plates	Cuisinière avec four type réchaud à gaz, 4 plaques dont 2 avec surface d'appui en fonte	Kochherd mit Backofen Gasherd 4-flammig davon 2 mit Guss-Auflageplatten	1			
Baking oven, electric,	four électrique	Backofen elektrisch				

1 tray-grille-type shelf each	avec 1 plaque et 1 grille	je 1 Blech / Gitter Anschluss:			
Combi-Steamer including base grille-type shelves	Cuiseur à vapeur mixte avec soubassement grille	Combi-Steamer inkl. Untergestell Gitter	1	Handy FC 1/1 SMKD-R	
Baking tray	plaque de cuisson	Backblech	1	GN	60
dishes, perforated, deep	ravier à trous, de profondeur	Schalen, gelocht, Tiefe	2	GN	80
dishes, deep	ravier de profondeur	Schalen, Tiefe	2	GN	
Deep fryer, table-top version	Friteuse de table	Tisch-Friteuse	1	Frita FT 4	
volume	contenance	Inhalt			4 l
trolley with shelves	Chariot avec rayonnages	Rollwagen mit Regalfächern	1	GN	
Food processor	Robot ménager mixte	Kombi-Küchenmaschine	1		3 l
volume	contenance	Inhalt			230 V
Blender	Mixeur	Mixer	1	Moulinex	
Vegetable mill	moulinette	Passe-vite	1		
Presentation tables	Présentoir, de profondeur,	Präsentationstisch	1		
deep, along the whole barrier	continu le long de la barrière	durchgehend, Tiefe ca.			500
Scales	Balance	Waage	1		
graduation 100 g	graduations de 100 g	100-Gramm-Einteilung			- 3000 gr.
Chopping board	Planche à découper	Schneidebrett	4	GN 1/2	
four colours, with stand	en 4 couleurs, avec support	4-farbig mit Gestell			
Waste bins	Poubelles	Abfallimer			
for normal waste	pour balayures courantes	für normalen Kehricht	1		
with lid for organic waste	avec couvercle pour déchets organiques	mit Deckel für organische Abfälle	1		
Crockery	Vaisselle	Anrichtengeschirr			

for 4 - 6 persons	pour 4 - 6 personnes	für 4-6 Personen	16	Ø 320
Large plates, white	grandes assiettes, blanches	grosse Teller, weiss,		
Sauceboats	saucières	Saucieren	2	
Rectangular plate for cold dishes / 6 pers, special steel,	plats rectangulaires, plats froids pour pers., en acier inoxydable	rechteckige Platte kalte Küche / 6 Pers., Edelstahl	2	max 60 x 40 min 40 x 30
For tasting	Pour les essais :	zum Probieren:		
tablespoons	cuilères à soupe	Suppenlöffel	5	
teaspoons	cuilères à café	Kaffeelöffel	5	
degustation spoons	cuilères de dégustation	Degustationslöffel	5	
For the judges:				
pour les experts :				
für Experten:				
Cutlery for tasting	Couverts de dégustation	Degustationsbesteck		
knives	couteaux	Messer	6	
forks	fourchettes,	Gabel	6	
spoons	cuilères	Löffel	6	
Workshop installations				
Equipement d'atelier				
Werkstatteinrichtung				
Storage room for crockery and equipment	Rangement pour la vaisselle et les ustensiles	Materialraum für Geschirr und Werkzeug	1	
Cold room for dry foodstuffs	Rangement pour produits alimentaires secs	Materialraum für Trocken-Lebensmittel	1	
Refrigerated room for fresh foodstuffs	Chambre froide pour produits alimentaires frais	Kühraum für Frisch-Lebensmittel	1	
Large cool room, incl refrigerating plant	grande cellule pour machine frigorifique	grosse Zelle inkl. Kühlmaschine		400 V

Refrigerator for dairy products	réfrigérateur pour produits laitiers	Milchprodukte-Kühlschrank Anschluss:	1			230 V
Refrigerator for fish	réfrigérateur pour produits de la pêche	Fisch-Kühlschrank Anschluss:	1			230 V
Deep-freezing cabinet	congélateur	Tiefkühlschrank	5			
Drawers per competitor	compartiments par participant	Schubfächer pro Teilnehmer Anschluss:	2			230 V
Salamander with mechanical timer	Salamandre à minuterie mécanique	Salamander mit mechanischem Timer auf Tischen Anschluss:	6	FR 1/1 ET		400 V
Microwave oven	four à micro-ondes	Mikrowellenofen Anschluss:	4			230V 750W
Slicing machine	trancheuse	Aufschnittmaschine Anschluss:	3			230V 750W
Dishwasher	lave-vaisselle	Geschirr-Spülmaschine Anschluss:	1			400 V
Glasswasher	lave-verres	Gläserspülmaschine Anschluss:	1			400 V
Ice-cube machine	machine à glace, cubes de glace	Eismaschine für Eiswürfel	1			
volume	contenance	Inhalt Anschluss:	2			45 kg 230 V
Ice-crash machine	machine à glace, glace pilée	Eismaschine für Crasheis Anschluss:	1			230 V
Fire-extinguishing covers	couverture ignifuge	Feuerlöschdecke	2			
Universal food processors	robot de cuisine universel	Universal-Küchenmaschine	3			

supplied daily

renouvelés tous les jours

täglich neu

